



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE

Transmission du savoir culinaire à l'ère numérique : le cas des recettes de cuisine

Présenté par :

Timothée Moulart

Année universitaire : **2016 – 2017**

Sous la direction de : **Frédéric Zancanaro**

Transmission du savoir culinaire à l'ère numérique : le cas des recettes de cuisine

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean
Jaurès n'entend donner aucune
approbation, ni improbation dans les
projets tuteurés et mémoires de recherche.
Les opinions qui y sont développées
doivent être considérées comme propre à
leur auteur(e).

À Ludovic.

Tu es parti trop tôt, trop vite.

*Toutes mes pensées étaient pour
toi pendant l'écriture de ce
mémoire.*

Remerciements

Je tiens à remercier en premier lieu mon maître de mémoire, Frédéric Zancanaro, pour ses conseils avisés et ses intuitions qui se sont révélées payantes pour la construction de ma réflexion. Je remercie aussi Laurence Tibère pour sa bienveillance et sa disponibilité, ainsi que l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'ISTHIA qui a su nous inculquer la rigueur et les méthodes de travail nécessaires à la finalisation de cette année de Master 1.

Toute ma reconnaissance va également à mes camarades de promotion avec lesquels j'ai pu échanger et partager mes doutes. Ils ont sans doute enrichi mon travail plus qu'ils ne l'imaginent.

Enfin, merci à ma famille qui m'a soutenu pendant les moments cruciaux de ce travail.

Sommaire

Sommaire

Remerciements.....	6
Sommaire.....	7
Introduction générale.....	8
Partie 1 : Cadre théorique.....	11
Introduction de la première partie.....	12
Saisir la transmission.....	14
Transmission du savoir-faire culinaire en France : clarifier les savoirs et les connaissances.....	26
Détailler les recettes de cuisine.....	32
Façonner l'internet.....	36
Conclusion de la première partie.....	41
Partie 2 : Hypothèses.....	43
Introduction de la deuxième partie.....	44
La forme d'une recette de cuisine numérique influence sa propension à être effectivement transmise.....	45
Les recettes de cuisine numériques favorisent l'émergence d'une transmission interactive du savoir culinaire.....	52
Conclusion de la deuxième partie.....	58
Partie 3 : Méthodologie probatoire.....	59
Introduction de la troisième partie.....	60
Méthodologie de collecte des données.....	61
Chapitre 2 : Protocole de recherche.....	69
Conclusion de la troisième partie.....	78
Conclusion générale.....	79
Bibliographie.....	82
Table des figures.....	86
Index des tableaux.....	87
Table des matières.....	88

Introduction générale

CHAUFFER DE L'HUILE DANS UNE PETITE POÊLE jusqu'à ce qu'elle fume légèrement ; faire glisser l'oeuf cassé sur une assiette et assaisonné ; puis, avec une cuiller en bois, ramener immédiatement sur le jaune, de façon à l'enfermer complètement [...] ».

(Escoffier, 1902, p.241) C'est sur ses mots que nos yeux se sont posés et ce sont ces mots qui ont suscité une première interrogation qui a été décisive pour la construction de ce travail. La recette des œufs frits d'Auguste Escoffier. À partir de là, nous nous sommes intéressés aux autres livres de cuisine, mais à différentes époques. Force était de constater qu'elles variaient parfois, mais pas toujours, selon leurs périodes de création. Ainsi, la recette d'Escoffier était retranscrite à l'identique dans « *L'Art Culinaire Français* » de 1958, mais traitée différemment dans « *Comme un Chef* » de 2006. La rédaction était différente, la recette était moins austère, elle était accompagnée d'une photographie et de suggestions d'accompagnement.

Cette première constatation a piqué notre curiosité et nous nous sommes rendus sur internet et avons remarqué la multitude de choix qui s'offraient à nous. Recettes en vidéos, recettes sur blogs, sur sites internet, conseils techniques et commentaires... Par la suite, nous avons donc réfléchi aux conséquences que pouvait avoir internet, en ce qu'il permettait aux recettes de s'affranchir du support papier et de se construire autour de fonctions plus interactives et ludiques.

Ainsi, ces premières recherches exploratoires nous ont mené à nous poser une première question de départ : est-ce que la dématérialisation des supports affecte les structures et les contenus des recettes de cuisine ?

C'est à partir de cette première question que nous avons pu entamer des recherches bibliographiques. Au fil de ces recherches, nous avons pu enrichir notre réflexion et nous

avons fait quelques constatations. La première est que les recettes évoluent. Si ces recettes évoluent, c'est d'une part parce qu'elles sont enracinées dans un système plus global, elles ne sont pas autonomes et c'est d'autre part parce que des individus se les approprient et les retravaillent.

Cette première considération en appelle deux autres. L'une est que si les recettes de cuisine s'inscrivent dans un système plus global, comme le contexte socio-économique ou l'environnement naturel, alors si on veut penser les recettes de cuisine, il faut *comprendre les grands marqueurs de leurs époques*. L'autre est que si les recettes sont « appropriées » par des individus, c'est bien parce qu'elles ont été *transmises* à un moment donné, par quelqu'un ou quelque chose.

Aussi, ces deux idées se rejoignent si nous considérons une étude à visée contemporaine : le numérique influence la façon dont sont construites les recettes, ces recettes se transmettent et sont incorporées par des individus, qui eux-mêmes les transmettent à nouveau avec leur « patte ».

Ce raisonnement nous aide à comprendre en quoi la transmission est un facteur essentiel, inséparable des recettes de cuisine. Aussi, nous nous sommes demandé **dans quelle mesure les recettes de cuisine numériques s'intègrent dans les pratiques et les dispositifs de transmission du savoir culinaire.**

Pour répondre à ce questionnement, nous avons organisé notre travail en trois parties.

La première consiste en l'élaboration d'un cadre théorique, dans lequel nous traiterons d'abord de la problématique de la transmission à partir de deux grands mouvements de la sociologie : le déterminisme et l'interactionnisme. Nous en profiterons pour dégager les notions qui gravitent autour de la transmission, telles que la socialisation et les générations. Puis, nous dresserons un état des lieux des connaissances concernant la transmission du savoir-faire culinaire en France qu'ont pu apporter les études réalisées. Ensuite, nous nous attarderons sur l'histoire des recettes de cuisine et leur évolution et préciserons quelles fonctions elles occupent. Enfin, notre cadre théorique s'achèvera par

l'examen des changements induits par l'arrivée de l'internet dans nos sociétés contemporaines.

Notre deuxième partie sera consacrée à la formulation et la construction de deux hypothèses qui découlent de notre cadre théorique et nos réflexions personnelles. Nous les développerons et tenterons comprendre leurs enjeux sous-jacents.

Enfin, notre troisième et dernière partie sera consacrée à l'élaboration d'une méthodologie probatoire qui proposera des méthodes d'enquêtes adéquates à la validation ou la réfutation des hypothèses formulées.

Partie 1 : Cadre théorique

Introduction de la première partie

DANS TOUTE DÉMARCHE SCIENTIFIQUE, il est nécessaire de construire un cadre de réflexion qui permet au chercheur de structurer son travail. Cette étape indispensable s'est nourrie de nos recherches bibliographiques, qui nous ont aidées à appréhender notre sujet, à en délimiter les contours et à réduire le flou qui l'entourait à première vue.

Il nous est apparu, à l'aune de nos investigations et réflexions personnelles que le sujet de la transmission du savoir culinaire appelait à explorer premièrement la notion de transmission dans son acception générale. Savoir ce qu'elle est, ce qu'elle n'est pas, avec quels concepts elle se marie et s'oppose. Il nous fallait démêler les fils de cet objet complexe, profondément intriqué dans d'autres notions clés de la sociologie, de l'anthropologie ou encore des sciences de la communication. Pour ce faire, nous avons choisi de mobiliser principalement le champ de la sociologie, en ce qu'elle est notre sujet d'étude principal. Comprendre la transmission d'un point de vue sociologique, c'est s'attacher à étudier des auteurs de courants différents, ayant des visions parfois conflictuelles de cette notion. Puis, comme un entonnoir, nous avons, après des explorations générales, tenté de tisser un lien entre la transmission et le savoir culinaire en France. Comment se transmet-il ? Par qui ? Où ? À quelle occasion ? Quelles sont ses spécificités par rapport à un autre objet de transmission ? Nous avons trouvé des réponses partielles à ces questions dans différentes études menées par des sociologues au sein d'instituts comme le CREDOC¹ ou l'OCPOP². Nous avons ensuite axé nos recherches vers le champ des recettes de cuisine, vecteurs de transmission du savoir et savoir-faire culinaire, en retraçant une partie de leur histoire : ont-elles évoluées dans le

1 Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie.

2 Observatoire des Cuisines Populaires.

temps ? Ont-elles toujours occupées la même fonction ? Enfin, nous avons voulu porter un regard sur internet, espace où les recettes pullulent dorénavant et nous nous sommes demandé comment il influençait les relations sociales de ses usagers, dans quelles mesures spécificités techniques pouvaient influencer la transmission des recettes de cuisine.

Nous verrons ainsi dans un premier temps la notion de transmission d'un point de vue sociologique, en dégageront les grands concepts et les auteurs qui ont œuvré à sa théorisation. Ensuite, nous consacrerons notre attention à la transmission du savoir culinaire en France à travers deux grandes études et tenterons de repérer ses spécificités, notamment générationnelles et le rôles des recettes dans cette transmission. Puis, nous aborderons le sujet des recettes de cuisine d'un point de vue historique et questionnerons leurs propriétés et capacités à transmettre. Pour terminer, nous examinerons les intérêts de l'internet pour la diffusion des recettes de cuisine et l'impact qu'il a sur le monde social.

Saisir la transmission

Ce chapitre nous donnera l'occasion d'étudier la transmission du point de vue sociologique et de dégager les notions principales qui s'y rattachent.

1 Considérations générales

1.1 Étymologie

Le mot « transmettre » est issu du latin « *transmittere* », ce qui signifie « envoyer » ou « mettre au-delà ». On trouve dans le Larousse les définitions suivantes : « Faire passer quelque chose à ceux qui viennent ensuite, à ses descendants, à la postérité » ; « Communiquer quelque chose à quelqu'un après l'avoir reçu ».³ C'est un procédé qui consiste à « faire passer d'une personne à une autre, d'un lieu à un autre » ; « à laisser à ses descendants » (Marie, 2014, p.55). Au sens large, on peut transmettre un grand nombre de choses : des valeurs, des savoirs, des maladies, des goûts, des traditions ou encore des informations, des normes, un nom, un patrimoine ... Impossible donc de faire une liste exhaustive de tous les objets matériels ou immatériels susceptibles d'être transmis.

Avoir connaissance d'une définition précise de ce mot nous permettra dans la suite de notre travail de dégager les spécificités de la transmission en tant que concept sociologique et anthropologique.

3 Dictionnaire Larousse. *Transmettre*. [en ligne] Disponible sur : <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/transmettre/79176> (Consulté le 1-2-17)

1.2 Distinguer la transmission de la communication

La notion de transmission revêt un sens différent selon la discipline qui la traite ; pour autant les enjeux restent sensiblement les mêmes selon Dennis Monneuse :

- a) *Qui* transmet (émetteur) et qui reçoit la transmission (récepteur) ?
- b) *Que* transmettre ?
- c) *Comment* transmettre ? Avec quels moyens, quels outils, quelles méthodes ?
- d) Quels sont les échecs et les *dysfonctionnements* de la transmission ? Comment les interpréter ?
- e) Quels sont les *indicateurs* d'une transmission réussie ?

L'action de transmettre implique donc un émetteur et un récepteur ; un objet transmis ainsi qu'un dispositif spécifique de transmission. Penser la transmission dans un schéma en ligne droite « émetteur – récepteur » tend à réduire l'idée de transmission à celle d'une simple communication d'informations. En effet, *« c'est dans l'expérience individuelle qu'apparaît la notion de ce qui est juste , l'individu peut ainsi changer l'ordre social ; il est l'instrument des modifications des coutumes elles-mêmes. »* (Mead, 1963, p.327) Il faut comprendre par là qu'une transmission est établie à partir du moment où l'individu incorpore l'objet transmis et le fait sien en l'utilisant à « sa manière ». Il est donc essentiel de faire une distinction concrète entre communication et transmission pour la suite de notre réflexion. Jeanneret (2002) nous apporte un éclairage⁴ :

« Communiquer est d'abord partager et non transmettre, éprouver ensemble quelque chose, une émotion, l'engagement dans des situations, une participation à la communauté humaine, loin de tout message proprement symbolique. C'est ce qu'indique la racine étymologique communis que l'on retrouve aussi bien dans “ communication ” que dans “ communauté ” ou dans “ communion ” . »

4 Cet article a été consulté en ligne et ne comporte pas de numérotation. Jeanneret Yves. Communication, transmission, un couple orageux. *Sciences humaines*, 2000, n°36. [en ligne] Disponible sur <<http://bit.ly/2m0SqsM>> (Consulté le 4-1-17)

Il peut y avoir ainsi communication sans transmission si il n'y a pas d'appropriation, de transformation, ce que Jeanneret confirme plus tard dans son article. « *Les objets ne font mémoire sociale⁵ que quand ils ont été transformés, réinterprétés et réinvestis par de nombreux créateurs inconnus.* » Donc, même si l'on rapproche dans le « sens commun » communication et transmission, il en est en fait autrement : ce sont deux processus liés, certes interdépendants, mais distincts l'un de l'autre.

1.3 Les générations

La présence d'un « émetteur » et un « récepteur » dans tous les processus de transmission renvoie à la question des générations. Pour Marie (2014, p.55) l'idée de transmission évoque la coexistence d'au moins deux générations, ceux « *qui savent* » et « *ceux qui sont là pour apprendre* ». Par exemple, un maître et son élève, une mère et sa fille. Pour affiner notre perception de la transmission, nous nous attarderons sur la question des générations. On peut comprendre la génération comme une notion polysémique, en ce qu'elle prend un sens différent selon les auteurs. Par exemple, Dilthey, philosophe américain réduit la notion de génération aux personnalités ayant marqué leur époque. Dilthey définit la génération comme suit : « *Un cercle assez étroit d'individus qui, malgré la diversité des autres facteurs entrant en ligne de compte, sont reliés en un tout homogène par le fait qu'ils dépendent des mêmes grands événements et changements survenus durant leur période de réceptivité* » (1947, p.42)

D'autres, de façon plus contemporaine, détectent les générations par l'observation de l'évolution des pratiques de consommation⁶ : celles-ci sont plus courtes et donc plus nombreuses. (Préel, 2000)

Nous proposons d'essayer de définir la notion de « génération » à partir de trois effets, théorisés par Attias-Donfut dans son ouvrage « *Génération et âges de la vie* ». (1991)

5 C'est selon Pierre Nora (1978, p.398), « le souvenir ou l'ensemble de souvenirs, conscients ou non, d'une expérience vécue et/ou mythifiée par une collectivité vivante de l'identité dans laquelle le sentiment du passé fait partie intégrante ».

6 Dennis Monneuse. La transmission intergénérationnelle. État des lieux des savoirs. 2010, 29p. [en ligne]. Disponible sur : <<http://bit.ly/2nqvpjg>>. (Consulté le 5-1-2017).

1.4 L'effet d'âge

On peut comprendre la génération comme « *un ensemble de personnes ayant à peu près le même âge car étant nées à la même époque* ». ⁷ la génération ici se comprend en dehors de toutes considérations temporelles et/ou historiques. Un exemple de l'effet d'âge sera par exemple le fait qu'aujourd'hui les « jeunes » jouent plus aux jeux vidéos que les « vieux ». On nuancera cette observation en y ajoutant un effet de génération : les personnes nées après 1960 jouent plus que celles nées avant. La raison est simple : les plus jeunes se sont mis à jouer aux jeux vidéos dans les années 80 et certains ont continué, mais ceux nés avant 1960 n'ont jamais commencé. Ainsi, « *le "vieillissement" mis en avant en observant la part des plus de 60 ans sur plusieurs décennies doit être relativisé : les "vieux" d'aujourd'hui le sont moins qu'hier* ». ⁸

1.4.1 L'effet de période

Pour Margaret Mead, la jeunesse n'est pas une donnée atemporelle : « *Vous n'avez jamais été jeune dans le monde où, moi, je suis jeune et vous ne le serez jamais* ». (1971, p.104) Monneuse reprend l'exemple donné par Prél (2000, p.24) pour illustrer l'effet de période : « *A titre d'illustration, les étudiants de l'université de Californie disaient à 80% à la fin des années 1960 que leur priorité dans la vie était de développer une philosophie de vie ; ils étaient 80 % à dire à la fin des années 1980 que leur priorité était d'être à l'aise financièrement.* ». On peut comprendre l'effet de période comme un *effet de contexte historique* qui va influencer les générations en présence : les individus sont marqués par l'époque dans laquelle ils vivent et façonnent en partie leurs destins.

1.4.2 L'effet de génération

Encore nommé *effet de cohorte* ou *effet d'héritage*, l'effet de génération désigne l'héritage économique et social qu'une classe d'âge reçoit. Il nous permet de saisir les

⁷ Ibidem, p.4

⁸ Âge et génération. [en ligne]. Disponible sur : <<http://www.observationsociete.fr/definitions/age-et-generation.html>> . Consulté le (12-2-2017).

marqueurs qui positionnent les générations dans l'histoire et renvoie à des événements marquants pour les générations : Mai 68, chute du mur de Berlin, par exemple. Si les grands événements majeurs de l'histoire sont utilisés pour désigner un effet de génération, les « petites choses » sont tout aussi évocatrices : génération « Club Dorothée », génération « McDo »⁹. On utilise régulièrement ces dénominations pour évoquer la générations des personnes nées dans les années 80.

1.4.3 Générations et transmission

Pour Attias-Donfut, les trois effets présentés ci-dessus doivent être utilisés conjointement pour penser la notion de générations. Ainsi, *« Chacun s'inscrit à la fois dans une lignée familiale dont il parcourt les rangs générationnels, dans une époque dont il reçoit l'empreinte et dans un contexte économique qui prédétermine son parcours de vie. »* (Attias-Donfut, 2000, p.646). Cette multiplicité d'appartenances générationnelles renvoie selon Attias-Donfut à la notion d'être « pluriel » (Lahire, 1998), que nous aborderons plus tard dans notre cadre théorique.

À la lumière des éléments exposés ci-dessus, il nous apparaît que les notions de transmissions et de générations sont intimement liées. En effet, l'idée que les générations s'influencent et se construisent mutuellement inclut nécessairement des phénomènes de transmissions inter et intragénérationnels, comme l'explique Lani-Bayle (2004, p.5) :

« C'est bien dans ce mouvement¹⁰, pourtant, que le mot « transmission » prend toute sa saveur et son envergure, le préfixe trans signifiant à la fois « à travers » et « au-delà » : il conjugue ainsi l'intra(générationnel) – ce qui se joue au sein d'une même génération – et l'inter(générationnel) – ce qui se joue entre les générations différentes. »

Il nous faudra donc pour la poursuite de nos travaux, être capable de mobiliser ces deux notions et de les penser ensemble, l'une étant indissociable de l'autre. Dans la seconde

9 Mandraud Isabelle. La génération McDo. 1996. *Libération*. [en ligne]. Disponible sur : <<http://bit.ly/2nd1zOK>> (Consulté le 5-2-2017)

10 Au sujet de la différenciation entre les générations.

partie de ce premier chapitre, nous étudierons la transmission en tant que concept sociologique et les liens intra et intergénérationnels par lesquels elle se déploie.

2 La notion de transmission en sociologie

La notion de transmission en sociologie est l'une des pierres angulaires des grandes théories sociologiques. Elle permet en effet d'expliquer – à l'échelle macro-sociologique – la perpétuation de l'ordre social. Nous avons décidé d'opter pour deux courants différents de la sociologie pour étudier cette question. Le traditionnel déterminisme de Durkheim, développant l'idée d'une transmission inculquée par les institutions dans un but de reproduction des normes sociales et l'interactionnisme, qui nous renvoie à une transmission plus individuelle et ancrée chez les individus.

2.1 *Transmission et déterminisme*

2.1.1 *L'apport de Durkheim*

Le déterminisme est une « théorie philosophique selon laquelle les phénomènes naturels et les faits humains sont causés par leurs antécédents. »¹¹ Transposé à la sociologie, le déterminisme cherche les explications des phénomènes sociaux dans ceux qui les précèdent : on explique le social par le social. Concept holiste, en ce qu'il ne se base pas sur les consciences individuelles pour expliquer le collectif, le déterminisme conçoit la transmission comme un phénomène intergénérationnel se posant comme le fondement d'une société car elle permet la perpétuation de l'ordre social. Attias-Donfut (1995, p.41) abonde dans ce sens essentiel qu'a la transmission :

« La transmission et les influences entre générations forment en quelque sorte un des phénomènes de base par lesquels la société se reproduit, se transforme et se

11 Dictionnaire Larousse. Déterminisme. [en ligne] Disponible sur : <http://bit.ly/2nqvpjgehttp://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/d%C3%A9terminisme/24804> (Consulté le 8-3-17)

perpétue. La famille en est le rouage essentiel puisqu'elle favorise les interactions permanentes entre les générations, leur façonnement mutuel, les transformations descendantes et ascendantes et les confrontations constantes. »

En invoquant la famille, l'auteur évoque indirectement une modalité spécifique de transmission : la socialisation. Émile Durkheim est l'un des premiers sociologues à avoir utilisé le concept de socialisation. Pour lui, la socialisation se comprend comme :

« l'action exercée par les générations adultes sur celles qui ne sont pas encore mûres pour la vie sociale » ayant « pour objet de susciter et de développer chez l'enfant un certain nombre d'états psychiques, intellectuels et moraux que réclament de lui et la société politique dans son ensemble et le milieu spécial auquel il est particulièrement destiné. » (Durkheim, 1922, p.36)

Cette socialisation, pour l'auteur, démarre dès la naissance au sein de la famille et se poursuit à l'école : l'éducation permet la socialisation. On parle alors de *socialisation primaire* (tout au long de l'enfance). Les institutions sociales (ici la famille et l'école) jouent donc un rôle essentiel dans la socialisation et par-là même la transmission.

Pour Castra (2010, p.97), la socialisation n'est pas seulement *« l'action exercée par les générations adultes »*, elle a une portée plus large et ne se contente pas d'être descendante : *« La socialisation désigne les mécanismes de transmission de la culture ainsi que la manière dont les individus reçoivent cette transmission et intériorisent les valeurs, les normes et les rôles qui régissent le fonctionnement de la vie sociale. »*

2.1.2 L'apport de Bourdieu

Dans la lignée de Durkheim, Pierre Bourdieu conçoit la socialisation comme un dispositif de transmission influençant la formation sociale des individus. Pour autant, Bourdieu étend le champ d'action de la socialisation à d'autres domaines de la vie des « agents ». Alors que Durkheim « minimise le rôle socialisateur de la famille moderne puisqu'il la considère insuffisante à insuffler la conscience collective à l'enfant. » (Chanez, 2007, p.8) et met en avant le rôle de l'école, Pierre Bourdieu s'intéresse à la reproduction de l'ordre légitime à travers la socialisation. Il faut comprendre par « ordre légitime »

l'ordre produit par les « dominants » : il s'inscrit alors dans une vision marxiste de la société. Chez Bourdieu la famille, en plus de transmettre les valeurs nécessaires à la vie en société, transmet un héritage (ou *capital*) culturel à travers un héritage matériel. En effet, il affirme (1979, p.83) :

« Il n'est pas à proprement parler d'héritage matériel qui ne soit, simultanément, un héritage culturel et les biens de famille ont pour fonction non seulement d'attester physiquement l'ancienneté et la continuité de la lignée et, par là, de consacrer son identité sociale, indissociable de la permanence dans le temps, mais aussi de contribuer pratiquement à sa reproduction morale, c'est-à-dire à la transmission des valeurs, des vertus et des compétences qui fondent l'appartenance légitime aux dynasties bourgeoises. »

L'œuvre de Bourdieu renforce l'idée que la transmission familiale permet la reproductibilité de l'ordre social à travers l'« *adhésion immédiate, inscrite au plus profond des habitus, aux goûts et aux dégoûts [...], qui, plus que les opinions déclarées, fondent, dans l'inconscient, l'unité d'une classe.* » (Bourdieu, 1979, p.83) Aussi, cette transmission se fait par « osmose » (Chanez, 2007, p.9), les agents n'en sont pas nécessairement conscients. Les familles transmettent des systèmes de valeurs implicites qui sont profondément intériorisés (Bourdieu, 1979, p.388) par imprégnation, à partir de là les aptitudes, goûts et toutes autres *manières de faire* (en référence à l'habitus) sont considérées comme innées et non acquises.

Ainsi Durkheim et Bourdieu pensent principalement la transmission comme un processus de reproduction sociale qui s'effectue par voie descendante : le lien intergénérationnel est primordial.

Nous pouvons donc constater que la transmission chez les auteurs déterministes s'appuie sur des institutions sociales comme l'école et la famille et a pour but de reproduire un ordre social, des systèmes de valeurs, des attitudes et habitudes. Les générations précédentes façonnent les suivantes et les individus sont déterminés par le groupe auxquels ils appartiennent.

Nous allons voir dans un deuxième temps les critiques émises par d'autres auteurs envers ce paradigme qui met avant l'idée d'une continuité entre les générations.

2.2 *Transmission et interactionnisme*

À l'opposé de l'approche holistique des déterministes, se situe le courant de l'interactionnisme. Celui-ci s'est constitué aux États-Unis et met en avant la dominance de l'environnement dans la construction des individus. La somme des relations interindividuelles définissent et redéfinissent en permanence la société, qui n'est plus considérée comme une entité qui serait supérieure à la somme des individus.

2.2.1 *L'apport de Mead & Piaget*

Dans une approche « compréhensive »¹² Georges Herbert Mead met en avant la part de création qui intervient dans tout processus de transmission. Il considère en effet que l'identité sociale de l'individu se construit toujours en rapport avec les autres et personnalise, fait sien, ce qu'il reçoit dans les interactions qu'il a avec autrui.

Cette approche de la construction des individus est voisine de celle de Piaget. Ce dernier affirme que l'individu opère une « ségrégation active » de ce qui lui est transmis et l'assimile à sa manière. On s'éloigne alors de la conception déterministe de la socialisation et de la transmission en ce que l'individu n'est pas un agent passif qui reçoit et reproduit sans réflexivité. Ces deux auteurs construisent une approche interactionniste de la transmission et de la socialisation, qu'ils appréhendent comme une « *construction interactive, multidimensionnelle, et multilatérale* ». (Chanez, 2007, p.11) On comprend par là que le rôle de la socialisation primaire n'est plus aussi prépondérant qu'il aurait pu l'être dans des sociétés traditionnelles¹³ et que le rôle de l'école et de la famille se retrouve amoindri face à la multitude d'appartenances sociales que revêt l'individu dans les sociétés modernes.

12 « Dans ce cadre, le sociologue n'est pas face à un objet du monde extérieur, mais il est un sujet face à d'autres sujets qui entretiennent des relations sociales. » (Jeffrey, Maffesoli, 2006, p.18)

13 Où « la conscience collective est forte et le droit répressif dominant ». (Étienne, Bloess et al 2004, p.158)

2.2.2 L'apport de Lahire

Lahire, sociologue français, défend la thèse d'un acteur pluriel. Il met en avant le fait que l'acteur social vit dans des contextes sociaux multiples et fréquente différents espaces de socialisations à la fois. Il met l'accent sur l'importance du contexte dans lequel agit l'individu et l'hétérogénéité des dispositions qu'ils ont incorporé.

Lahire prend l'exemple de la culture écrite pour analyser les modalités de transmission d'un héritage culturel au sein de la famille. (2011) Il met en avant le fait que les enfants peuvent intérioriser très tôt les raisons et les contextes liés au recours à l'écrit. Dans cet exemple, il met en évidence quatre modalités. Étudier et comprendre la réflexion de Lahire à ce sujet nous permettra plus tard de transposer ces modalités à notre sujet d'étude :

a) collaborations-participations

« ils participent ainsi à des activités d'écriture et de lecture parentales, s'insérant sur le mode de l'«aide» ou de la participation d'«égal à égal», mais apprenant sans doute autant sur l'activité, ses fonctions et son contexte dans leur ensemble que sur le seul rôle qu'on leur fait tenir. »

Il cite par ailleurs l'exemple suivant : *« les enfants peuvent faire la cuisine avec leurs parents en suivant avec eux les instructions d'une recette écrite ».*

b) incitations et sollicitations

« apprentissage explicite de techniques ou de stratégies intellectuelles [...] invitations à écrire des textes durant les vacances pour prendre l'habitude de mettre en récit sa propre expérience, [...] ou encore sollicitations permanentes à la lecture »

c) imitations

« Les enfants peuvent aussi essayer de “ s'y voir ”, c'est-à-dire de se voir déjà «grands» en imitant les rôles, attitudes et pratiques caractéristiques de leurs parent. [...] ces imitations

de comportements parentaux ordinaires sont indissociables de l'identification à des rôles adultes sexués »

d) imprégnation indirecte et diffuse

«Enfin, les enfants incorporent les fonctions, les représentations et certains effets cognitifs et organisationnels spécifiques de l'écrit par imprégnation indirecte et diffuse, c'est-à-dire à travers tout un climat familial plutôt qu'à travers des actes directs d'écriture et de lecture. »

Nous voyons ici qu'il existe de nombreuses façons de transmettre un héritage culturel particulier. Les modalités de transmission peuvent être actives, comme le montre les modes des incitations, imitations et sollicitations ou passives, à la manière de l'imprégnation indirecte et diffuse qui n'est pas sans rappeler la vision bourdieusienne des modalités de transmission.

3 Conclusion

Dans cette première partie, nous avons pu observer différentes conceptions de la notion de transmission. Elle est à la fois reproductrice d'un ordre social et constitutive des identités des individus. Cette transmission s'effectue par différents dispositifs. On sait ainsi maintenant que si le rôle des institutions est dominant à une échelle « macro », on ne peut écarter l'idée que l'individu – l'échelle micro – ne reçoit pas passivement les éléments transmis. S'il y a en effet transmission, c'est qu'il y a eu une incorporation. L'effectivité de cette incorporation est conditionnée par le(s) contexte(s) dans lequel vivent les individus, qui, plus que des agents sociaux, sont des « êtres pluriels » propriétaires de dispositions fluctuantes. Nous avons également pu mettre en lumière l'importance des générations dans la transmission, elles en sont à la fois émettrices et réceptrices. En outre, concevoir la transmission comme un concept vertical est une erreur : elle va à la fois « à travers » et « au-delà ». Cette première approche nous est précieuse, dans le sens où elle nous permet de distinguer les contours d'un objet aux frontières mouvantes. Nous avons maintenant une certaine connaissance du sujet et nous

sommes en mesure d'analyser avec plus d'acuité comment la transmission du savoir culinaire s'opère.

Transmission du savoir-faire culinaire en France : clarifier les savoirs et les connaissances

La transmission du savoir culinaire en France est un sujet qui est encore peu étudié. Aussi, nous tenterons dans ce chapitre d'apporter un éclairage sur ce domaine. Où en sommes-nous ? Que savons-nous ?

1 Sources de transmission

Comme évoqué précédemment, la transmission s'opère *a priori* de manière générale dans l'environnement familial. Le cas du savoir culinaire n'y échappe pas.

1.1 Transmissions générationnelles

1.1.1 Le cas de la transmission mère-fille

Dans les transmissions générationnelles, les figures féminines (fille, mère, grand-mère) sont les plus souvent évoquées ; et l'on pourrait penser que c'est entre ces dernières, ancrées dans la cuisine du quotidien, que se déroule la transmission culinaire. Ce point de vue est pourtant à nuancer, comme le souligne Verdier (1979, p.57), le « *rôle de cuisinière est exclusif, il ne s'échange ni entre homme et femme, ni entre mère et fille. Cuisiner est le privilège de la mère* ». Ce qui vient corroborer le verbatim suivant, extrait de l'étude du CREDOC citée plus haut (2004, p.18) : « *Je n'ai jamais fait la cuisine avec les filles. Je n'ai pas cherché à transmettre quelque chose. On était surtout axé sur la lecture* ». (mère 8) ; et de sa fille d'aller dans son sens « *Ma mère ne m'a rien appris, il n'y a pas eu de formalisation (...)* » (fille 8).

Aussi, Marie (2014, pp.103-104) fait l'hypothèse que cuisiner est la prérogative de la mère. À travers cette « *interdiction de l'accès direct aux fourneaux* » (op. cit.) permet à la

mère de conserver son statut privilégié de cuisinière et de contrôler la préparation des plats et par là-même de renforcer sa *fonction nourricière*.

On pourrait imaginer qu'il y a une forme de rupture de la transmissions des savoirs culinaires entre mères et filles. Or, Giard, citée par Marie (2014, pp.105-106) fait état d'une transmission par *imprégnation indirecte et diffuse* des savoirs culinaires :

« De l'expérience tâtonnante des premiers gestes, des essais et des erreurs, il me reste cet étonnement : je croyais n'avoir jamais rien appris, rien observé, puisque j'avais voulu me soustraire, avec obstination, à la contagion de cette éducation de fille, puisque j'avais toujours préféré ma chambre, mes livres (...) à la cuisine où s'activait ma mère. Pourtant, mon regard d'enfant avait vu et mémorisé des gestes, des couleurs. Je connaissais déjà (...) le chuintement de l'eau qui frémit, le grésillement de la graisse qui fond, le battement sourd de la main qui pétrit. Une recette, un mot (...) suffisaient à susciter une étrange anamnèse¹⁴ où se réactivaient par fragments d'anciens savoirs, de primitives expériences, dont j'étais l'héritière et la dépositaire sans l'avoir voulu. Il fallut m'avouer que, moi aussi, j'étais nantie d'un savoir de femme, qu'il s'était glissé en moi, trompant la surveillance de mon esprit ». (de Certeau, Mayol, Giard, 1994, pp.215-216)

Cet extrait illustre l'absence de formalisation de la transmission du savoir-faire culinaire entre mère et fille. La cuisine se transmettrait, en fait, plus par observation que par la réalisation d'activités conjointes. Contrairement à, par exemple, la transmission du savoir écrit, la cuisine et ses savoir-faire s'acquerraient dans le « bain familial » sans obligation de *faire*. Ensuite, Giard fait un rapprochement entre deux savoirs particuliers, celui d'ordre culinaire et celui « de femme » et ce malgré la résistance qu'elle a pu opposer à l'incorporation de ce savoir. Ainsi, la réception de la transmission s'opère de façon inconsciente et, plus que des techniques et compétences culinaires, se transmettent des *schèmes de perception* comme dirait Bourdieu. Kaufmann (2005, pp.253-254) décrit ce phénomène :

« l'implicite infra-conscient stocke une masse considérable de schèmes (à commencer par ceux ayant trait au manières de table) qui pourrait être réactivés beaucoup plus tard. Sur un mode un peu plus conscient (sans être fortement

14 Du grec « anamnêsis », action de rappeler à la mémoire.

mentalisés) d'innombrables détails sont remarqués du coin de l'œil et plus ou moins enregistrés dans une mémoire dormante ».

Si la figure de la mère prend une place importante dans les études consacrées à la transmission culinaire, il ne faut pas pour autant négliger le rôle du père, de la grand-mère et de l'entourage au sens large (amis, collègues).

1.1.2 Le rôle du père, effet générationnel

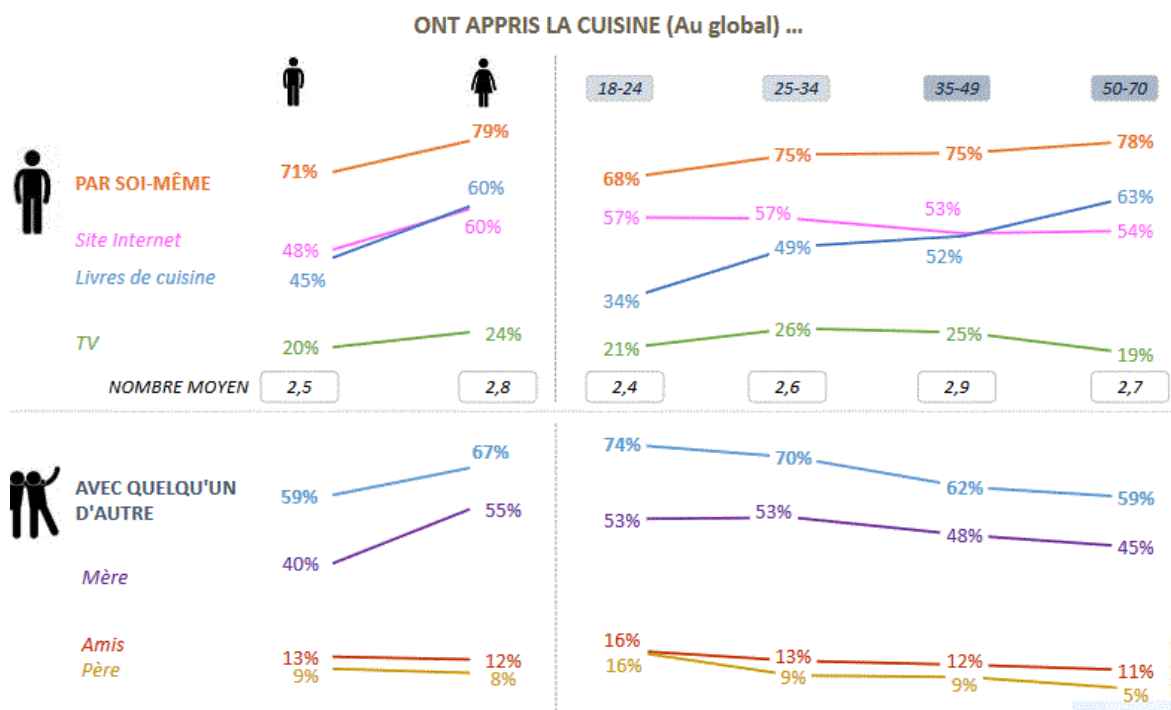
L'étude IFOP/Lesieur, réalisée pour l'OCPOP met en avant la multiplicité des sources de transmission au sein de l'entourage de l'individu. Si la mère pose les premiers jalons du parcours d'apprentissage culinaire, le rôle d'autres acteurs prend plus tard de l'importance.

Chez les déclarants ayant répondu avoir appris la cuisine « avec quelqu'un d'autre », 8 % des femmes et 9 % des hommes citent d'abord leur père. (cf : Figure 1) En s'intéressant à la distribution par âge, on constate une différence frappante entre les générations. Alors que 5 % des 50-70 ans citent leur père à la question « Et, à l'origine, qui dans votre famille vous a appris, à faire la cuisine ? », 16 % des 18-24 ans répondent la même chose. Cet écart est significatif et met en avant le fait que les pères sont plus impliqués dans la transmission culinaire qu'ils ne l'ont jamais été. Cela semble indiquer une plus forte activité du père dans la sphère culinaire familiale. Ce constat est partagé par l'étude du CREDOC « Il y a également plus de filles qui évoquent l'aide apportée par leur père en cuisine, ce qui n'est pas le cas de la génération précédente ». (*op. cit. p.43*)

1.1.3 Spécificités générationnelles liées à l'usage des medias

L'étude IFOP /Lesieur pour l'OCPop nous renseigne, à travers les figures suivantes sur les spécificités générationnelles de la transmission culinaire.

Figure 1 : Diagramme « Avec qui et comment apprend-on la cuisine ? »



Source : Enquête IFOP /Lesieur pour l'OCPop, 2015

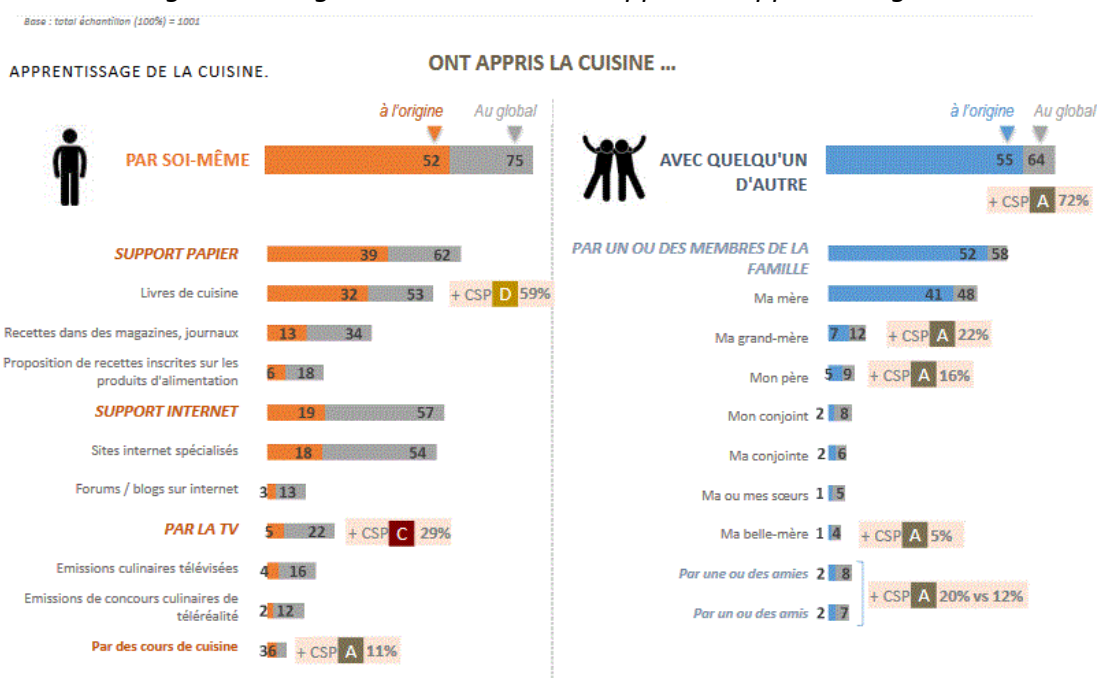
Si l'on tend à évoquer les transmissions au sein du cercle familial, il est important de noter que de nombreuses transmissions s'opèrent par « soi-même ». Par conséquent, les différents médias permettant d'avoir un contact avec la cuisine sont ici intéressants à comparer, en particulier si on les met en lien avec l'âge des usagers.

Premièrement, plus l'échantillon est âgé, plus il déclare avoir appris par lui-même ; ceci renvoie à la conception développée par des auteurs comme Giard et Marie selon laquelle le réel apprentissage culinaire ne s'effectue pas au sein du foyer familial original mais une fois qu'on fonde son *propre* foyer. On peut imaginer que cette conception, valable il y a pour les générations précédentes, perd de sa véracité pour nos jeunes générations. Pour preuve, 68 % des 18-24 ans ont appris la cuisine par eux-même, contre 78 % des 50-70 ans.

Ensuite, quant à la relation qu'ont les répondants aux médias, on constate que le livre de cuisine est le support préféré des plus âgés, tandis qu'il tend à être moins utilisé par les plus jeune.

En outre, si internet semble être plutôt à la faveur des jeunes générations, son utilisation est à peu près stable entre toutes les générations, ce qui n'est pas une évidence de prime abord.

Figure 2 : Diagramme « Détail des supports d'apprentissage »



Source : Enquête IFOP /Lesieur pour l'OCPop, 2015

Nous pouvons observer que le support papier reste, à l'origine, le média le plus utilisé pour les personnes apprenant par elles-mêmes. Les livres de cuisine sont plébiscités, suivis par les recettes dans les magazines, journaux dédiés à la cuisine. Enfin, viennent les propositions de recettes inscrites sur les produits d'alimentation.

Le support internet, quoi que presque tout aussi utilisé que le support papier, reste minoritaire dans son utilisation « à l'origine » et renvoie surtout aux sites internet

spécialisés (marmitong.org, cuisineaz.com, ...) qui constituent des bases de données importantes de recettes, tours de main etc.

Ces deux figures illustrent également le fait que si l'on apprend la cuisine au départ avec quelqu'un d'autre (la mère étant le plus souvent citée), l'apprentissage se développe et se construit tout au fil de la vie (au global, 75 % des répondants déclarent apprendre la cuisine par eux-même) en ayant recours à différents supports de recettes ou conseils culinaires.

2 Conclusion

Nous avons pu voir que dans la transmission culinaire les différentes pratiques d'apprentissage culinaire sont principalement influencées par des effets d'âge et de génération et reflètent des changements plus larges dans la société : rôle du père plus important dans la cuisine familiale, importance de l'entourage (conjoint(e), amis, collègues)... L'implication et l'apprentissage culinaire semblent se réaliser sur un temps long, via des sources multiples et ne se cantonnent pas qu'à un seul temps de la vie, ce que souligne également Fischler (2001, p.203) :

« [...] en matière de cuisine, il est probable que les phénomènes s'accélèrent à chaque génération. Il semble que l'on assiste à un nivellement des différences de compétences entre les sexes. [...] C'est de moins en moins dans la famille d'origine, de manière de moins en moins différenciée selon les sexes, que s'opèrent désormais l'initiation ou la formation culinaire, de plus en plus, au contraire, au moment où l'on quitte cette famille [...], ce qui explique qu'une forte proportion d'interviewés déclarent avoir appris à faire la cuisine par eux-mêmes et par les livres ».

En outre, ces modifications de la transmission sont dues à « l'urbanisation, la modification de la structure familiale, le travail salarié des femmes, le nombre croissant de repris pris à l'extérieur ». (op.cit.)

Par conséquent, on peut aujourd'hui considérer la transmission des savoirs culinaires non pas comme un processus direct, vertical, mais plutôt comme une « série d'échanges,

transgénérationnels, horizontaux et réciproques, autour de la cuisine ». (CREDOC, 2004, p.14) Ainsi, la transmission culinaire ne s'opère plus seulement au sein des familles, comme nous le présupposons. Elle s'enracine au croisement de générations, d'étapes de vie et de pratiques. Nous avons également décelé l'importance des recettes en tant que vecteur de transmission, c'est pourquoi nous allons y porter notre attention dans le chapitre suivant.

Détailler les recettes de cuisine

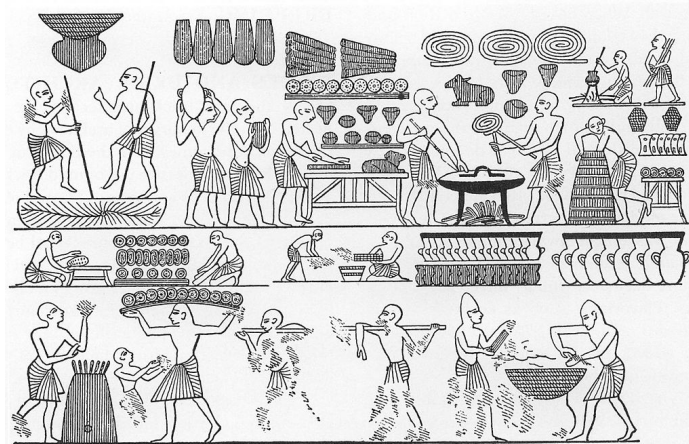
1 Histoire et fonctions des recettes de cuisine

Ce troisième chapitre sera dédié à l'étude à et à la compréhension des recettes de cuisine par leur histoire et leurs fonctions de transmission.

1.1 Premières traces

Les premières recettes de cuisine connues remontent à 1600 avant J-C. Datées de l'époque babylonienne, elles contiennent trois tablettes décrivant des modes de préparation culinaire. (Flandrin, Montanari, 1996) On peut également trouver des représentations de préparation des aliments dans des hiéroglyphes de l'Égypte Antique.

Figure 3 : Préparation du pain en Égypte Antique



Source :The Oxford encyclopedia of ancient Egypt

On trouve également à l'époque romaine le fameux livre d'Apicius « De re coquinaria », publié au IV^e ou V^e siècle de notre ère. Recueil de cuisine, il divise les plats présentés en trois catégories : Gustatio (entrées), Mensae (plats principaux) et Secundae Mensae (desserts). Il est intéressant de noter que chaque recette commence par l'impératif *Recipe*, qui signifie ici « prends » mais qui peut aussi vouloir dire « reçois » selon le contexte. De plus, le mot « recipe » en anglais est la traduction du mot français « recette ».

1.2 *Évolution à travers les âges*

Nous poursuivrons notre analyse en nous focalisant plus précisément sur les livres de recettes publiés entre 1480 et 1867 en France, soit à partir de l'utilisation de l'imprimerie. Si le livre de cuisine constitue un secteur peu important de l'édition française, le nombre de rééditions est impressionnant et nous conforte dans l'idée de la recette de cuisine comme vecteur de transmission.

1.2.1 *Le Viandier de Taillevent*

Connu pour être un best-seller de la cuisine française, le livre « le Viandier », dont la parenté est attribuée à Guillaume Tirel, dit Taillevent (1310-1395) a d'abord été connu comme un manuscrit, dont la plus ancienne trace remonte au XIV^{ème} siècle. Ce recueil a été imprimé au moins vingt-quatre fois entre 1486 et 1615 et contient 230 préparations écrites. (M. Hyman, P. Hyman, Flandrin, Montanari, 1996, p.642) Sa toute première édition date de 1486. (Lauriou, 1997, p.80)

Voici une recette extraite de l'édition du XV^{ème} siècle :

« Despecés par pièces et mises figues et raisins bien nectoyés et mys parmy les pommes et figues et tout meslé ensemble et y soit mys de l'oignon frit au beurre ou a l'uyle et du vin et le par des pommes broyés et destampés de vin et soient assemblées les autres pommes broiées, mises avec le surplus et du saffran dedens ung peu de menues espices, synomome et gingembre blanc, anys et pyguriac, qui en aura ; et soient faictes deux grans abaisses de paste et tous les mistions mises ensemble, fort broiées à la main sur le pasté bien espès de pommes et d'aultres

mitions et après soit mis le couvercle dessus et bien couverte et dorée de saffran et mise au four et fait cuire. »

On remarque que la recette est présentée sous une forme pour le moins rudimentaire et encore bien éloignée des recettes que nous connaissons aujourd'hui. Il n'y a ni indication de quantité si ce n'est « un peu », ni de temps de cuisson. En outre, la recette n'est pas structurée et se présente sous la forme d'un seul bloc de texte.

On pourra nous faire l'objection que ce type de recueil est exclusivement destiné aux professionnels et qu'il n'est pas pertinent de l'utiliser dans ce mémoire, qui se concentre sur les transmissions chez les « amateurs » de cuisine. À cela nous pouvons formuler deux remarques :

a) S'il semble à premier abord destiné aux cuisiniers de métier, la possession de ce livre n'est pas exclusive à ces derniers. « parmi les lecteurs du *Viandier*, on trouve aussi bien un notaire de Besançon qu'un maître d'hôtel du roi et jusqu'à des chanoines » (Laurieux, 1988, p.60)

b) Le manque de précision dans les instructions, notamment le peu d'emploi de termes techniques, laisse supposer une formation culinaire préalable du lecteur, ce qui nous fait penser qu'il y avait une autre forme de transmission dans les cuisines de l'époque, à la fois orale et mimétique. Cela nous permet de mettre en relief les différentes formes de transmission qui opèrent dans un même mouvement.

1.2.2 Le livre de cuisine, Jules Gouffé

Publié en 1867, « Le Livre de cuisine » prétend, déjà par son titre, à une vocation universelle. En terme de contenu, Gouffé distingue ses recettes de plusieurs manières et on est déjà bien loin du temps de Taillevent. Cet ouvrage se crée en réaction à l'inexactitude de ses prédécesseurs et Gouffé (1867, p.1) se justifie ainsi :

« l'inutilité de la plupart des livres de cuisine publiés jusqu'à ce jour, qui, presque tous, n'ont fait que se copier servilement les uns les autres, répétant les mêmes recettes les plus vagues et souvent les plus fausses, adoptant tous les mêmes routines et les mêmes erreurs, ne précisant, dans leurs formules ni poids, ni

mesures, ni quantités, ni durées de cuissons, ravalant notre profession plutôt qu'ils ne la rehaussaient [...]. »

Plus qu'un simple livre de recettes, cet ouvrage aborde les bases du savoir culinaire (comment reconnaître la fraîcheur d'un poisson, par exemple) et ses recettes sont parfois illustrées par des dessins. On observe ici une rupture nette avec la tradition ancienne. Ses recettes sont accompagnées de précisions quant au grammage et suivent une structure chronologique, on trouvera également des instructions sur la durée et l'intensité de cuisson.

1.3 Fonctions

1.3.1 Transmission d'un savoir faire

Nous voyons donc qu'une des fonctions principales d'une recette de cuisine est de transmettre un savoir-faire culinaire à travers des indications de durée, de quantité, d'étapes à suivre pour la bonne réalisation de la recette. En plus d'avoir une fonction d'enseignement, la recette de cuisine, sous sa forme écrite, participe à la fois à la perpétuation et au renouvellement des traditions.

1.3.2 Transmission d'un idéal

En plus de la transmission d'un savoir technique, les recettes de cuisine jusqu'à présent diffusées par les livres transmettent également un idéal, une représentation spécifique. On pensera par exemple à la débauche de « menues épices » dans les livres de cuisine médiévale, aux prix inaccessibles pour le commun des mortels, qui sont pourtant consultés par d'autres personnes que celles issues de l'aristocratie. La production de recettes de cuisine a aussi permis d'affirmer une identité nationale, à travers la codification de la cuisine (pensons à Carême, Escoffier ...) ou le développement de l'idée de cuisine régionale et à travers celle-ci l'idée politique de nation. Par exemple, « Les Bons Plats de France - Cuisine régionale » (1913) de Pampille « *insiste sur le lien indissoluble*

entre la terre de France et une construction proprement nationale ». (Ferguson, 2015, p.14)

Enfin, laissons conclure Mary et Philip Hyman :

« les livres de cuisine nous permettent d'assister à l'élaboration de plats suivant les règles de l'art et, grâce à une large diffusion, les éditeurs transforment un savoir individuel en bien collectif, rendant palpable l'évolution d'un art éminemment périssable qui semble a priori peu adapté à la transmission au moyen de la page imprimée » (Flandrin, Montanari, 1996, p.147)

2 Conclusion

Ce bref troisième chapitre nous aura donné l'occasion de saisir l'évolution des recettes de cuisine à partir du moment où elles ont été imprimées. Notons tout d'abord que les recettes, dans leurs structures, se sont complexifiées. Passant d'un bloc de texte compact et peu avenant, elles prennent une forme plus agréable et didactique chez Gouffé, qui les accompagne d'illustrations et d'indications précises. En outre, le développement de la structure de ses recettes se mêlent à une volonté de démocratiser la cuisine, de l'étendre vers des personnes n'ayant pas le bagage technique pour saisir le livre d'un professionnel destiné à d'autres professionnels.

Nous pensons de plus que l'avènement de l'imprimerie a eu impact significatif dans la production, la diffusion et la transmission des recettes de cuisine. Elle a rendu possible une certaine démocratisation de la cuisine et nous supposons que l'internet a cette même capacité. C'est pourquoi l'étude de l'internet constituera le quatrième et dernier chapitre de ce cadre théorique.

Façonner l'internet

Cet ultime chapitre sera consacré à l'internet et sa capacité à bouleverser les usages de ceux qui l'utilisent.

1 Internet, point de vue historique

Le terme « internet » est d'origine américaine et dérive de la contraction des mots anglais « International » et « Network ». On doit son premier emploi à l'ingénieur Robert Kahn en 1972 et le terme devient officiel en 1983.

À l'origine, l'internet est issu d'un projet du département américain de la défense, à la sortie des années 1960. le but de ce projet était de créer un réseau de transmission de données à grande distance entre différents centres de recherche. Cet ancêtre de l'internet s'appelait l'ARPANET (Advanced Research Projects Agency Network). Progressivement, le réseau se développe jusqu'à connecter une quarantaine de sites en 1972.¹⁵ Avec le développement d'une norme commune, le protocole TCP/IP permet de connecter de nombreux réseaux qui fonctionnaient sur des protocoles hétérogènes. Une fois cette norme adoptée, on peut parler du démarrage d'internet, même s'il est encore confidentiel et restreint à quelques milliers de postes.

Lorsqu'en 1991, le World Wide Web (littéralement « toile d'araignée mondiale ») est créé par Tim Berners-Lee, l'internet s'ouvre au grand public. Le World Wide Web dote le réseau d'une interface graphique, avec la création des liens hypertextes¹⁶ et facilite la navigation sur l'internet. Celui-ci devient accessible au plus grand nombre et à partir de là de nombreux sites internet se créent tout autour du monde.

L'avènement du web 2.0 met les internautes au pouvoir . D'abord passifs et récepteurs des informations diffusées sur l'internet, les internautes, dans le web 2.0 deviennent capables d'interagir avec le contenu.

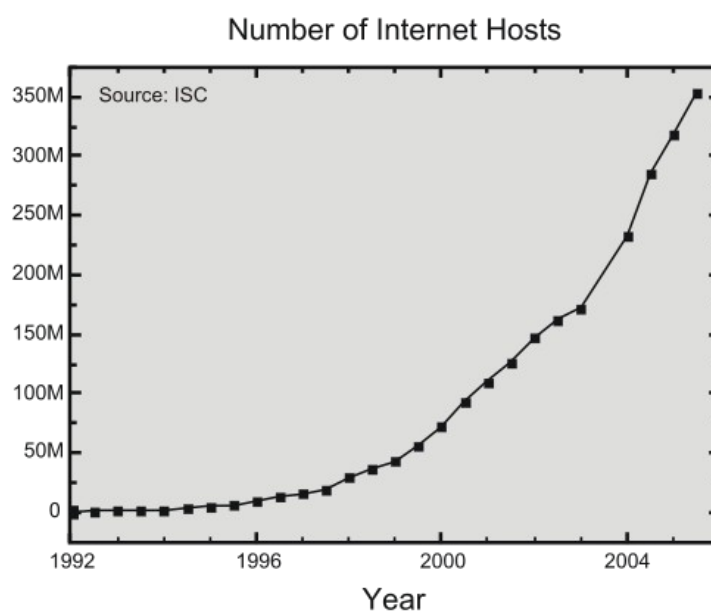
15 La Documentation Française. *Du réseau ARPANET à Internet*. [en ligne] Disponible sur : <<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/dossiers/internet-monde/historique.shtml>> (Consulté le 8-3-17)

16 « Un lien hypertexte relie un mot, une expression ou une image d'un document à une autre partie d'un document ou à un autre fichier. Un clic sur un lien hypertexte permet d'accéder à tout fichier qu'il soit sur un serveur distant ou en local » [en ligne]. Disponible sur : <<http://www.dicofr.com/cgi-bin/n.pl/dicofr/definition/20010101003044>> (Consulté le 8-3-17)

Si le « Web 1.0 était un cyberspace, le Web 2.0 réintègre le quotidien de l'internaute ».¹⁷

On notera pêle-mêle les nouveaux services proposés par le web 2.0¹⁸ : flux RSS, blogs, wikis, outils de partage de photos, de vidéos, réseaux sociaux...

Figure 4 : Croissance d'internet en nombre de serveurs (« hosts »)



Source :isc.org

2 L'internet, bouleversement social

L'avènement de l'internet entraîne de profondes mutations sur le monde social. Plus qu'une simple innovation technologique, l'internet bouleverse, à l'instar de l'écriture et l'imprimerie, la façon dont nous appréhendons le monde. Le géographe Boris Beaud

17 Dunod, Web 2.0 – Les internautes au pouvoir. [en ligne] Disponible sur : http://www.cndwebzine.hcp.ma/img/pdf/web_2.0_-_les_internautes_au_pouvoir.pdf (Consulté le 8-3-17)

18 La Documentation Française. Du réseau ARPANET à Internet. [en ligne] Disponible sur : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/dossiers/internet-monde/historique.shtml> (Consulté le 8-3-17)

(2012), qui pense l'internet comme un espace, met en évidence les perspectives sociales de l'internet et ses effets :

« Le social est le fruit des moyens que nous mettons en œuvre pour maîtriser la distance, dont il est la graine. Internet s'inscrit en cela dans une double perspective sociale. D'une part, il exprime des arbitrages individuels qui y trouvent un espace pertinent pour l'action. Il est une résolution de problèmes qui lui préexistent, comme se coordonner, produire, s'informer ou communiquer. D'autre part, parce que les modalités pratiques de résolution de ces problèmes sont inédites (étendue territoriale du local au mondial, intensité, coût négligeable etc.), Internet modifie les virtualités du Monde, c'est-à-dire ce qu'il est possible d'entreprendre. »

Cette vision résolument optimiste met en avant la force des outils de communication et des possibilités d'actions mis à disposition par l'internet et montre qu'ils permettent de résoudre des problèmes du monde social : communication, information, coordination ou encore production. Aussi, les individus sont capables de s'affranchir des contraintes territoriales pour transmettre et diffuser leurs idées. On se rend alors compte qu'internet a une réelle incidence sur le « lien social », à comprendre ici comme « l'ensemble des relations qui unissent des individus faisant partie d'un même groupe social et/ou qui établissent des règles sociales entre individus ou groupes sociaux différents ». ¹⁹

Dans l'article « Utilisation d'Internet et relations sociales » Simon Laflamme et Sylvie Lafortune (2006, p.6) proposent une synthèse sous forme de tableau des effets de l'internet sur le social, classés selon deux discours : « optimistes » et « pessimistes ».

Tableau 1 : Synthèse des effets d'Internet sur le social

Discours optimiste Tourné vers le futur et promet un avenir meilleur	Discours pessimiste Dénonce <i>l'impérialisme communicationnel</i> qui opprime les citoyens
Net	Net

19 SES.Webclass. *Lien social*. [en ligne] Disponible sur :< <http://ses.webclass.fr/notion/lien-social>> (Consulté le 8-3-17)

• Promesse d'un monde meilleur • Inéluctable (le Net est associé au progrès de la technique et, par extension, au progrès social)	• Antihumaniste • Hégémonie américaine sur le marché mondial
L'usage du Net : • Permet de faire la connaissance de nouvelles personnes et facilite le maintien de relations existantes • Entraîne une augmentation d'échanges, donc plus de « créativité collective » • Permet la création d'un nouvel outil de mobilisation pour la société civile, donc rend plus facile la participation à un projet de société	L'usage du Net : • Contribue à la formation de relations peu engageantes parce que l'être ensemble est remplacé par l'interactivité • Contribue à créer un gouffre entre ceux qui sont branchés et ceux qui ne le sont pas • Contribue à la désynchronisation des activités sociales et donc constitue une sorte d'obstacle à l'élaboration de projets collectifs

Source : Laflamme, Lafortune (2006, p.6)

On comprend à l'aide de ce tableau à quel point l'internet a un impact sur la société dans son ensemble. Certains pensent qu'il entraîne une diversification des échanges, d'autres qu'il favorise la superficialité des relations.

Conclusion de la première partie

LA PREMIÈRE PARTIE DE CE MÉMOIRE s'attache à mettre en relief les différentes composantes de la notion de transmission. Nous avons tout d'abord vu qu'elle était au centre des préoccupations des premiers sociologues, en ce qu'elle est déterminante pour la pérennité d'une société. Elle est aussi indissociable des questions de générations puisque c'est par ces dernières qu'elle se déploie aux premiers stades de la vie. Pour autant, la transmission ne se réduit pas à un processus passif. G.H. Mead et Piaget nous apprennent que les individus reçoivent, puis transforment de façon créative les objets transmis. Ils les incorporent et les font leurs. Derrière chaque geste, chaque valeur, chaque savoir incorporé se cachent des dispositifs de transmission spécifiques.

En matière de transmission du savoir culinaire, les données à notre disposition démontrent l'instabilité générationnelle de ce processus sur l'ensemble de la population. Avec l'avènement de l'internet, qui joue sur nos pratiques et nos façons de communiquer, les dispositifs de transmission se multiplient et derrière cet essaim numérique de blogs, sites, ou plates-formes de vidéos en ligne se dessine un nouveau champ des possibles. Ce constat renvoie à celui fait par Fischler : *« [...] on est en voie de passer, non pas d'une tradition orale à une tradition écrite et livresque, mais à une situation mixte, indéterminée, ouverte à toutes les transformations. Il s'agit d'un processus de ré-apprentissage individuel ».* (2001, p.204) Alors, est-il possible que les recettes de cuisine, affectées par les nouveaux usages sociaux liés à internet soient l'un des éléments qui s'invitera dans cette reconfiguration de la transmission du savoir culinaire ?

Nous nous demanderons plus précisément, dans la deuxième partie de ce mémoire **dans quelle mesure les recettes de cuisine numériques s'intègrent dans les pratiques et les**

dispositifs de transmission du savoir culinaire et construisons deux hypothèses en rapport avec ce questionnaire.

Partie 2 : Hypothèses

Introduction de la deuxième partie

NOUS SAVONS DONC, À LA LUMIÈRE DE NOS RECHERCHES, que la recette de cuisine est un vecteur de transmission du savoir culinaire. Aussi, dans nos sociétés modernes, internet modifie les pratiques et les façons de communiquer via le web 2.0. Il permet la création de nouveaux espaces de communication et d'échanges qui se concrétisent par la formation de groupes et de communautés telles que la blogosphère culinaire, ou de façon plus générale par l'émergence des réseaux sociaux qui redéfinissent les termes des liens entre les individus. Ces nouveaux lieux, accompagnés de nouveaux outils virtuels engendrent de nouvelles formes de communication.

Nous avons aussi démontré que la communication et la transmission sont deux processus interdépendants et qu'il y a transmission lorsqu'il y a une transformation, une réinterprétation. En outre, nous avons pu rendre compte que la transmission est un processus individuel et collectif, qui se joue à la fois entre les individus et les générations.

Nous avons de plus avancé le fait que les recettes de cuisine sont des vecteurs de transmission au sein de la famille, entre amis ou entre collègues.

Nous rappelons que notre problématique, qui constituera l'ossature de cette deuxième partie, nous invite à penser **dans quelle mesure les recettes de cuisine numériques s'intègrent dans les pratiques et les dispositifs de transmission du savoir culinaire.**

Au fil de nos recherches et de la construction de ce mémoire, avec l'aide de notre problématique et de nos réflexions personnelles, deux hypothèses se sont imposées à nous.

La première est que **la forme d'une recette de cuisine numérique influence sa propension à être effectivement transmise.** Nous pensons en effet que les formes des

recettes numériques, selon qu'elles soient écrites ou en vidéo affectent leur capacité à être reproduites, donc intégrées et par là même effectivement transmises. Nous pensons en outre que les fonctionnalités qu'offrent internet et qui manquent à un support papier ont un effet sur ces capacités de transmission.

La seconde est que l'internet, dans ses usages et ses fonctions, modifie la façon dont se transmet le savoir culinaire et plus encore, pourrait induire une nouvelle forme de transmission culinaire, plus interactive et réflexive via les recettes de cuisine et leurs supports. Nous la formulerons de la façon suivante « **les recettes de cuisine numérique favorisent l'émergence d'une transmission interactive du savoir culinaire** ».

La forme d'une recette de cuisine numérique influence sa propension à être effectivement transmise.

1 Introduction

La multiplicités des sources de recettes de cuisine dans le monde moderne n'est pas sans rappeler le concept de « cacophonie alimentaire » développé par Fischler (2001). Cette idée selon laquelle les mangeurs ne sont plus capables d'effectuer des choix rationnels à cause d'un trop plein d'informations et de discours contradictoires fait écho à cette « surmédiation » du culinaire, qui, à force de croître, donne lieu à une abondance de recettes. Aussi, on assiste à un remodelage des fonctions de la recette de cuisine ; si elle avait autrefois pour but de transmettre un savoir particulier, ou une vision particulière de la gastronomie, elle devient également un outil promotionnel et de divertissement comme montré plus haut.

Nous savons aujourd'hui que les pratiques alimentaires sont en pleine mutation, que ce soit par la déstructuration des repas, la diversité de l'offre liée à la mondialisation, l'avènement de la diététique moderne ou encore l'évolution des modes de vie urbains.

Ces évolutions s'accompagnent d'une recrudescence de « particularités alimentaires », à comprendre comme des régimes alimentaires particuliers, excluant ou favorisant telle ou telle catégorie d'aliments : végétarisme, sans gluten, crudivorisme, sans sel ...

Nous entrons selon Ascher (2005, p.14) dans une « troisième modernité » dans laquelle *« les individus, les rationalités, les différenciations sociales, les formes économiques, les formes de régulations sont multiples »*. Pour lui, l'individu devient multidimensionnel et ses personnalités s'ajustent selon les contextes sociaux dans lesquels il évolue. Nous faisons ainsi l'hypothèse que les recettes suivent ce même chemin, celui d'une différenciation axée sur les préférences individuelles et les contextes dans lesquels elles sont émises.

2 Recettes sur internet

La diffusion des recettes sur internet s'effectue dans un mouvement plus global de médiatisation du culinaire. On assiste depuis une dizaine d'années à une explosion de contenu culinaire sur la scène médiatique : rubriques de magazines, émissions de télévision, livres thématiques, blogs et sites internet, vidéos YouTube, comptes Instagram. Madelon (2010), explique les raisons de cet engouement par deux raisons.

Tout d'abord, l'objet culinaire est intéressant sur le plan du contenu. La cuisine se caractérise premièrement par un versant « pratique », qui se manifeste *« sous la forme de conseils, de recommandations, d'astuces, pour rendre les activités culinaires plus faciles, agréables, efficaces aussi »*. (op.cit. p.34) Médiatisé de façon à ce que l'on se libère des contraintes, le culinaire dans les médias invite au ludisme ; tenter des recettes, progresser, faire plaisir, la cuisine est un jeu et ses règles se dévoilent petit à petit. De plus, le culinaire dans les médias développe une dimension économique et fait écho à une rationalisation des dépenses, au choix des ingrédients selon les moyens financiers propres à chacun.

Ensuite, sur le plan de l'expression, on retiendra deux éléments tirés de « l'espace figuratif du culinaire », théorisé par Madelon (2010, p.35) et inspiré par Boutaud²⁰, Chaumier et Fontanille²¹ :

a) *« les dispositifs et les espaces constituant à la fois les supports et les formes d'encadrement de la scène culinaire, en réglant ou régissant des modes de présentation, d'ambiance, de connivence entre les acteurs »*

b) *« les formes expressives du discours, les modalités figuratives de la médiatisation des textes culinaires, des documents, dans leur mise en page, leur mise en image et, plus encore, leur mise en scène multimodale. Textes à part entière, ou textes et légendes en incrustation dans l'image, fragments, commentaires, comme autant d'habillages de la représentation culinaire »*

Ces deux éléments illustrent les raisons pour lesquelles le culinaire et plus spécifiquement via internet dans notre objet d'étude, bénéficie d'une médiatisation d'une ampleur sans précédent.

2.1 *Multiplicité des supports*

Les recettes de cuisine sur internet sont développées sur de multiples supports, spécifiques au numérique, tels que les blogs, les forums, les sites internet ou les plateformes de vidéos. Pour Barats (2013, p.76), *« parmi les cybers genres on fait habituellement une distinction entre ceux qui reprennent des genres qui existent déjà dans d'autres médias (manuscrits, imprimé ou vidéo) et ceux qui ont émergé sur le web (comme les forums ou les blogs) »*. On peut ainsi supposer qu'il y a différentes manières spécifiques de produire des recettes de cuisine selon le « genre » du média utilisé.

20 Fontanille, Jacques, 2007, « Signes, textes, objets, situations et formes de vie. Les niveaux de pertinence sémiotique », in Bertrand, Denis et Costantini, Michel (dir.), Transversalité du Sens, PUV, Paris.

21 Boutaud, Jean-Jacques, Chaumier, Serge (dir.), 2009, « Scènes et scénographies alimentaires », Culture & Musées, n° 13, pp. 13-25.

2.2 Multiplicité des formes

2.2.1 Les recettes écrites

Les sites de recettes en ligne proposent aujourd'hui un nombre incalculable de recettes de cuisine. 67000 pour marmiton.org, 48000 pour la section cuisine de journaldesfemmes.com ; ces chiffres feraient pâlir Taillevent. La taille de ces bases de données implique un grand nombre de variantes d'une même recette (Figure 5). On se rend compte, en parcourant le web de l'immensité du choix qui s'offre à l'internaute.

Figure 5 : Résultat de recherche pour le terme « blanquette de veau » sur marmiton.org

>> Accueil > Recettes > Rechercher une recette

 | blanquette de veau Rechercher Options

Tout (3095) | Recettes (1404) | Vidéos (9) | Dossiers (9) | Forum (1615) | Questions (58)

Recherche pour "blanquette de veau" - 10 / 3095



Blanquette de veau facile
m m m m m (2127 votes) 15 min 2 h [Version vidéo](#)
Recette - Plat principal - Très facile - Moyen
Ingédients : poivre, citron, oeuf, crème fraîche, **blanquette de veau**, farine, oignon jaune, champignon, cube de bouillon, sel, vin blanc, carotte dans un peu de beurre doux jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés....



Blanquette de veau à l'ancienne
Dossier - Dossiers Spéciaux
Et si on faisait une bonne blanquette de veau ? Un plat tout aussi festif que les autres et qui rappellera à tous de bons souvenirs culinaires.



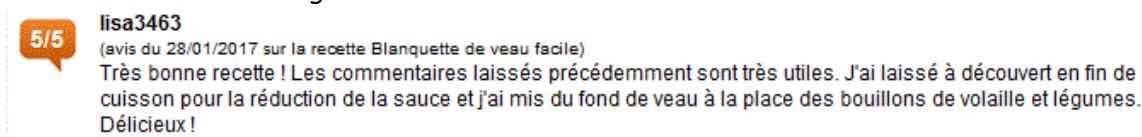
Blanquette de veau de la Baronne
m m m m m (230 votes) 20 min 2 h
Recette - Plat principal - Facile - Moyen
Ingédients : **veau**, citron, oeuf, crème fraîche, farine, bouquet garni, oignon, beurre, carotte, gros sel. Dans une belle marmite ou une bonnee : mettre la viande, le gros sel, l'os, le bouquet garni, les

Source : [en ligne] www.marmiton.org (Consulté le 09/03/17)

Les recettes écrites en ligne ressemblent à s'y méprendre à une recette « classique » issue de n'importe quel livre récent. En revanche, viennent s'y ajouter des fonctionnalités propres à internet, qui sont les suivantes :

- un système de notation pour juger de la qualité de la recette par les usagers ;
- une vidéo associée à la recette (optionnel) ;
- un système de commentaires.

Figure 6 : Extrait des commentaires d'une recette sur internet



Source : [en ligne] www.marmiton.org (Consulté le 09/03/17)

Observer un système de commentaire est riche d'enseignement sur l'utilité de leur contenu. Ici par exemple, une internaute fait usage des commentaires précédents pour perfectionner la recette présentée sur le site.

Les fonctionnalités de recherche de recette incluent notamment :

- le type de plat ;
- la difficulté de réalisation ;
- le coût ;
- une option « végétarien »

Ainsi on retrouve dans les sites de cuisine des fonctionnalités qui permettent d'affiner les recherches selon les goûts, compétences, moyens financiers et régimes spécifiques particuliers.

2.2.2 Les recettes en vidéos

De l'amateur sur youtube filmé avec un smartphone au professionnel en habit de chef en passant par des vidéos « buzz » les recettes en vidéos sont produites par de nombreux acteurs et diffusées sur des plate-formes variées.

Ne pouvant traiter toutes les formes de recettes en vidéos sur internet, nous nous concentrerons ici sur des recettes diffusées par la page « Tasty »²² sur le réseau social Facebook. Fondée par l'entreprise BuzzFeed en Juillet 2015, cette page totalise près de 83 millions d'abonnés au mois de Mars 2017. Ces recettes profitent de la fonction « autoplay » de Facebook, soit le lancement automatique de vidéos sans son lorsque l'utilisateur fait défiler son fil d'actualité pour attirer l'attention.²³ Selon une productrice de vidéos de ce type, « les fonctionnalités de partage de Facebook encourage le contenu à se diffuser à un rythme rapide ».²⁴

Les vidéos sont créées et diffusées quotidiennement et leur succès tient aussi à la façon dont sont éditées les vidéos : « *le graphique des vidéos, la disposition des ingrédients[...], (il faut capter l'attention dès les premières secondes, [...]), le choix des recettes (il faut qu'elles soient immédiatement appétissantes [...])* ».²⁵

La particularité de ces recettes est tout d'abord leur durée : moins qu'une vidéo, elle est un clip qui dure entre une trentaine de secondes et une minute trente. Filmées à la première personne, la recette se décompose en étapes simples, parfois sans indication de quantités quant aux ingrédients et montre à l'internaute des gestes qui sont passés en accéléré, ce qui donne à la vidéo une impression de vitesse et de facilité.

Andrew Gauthier, producteur chez BuzzFeed Motion Pictures déclare au sujet du succès de ces vidéos : « *la plupart de ce que nous faisons sur les réseaux sociaux a pour but de*

22 <https://www.facebook.com/buzzfeedtasty/> (Consulté le 8-3-17)

23 Shields Mike. Food Videos Rule on Facebook. *Wall Street Journal*, 2015. [en ligne] Disponible sur : <<http://on.wsj.com/2ndfynN>> (Consulté le 8-3-17)

24 Ibidem. "The shareability features of Facebook encourage content to spread at a rapid rate." Traduction de l'auteur.

25 Supertino Gaetan. Les vidéos de cuisine sur Facebook, la recette qui cartonne. Europe 1, 2016. [en ligne] Disponible sur : <<http://bit.ly/2nqwV4Q>>

*créer du lien avec les amis et la famille, à prévoir des choses, rendre compte d'expériences et partager les choses que l'on aime. Et la nourriture est reliée à toutes ces choses. Des dîners en famille aux rendez-vous ou aux brunches entre amis, la nourriture est quelque chose que les gens partagent naturellement, il est donc logique que ces derniers soient enthousiastes à l'idée de partager ces vidéos ».*²⁶

On voit donc que ce type de recette sur internet se construit dans une optique de partage et que ses caractéristiques formelles sont liées aux spécificités d'internet en tant que media.

3 Conclusion

Cette première hypothèse nous a permis de reprendre et prolonger l'idée développée que les recettes de cuisine ont tout d'abord évolué dans le temps ; principalement écrites, leurs structures ont été sujettes à de nombreuses évolutions qui répondaient aux besoins de leurs lecteurs. Les recettes s'inscrivent dans leur époque et nous nous sommes attachés à essayer de comprendre comment nos pratiques dans l'ère d'une « troisième modernité », empreinte du numérique, se reflètent dans les recettes de cuisine numérique. Comme les individus, elles prennent des formes multiples, comme les individus, elles sont changeantes, comme les individus, le contexte change leur nature. Elles se construisent avec les outils de diffusion et de transmission qui sont disponibles et participent aujourd'hui à l'avènement d'une cuisine ludique invitant au partage sur les réseaux sociaux. L'époque des recettes notées sur un bout de papier au coin du fourneau semble bien loin. Aussi, certaines formes de recettes semblent a priori s'éloigner de leurs fonctions d'origine. Nous pensons notamment aux recettes de la page « Tasty », qui ont tout l'air de se parer du culinaire pour mieux atteindre leur cible tout en masquant leur caractère promotionnel. Ainsi, les recettes selon leurs formes adoptent des discours différents, ce qui aura certainement un impact sur leur capacité à être reproduites. Nous

26 <http://nymag.com/thecut/2016/03/zen-and-the-art-of-the-buzzfeed-tasty-video.html> "So much of what we do on social platforms is about connecting with friends and family, making plans, documenting experiences, and sharing things we love," he told me. "And food is connected to all of those things. From family dinners to date nights to brunches with friends, food is just naturally something people share, so it makes sense that people would be excited to share food videos." Traduction de l'auteur.

développerons dans notre méthodologie probatoire des outils permettant de vérifier ces intuitions.

Les recettes de cuisine numériques favorisent l'émergence d'une transmission interactive du savoir culinaire.

1 Introduction

Nous avons vu dans notre première hypothèse que les recettes de cuisine se construisaient avec les pratiques et les usages de leur époque. Nous allons maintenant explorer cette seconde hypothèse, qui questionne l'émergence d'une nouvelle transmission du savoir culinaire. Celle-ci, stimulée par les fonctionnalités de l'internet, serait *interactive*, nous pensons en effet que les nouvelles possibilités de communication peuvent changer la nature des transmissions. Nous nous concentrerons dans cette partie sur les blogs culinaires et la blogosphère.

2 Interactivité, une pluralité de définitions

Afin d'appréhender cette seconde hypothèse, il nous faut premièrement nous attacher à comprendre ce qu'est l'interactivité au sens large, car elle peut prendre un sens différent selon l'auteur qui emploie ce concept. Nous nous focaliserons plus précisément sur son acception dans le domaine des TIC²⁷, puisque notre hypothèse se base sur une transmission interactive sur internet.

Tout d'abord, « l'interactivité est un mot composé de la préposition « inter » (« entre ») et du nom commun « activité » (évoquant un état d'excitation) ». (Papilloud, 2010, p.1)

27 Ensemble des techniques et des équipements informatiques permettant de communiquer à distance par voie électronique. Dictionnaire Larousse. TIC. [en ligne] Disponible sur : <<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/TIC/10910450>> (Consulté le 8-3-17)

Les auteurs travaillant sur les TIC se posent à la fin des années 70, période qui inaugure l'ère de la micro informatique, la question du « média interactif ».

Pour Durlak (1987), tous les médias sont interactifs et l'interactivité n'est pas l'apanage des technologies digitales. Selon lui, le média interactif est « *toute technologie utilisée pour échanger de l'information sous forme d'images, de graphiques, de données* ». (1987, p. 743) Il faut prendre en compte, dans cette définition qu'au moment où il écrit ces lignes, l'internet n'était pas encore un phénomène mondial, comme expliqué dans notre cadre théorique. Durlak considère alors que l'interactivité est le produit d'un réseau de média qui stimule des relations hommes-machines. (Papilloud, 2010, p.4)

Selon Bretz, « *l'interactivité renvoie à une possibilité de communication entre des utilisateurs de média et entre ces média* ». (op. cit. p.5)

La critique principale que l'on peut opposer à ces deux auteurs est qu'ils « *contournent la question épineuse du mode opératoire de nos pratiques sociales dès qu'elles sont amenées à opérer sur la base d'une régulation digitale.* » (op. cit. p.6) Cette critique sous-entend que nos « pratiques sociales », soit nos façons de faire, sont influencées par les supports digitaux lorsque nous les utilisons.

3 Le cas du blog culinaire

L'internet est pour ainsi dire un espace participatif où l'utilisateur est en capacité de créer du contenu interactif. Dans le registre culinaire, deux canaux principaux sont utilisés : le blog et le site de cuisine. Nous choisirons le blog culinaire pour illustrer notre hypothèse.

3.1 Présentation

Le blog, qui peut se traduire par « carnet » en français est un « site Web sur lequel un internaute tient une chronique personnelle ou consacrée à un sujet particulier »²⁸.

28 Dictionnaire Larousse. *Blog*. [en ligne] Disponible sur : <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/blog/10910049> (Consulté le 11-3-17)

L'attrait du blog est sa simplicité de mise en œuvre : il ne nécessite aucune compétence technique particulière. Des modèles tous prêts, gratuits sont à la libre disposition des internautes.

Canivet-Bourgau (2011, p.370) nous apprend qu'« *il existe plusieurs types de blogs : les blogs personnels, curriculum vitae ou autopromotion, spécialisé dans un domaine, promotionnel, propagande, crée pour des raisons de référencement* ». Le blog culinaire appartient sans aucun doute à la catégorie des blogs « spécialisés dans un domaine ». Le blog culinaire, comme son nom l'indique, a pour objet la présentation de recettes de cuisine.

3.2 *Carte d'identité du blogueur culinaire*

En 2011, Sidonie Naulin a mené une enquête quantitative auprès de 1287 blogueurs culinaires, ce qui nous permet de mieux cerner les motivations de ces acteurs à diffuser leur cuisine sur un support numérique et d'en dresser une carte d'identité. Les blogueurs culinaires sont en France à très grande majorité des femmes (94%), ce qui fait pencher l'orientation des blogs de cuisine vers « *un positionnement [...] en direction de la cuisine domestique quotidienne* ». (Naulin, 2015, p.39)

Âgés entre 30 à 44 ans pour 50 % d'entre eux, 70 % des blogueurs interrogés par Naulin exercent une activité professionnelle. Ils sont en outre plus diplômés que la moyenne. Ainsi, on peut percevoir trois traits distinctifs chez cette population : l'âge, le sexe et le niveau de diplôme.

Si les Français passent environ 1h03 à cuisiner par jour en semaine et 1h08 les jours de week-end²⁹, les blogueurs cuisinent 2h53 par jour en semaine et 3h19 par jour le week-end. (Naulin, 2015, p.39)

²⁹ Selon l'enquête *Emploi du temps* 2009-2010 de l'INSEE.

3.3 *Caractéristiques du blog culinaire*

Chapoutot (2006, p.31) attribue à la cuisine « *entendue au sens manière(s) de faire* » dans les blogs culinaires cinq dimensions :

- a) Sociale. La cuisine se conçoit comme un partage, ce qui se caractérise par le libre-accès des recettes.
- b) Ludique. La cuisine n'est pas perçue comme un corvée et se rapproche plutôt d'une activité de loisirs, d'une passion.
- c) Technique. Les recettes sont détaillées et illustrées par des photographies (parfois pour chaque étape).
- d) Spectaculaire. Les plats sont photographiés et esthétisés.
- e) Réflexive et interactive. La recette est commentée par la communauté qui suit le blog, elle provoque des réactions sous la forme de conseils, retours, interrogations visant à améliorer la recette présentée.

3.4 *Motifs de création d'un blog culinaire*

On attribue souvent au blog une fonction constructive de l'identité. (Naulin, 2015, p.49) Dans le cadre de notre hypothèse, nous écarterons de notre analyse cet aspect qui postule que le blog permet d'obtenir une forme de reconnaissance sociale et nous concentrerons sur le fait que ce sont les fonctions pratiques du support qui sont les premières motivations de création d'un blog.

3.4.1 *Fonctions d'archivage*

Le blog, objet virtuel, offre la possibilité aux blogueurs de dématérialiser le carnet de recettes familiale et d'ainsi archiver leurs recettes de cuisine sans risque de les perdre.

En outre, les fonctionnalités du blog permettent de classer et thématiser les recettes simplement, ce qui permet de les retrouver aisément.

3.4.2 Fonctions de partage

Pour 78 % des blogueurs culinaires, « partager leur passion » est le motif de création de leur blog, ce qui laisse apparaître une volonté de transmission. 80 % d'entre eux proclament qu'il s'agit « *a posteriori d'un apport de leur blog* ». (op. cit. p.42)

3.5 Incidences sur les pratiques culinaires

Une partie des blogueurs reconnaissent que la création et la mise à jour régulière de leur blog a une influence sur leurs pratiques culinaires. Cela s'explique d'une part par la fréquentation d'autres blogs et d'autre part par la volonté de renouveler leur contenu. Le verbatim suivant, extrait de l'étude de Naulin (op. cit.) illustre cette modification des pratiques :

« – *Et vous cuisinez différemment maintenant que vous avez un blog ?*

– *Oui, je cuisine plus et des produits différents. Par exemple, des nouveaux produits qu'on voit sur d'autres blogs. On se dit que ça peut être sympa. Il y a plein de produits que je n'avais pas l'habitude de cuisiner et que j'ai faits en voyant d'autres recettes. Tout bête, le potimarron ou des trucs comme ça, je n'en faisais absolument jamais et à force d'en voir, de voir qu'on pouvait faire des trucs sympa... L'agar-agar ou ce genre de choses. (Blogueuse, 2 ans de blog, 900 visiteurs quotidiens) »*

4 Conclusion

Dans cette seconde hypothèse, nous tentons de mettre à nu une nouvelle forme de transmission, qui, déterminée par les nouveaux usages du web, devient interactive. Cette idée d'interactivité nous semble être une piste intéressante, en ce qu'elle constituerait une nouveauté dans les études sur la transmission culinaire. Si on la considère aujourd'hui comme de nature principalement familiale, nous faisons le pari que

des enquêtes approfondies pourraient révéler que le fonctionnement d'internet et plus encore ses fonctions sociales, entraîne une forme de transmission initiée par une communauté - la bogosphère - qui se nourrit des productions de ses membres. En outre, cette hypothèse rebondit sur la conclusion de Chapoutot (2006, p.42) :

« Ce faisant, un nouvel objet est né, à mi-chemin entre le livre de cuisine et la transmission orale du savoir culinaire. Le blog, nouvel espace de transmission interactif, est un objet hybride, un canal de transmission d'amateur à amateur qui révolutionne l'échange des connaissances culinaires. »

Conclusion de la deuxième partie

L'EXPLORATION DE CES DEUX HYPOTHÈSES met tout d'abord en évidence la dimension du partage dans les recettes de cuisine. Que ce soit par les blogs, les forums ou les réseaux sociaux, les recettes publiées sur internet sont destinées à être partagées. Notre première hypothèse nous a apporté des informations quant à la multiplicité des formes de recettes sur internet, les raisons pour lesquelles elles utilisent des formes de discours différentes. En plus de leur forme, le support des recettes conditionne également les fonctionnalités qui se rattachent à la recette. Notre seconde hypothèse nous a éclairé sur le fait que des groupes d'individus se mobilisent autour des recettes de cuisine pour faire communauté. Ainsi, l'internet permet un élargissement du « périmètre » de partage des individus et induit des possibilités de transmission qui étaient inexistantes jusqu'à présent. Si avant, lorsqu'on partageait une recette avec un ami on pouvait espérer un retour, aujourd'hui en publiant une recette sur un media internet en attendre des dizaines, centaines, voire des milliers selon la notoriété de l'utilisateur, la popularité de la plate-forme. Par là même, ce sont les pratiques et les dispositifs de transmission du savoir culinaire qui sont requestionnés et ces hypothèses nous ont amené à les repenser.

S'inscrivant dans un mouvement plus large de médiatisation du culinaire, les recettes prospèrent et se mettent plus que jamais en scène, ce qui renforce leur attractivité et leur propension à être partagées.

Partie 3 : Méthodologie probatoire

Introduction de la troisième partie

DANS LE BUT D’AFFIRMER ou d’infirmar nos hypothèses, nous aurons besoin de mettre en place une méthodologie probatoire. Pour ce faire, nous sélectionnerons les outils que nous considérerons, après examen, comme les plus aptes à rendre compte du sujet étudié dans ce mémoire. Cette dernière partie de notre mémoire sera structurée de façon à faire apparaître une logique dans la manière dont nous envisageons notre processus de recherche.

La thématique de la transmission en sociologie implique à notre sens de mobiliser des outils de nature qualitative et quantitative. Il nous apparaît important de pouvoir cerner les différentes dimensions qu'elle recouvre, car la transmission ne peut se comprendre comme une simple pratique sociale : elle est, plus que tout, un phénomène complexe, un processus d'intrication. Prenons donc note de ce que nous dit Berliner (2010, p.19) :

« Décrire les phénomènes de transmission, c’est reconnaître que des concepts, des pratiques et des émotions du passé ne s’invitent pas d’eux-mêmes dans le présent, dans l’esprit et dans le corps de nos interlocuteurs. Et c’est se mettre en quête des longs processus par lesquels ces objets circulent entre les générations et sont recyclés par les acteurs qui les acquièrent. »

Nous devons rendre compte ainsi des pratiques transmises via les recettes de cuisine numérique et appréhender comment elles ont été « recyclées » par ses destinataires et questionner les motivations des individus créateurs de recette. Il conviendra, avant de présenter les outils que nous avons retenus, de discuter des différents intérêts des méthodes qualitatives et quantitatives et d'expliquer pourquoi mobiliser celles-ci sont indispensables au traitement des processus de transmission.

Méthodologie de collecte des données

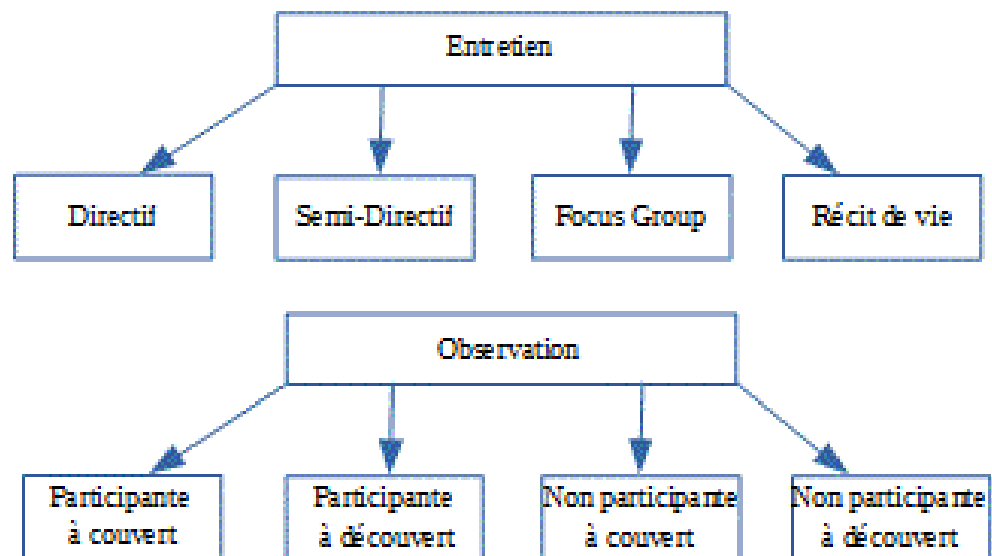
1 Qualitatif, quantitatif : intérêts et usages

1.1 La méthode qualitative

Nous comprendrons la méthode qualitative comme « *une succession d'opérations et de manipulations techniques et intellectuelles qu'un chercheur fait subir à un objet ou phénomène humain pour en faire surgir les significations pour lui-même et les autres hommes* ». (Mucchielli, 2009, p.205)

Traditionnellement la méthode qualitative en sociologie s'articule autour de deux méthodes : les entretiens et les observations. Le schéma suivant illustre les possibilités de variations des outils qualitatifs.

Figure 7 : Schémas des outils qualitatifs



(source auteur)

La méthode qualitative implique deux phases : la première est le recueil des données, la seconde le traitement de ces données. Lorsqu'on met en place des outils d'enquête, il faut bien évidemment prévoir une phase d'échantillonnage et de construction des outils. Nous préciserons ces modalités dans la seconde partie de notre méthodologie probatoire, en lien avec nos hypothèses.

Nous retiendrons pour notre première hypothèse l'entretien semi-directif. Quant à notre seconde, nous proposons d'utiliser une observation participante à découvert, qui prendra la forme d'une netnographie.

1.2 L'entretien semi-directif

Les sociologues et plus généralement les chercheurs en sciences sociales utilisent de manière fréquente l'entretien semi-directif. Il présente l'avantage de nécessiter peu de matériel et d'être facile d'accès pour l'enquêteur. Il permet, au contraire de l'entretien non directif (ou entretien libre) de guider l'enquêté vers des réponses essentielles à la recherche de l'étude. Par rapport à l'entretien directif, il facilite l'obtention de réponses ouvertes et larges, donnant au chercheur l'opportunité de révéler des thèmes, axes de recherche auxquels il n'aurait pas pensé spontanément.

L'entretien semi-directif peut avoir plusieurs usages dans une recherche :

- a) Un usage exploratoire, pour dégager des notions préalables à la construction d'autres outils comme un guide d'entretien autour du thème de l'enquête.
- b) Un usage complémentaire, pour l'associer à d'autres méthodes de recherche, qu'elles soient quantitatives ou qualitatives.
- c) Un usage principal en tant que mode de recueil des données. À ce titre, l'entretien semi-directif est le seul et unique moyen de récupérer des données. C'est par exemple le cas de l'étude du CREDOC qui traite de la transmission mère-fille.

1.2.1 *Construction d'un guide d'entretien*

La mise en place d'entretiens semi-directifs nécessite de préparer en amont un guide d'entretien. Anne Revillard³⁰ distingue deux phases de la construction d'un guide d'entretien. L'enquêteur doit tout d'abord extraire des questions de plus en plus spécifiques de sa problématique de recherche, qu'il faudra ensuite inclure dans des thèmes et sous-thèmes. Ces questions sont à formuler de façon conceptuelle et la deuxième phase implique de faire une transition entre ces questions et celles qui seront posées à l'enquêté. Il va de soi que l'enquêté ne serait pas forcément en capacité de répondre de manière précise à des questions empreintes de jargon sociologique. Il faut donc opérer une « traduction » des questionnements du chercheur pour que les questions de l'entretien soient adaptées à l'interviewé et l'on peut même penser à formuler des questions de façon différente selon la personne que l'on a en face de nous.

Dans un guide d'entretien, chaque question et thématique se doit de correspondre à un objectif de recherche lié à la problématique du chercheur et a pour but d'éclairer, d'enrichir une hypothèse. Notons aussi qu'il est préférable d'utiliser des questions ouvertes qui désinhiberont le discours de l'interlocuteur, au contraire des questions fermées.

1.2.2 *Conditions de l'entretien*

L'entretien doit se passer, entre l'enquêté et l'enquêteur, de façon naturelle. Le chercheur se doit ainsi de sélectionner un lieu calme et paisible, où l'on peut échanger distinctement (ce qui facilitera d'autant plus la retranscription des entretiens), à une heure et une date qui conviennent à l'enquête, afin qu'il soit dans les meilleures dispositions possibles. L'intérêt est ici de récolter des informations d'une qualité optimale.

30 Anne Revillard. L'entretien biographique. [en ligne] Disponible sur : <https://annerevillard.files.wordpress.com/2010/11/fiche-2.pdf> (Consulté le 8-3-17)

1.2.3 *Motivations du choix de l'entretien semi-directif*

Rappelons tout d'abord notre première hypothèse : **la forme d'une recette de cuisine numérique influence sa propension à être effectivement transmise**. Nous pensons que les opportunités offertes par l'entretien semi-directif permettraient d'affirmer ou infirmer partiellement cette hypothèse pour plusieurs raisons. La première est que la transmission se fait de manière parfois latente, nous estimons donc qu'il est essentiel de capter des éléments de discours permettant de reconstituer la façon dont le savoir culinaire est transmis. La seconde est que le matériau qualitatif permet de retracer des « histoires de vie », nous serions ainsi en mesure de détecter des schémas de transmission selon le vécu de chacun et par là-même de récolter des informations sur les pratiques alimentaires et non-alimentaires (nous pensons aux pratiques numériques, par exemple) qui viendraient enrichir notre cadre de réflexion.

Toutefois, nous insistons sur le besoin d'une approche complémentaire de nature quantitative pour affiner nos résultats. Dans une perspective plus pragmatique, il nous faudra quantifier sur un échantillon plus large l'effectivité de la reproduction de recettes de cuisine numérique selon leurs formes.

Une première démarche qualitative de cette hypothèse nous amènera à parfaire nos connaissances en vu d'un prolongement quantitatif de notre étude.

1.3 *La netnographie*

Nous proposons, pour vérifier notre seconde hypothèse, de mettre en place une netnographie. Contraction de « network » et « ethnographie », la netnographie se propose d'observer les usages et pratiques des communautés virtuelles. C'est à Kozinets (1997) que l'on doit ce terme. Directement inspirée de l'ethnographie, soit l'étude de groupes sociaux en sciences sociale, elle permet au chercheur d'en comprendre le sens qui est donné aux pratiques et les symboles associés. La netnographie se propose de réaliser le même type d'étude mais cette fois dans le contexte du web avec des spécificités propres. Pour Sayarh (2013, p.231) « *l'intérêt de la netnographie relève du fait qu'elle permet*

d'observer l'interaction des individus en ligne par rapport au sujet d'intérêt et ce, sans s'interposer. » Cette méthode vise à une imprégnation du chercheur dans une communauté virtuelle, jusqu'à ce qu'il en devienne membre à part entière.

1.3.1 Étapes d'une netnographie

La netnographie, selon Sayarh (2013, pp.232-236) se décompose en quatre étapes :

a) L'entrée. Cette étape consiste à définir une problématique de recherche, puis selon cette dernière à sélectionner la communauté la plus à même à en fournir des éléments de réponse.

b) La collecte de données. Le chercheur doit collecter des données de différentes natures. Celles rédigées par les membres de la communauté, sous la forme de textes, mais aussi des éléments complémentaires aux informations produites. Taille des textes, date d'envoi, commentaires associés. En complément, le chercheur doit également tenir un carnet de bord pendant toute la durée de sa recherche. Enfin, si le chercheur établit un contact, ce qui est notre cas, des entretiens individuels peuvent être réalisés. Notons également la possibilité d'apporter une nuance quantitative à cette méthode de recherche en utilisant des outils permettant de mesurer des analyses d'arborescences des messages, ce qui pourrait nous être utile dans la compréhension des commentaires de recettes sur un blog culinaire.

c) Analyse des données et interprétation. Une fois les données collectées, elles sont interprétées et analysées au moyen d'une théorisation ancrée³¹ qui vise à « générer inductivement une théorisation au sujet d'un phénomène culturel, social ou psychologique, en procédant à la conceptualisation et la mise en relation progressives et valides de données empiriques qualitatives » (Paillé, 1996, p. 184)

31 Nous ne développerons pas ici les étapes de cette analyse par souci de clarté. Prenons tout de même note qu'elle se compose de 6 étapes : codification, catégorisation, mise en relation, intégration, modélisation.

d) Validation par les participants et éthique de la démarche. L'intérêt ici est que le chercheur peut contacter les membres de la communauté qu'il étudie et donc obtenir un *feedback* (retour) des enquêtés. Cette démarche est importante car « elle permet aux membres de nuancer les résultats de recherche et de les alimenter avec des données additionnelles » (Sayarh, 2013, p.26) De plus, mise en place d'un retour permet aux membres de la communauté d'être informés du travail du chercheur, ce qui est perçu comme positif d'un point de vue éthique et instaure un climat de confiance.

1.3.2 Motivations du choix de la netnographie

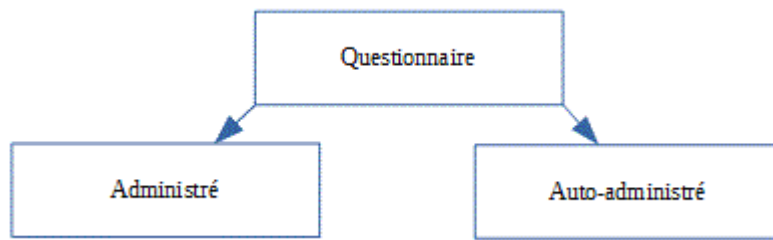
Rappelons tout d'abord notre seconde hypothèse : **les recettes de cuisine numérique favorisent l'émergence d'une transmission interactive du savoir culinaire.** Dans l'établissement de cette seconde hypothèse nous nous sommes attachés à la compréhension du blog culinaire et plus largement de la blogosphère comme lieu d'échange induisant une transmission interactive. La netnographie, par le biais d'une observation participante nous donnerait la possibilité de rendre compte des usages et des pratiques des bloggeurs, d'en analyser les discours et d'essayer de comprendre par là s'il y a bien une volonté de transmettre et que cette transmission n'est possible qu'à la condition qu'elle se réalise dans cet environnement précis.

1.4 La méthode quantitative

En sociologie, l'analyse quantitative « désigne l'ensemble des méthodes et des raisonnements utilisés pour analyser des données standardisées (c'est-à-dire des informations dont la nature et les modalités de codage sont strictement identiques d'un individu ou d'une situation à l'autre) » (Martin, 2012, p.1)

La méthode quantitative s'illustre principalement par l'usage de questionnaire comme outil méthodologique.

Figure 8 : Schéma des outils quantitatifs



Source : auteur.

Les objectifs de l'enquête quantitative sont les suivants³² :

- Mesurer des opinions et des comportements.
- Mettre en lumière le poids des déterminismes sociaux.
- Décrire les caractéristiques d'une population (représentativité).

Un questionnaire implique trois limites³³ :

- Un manque d'importance donnée au point de vue de l'enquêté.
- Des réponses obtenues suscitées et non spontanées.
- Une interprétation subjective des résultats par les enquêteurs.

1.5 Construction d'un questionnaire

Un questionnaire se construit premièrement en dressant un état des lieux des connaissances de la thématique et de la population étudiée. Il faut ensuite rechercher des indicateurs pertinents pour l'étude de la problématique et élaborer un plan de traitement.

³² Oliveira Diana. *Initiation aux outils de collecte*. Cours de Master 1 SSAA & MIRC, ISTHIA, Université Toulouse - Jean Jaurès, 2017.

³³ Ibidem.

Après cette première phase, vient le temps de la création des questions. Les questions dans ce type de document doivent être les plus claires et concises possibles car elles conditionneront les réponses reçues. Il faut ainsi éviter de biaiser les questions par des considérations personnelles ou par un manque de connaissance du sujet. Ensuite, le questionnaire entre en phase de pré-test, qui sera suivie d'une correction et d'une finalisation, puis d'une éventuelle formation des enquêteurs.

1.5.1 Motivations du choix du questionnaire

Rappelons tout d'abord notre première hypothèse : **la forme d'une recette de cuisine numérique influence sa propension à être effectivement transmise**. Comme développé antérieurement, nous pensons qu'un questionnaire à la suite d'une enquête qualitative permettra d'étayer et développer notre hypothèse. Un questionnaire pourra mettre en lumière les effets des déterminants sociaux (âge, sexe, revenus, niveau d'étude...) sur la transmission des recettes de cuisine numérique, ce qu'il n'est pas possible de faire par une méthode qualitative. Cela nous permettra aussi de pouvoir chiffrer les pratiques culinaire et notamment le poids du numérique dans la décision de réaliser une recette.

1.6 Conclusion

Les outils des méthodes qualitatives et quantitatives sont appropriés pour affirmer ou infirmer nos hypothèses. Nous mettons en avant la complémentarité des approches et nous pensons qu'il est intéressant de les combiner pour avoir des résultats fiables et complets, les limites de la méthode quantitative seule se faisant ressentir principalement pour notre première hypothèse. La combinaison d'entretiens semi-directifs et d'un questionnaire nous permettra d'élucider la question de la transmission du savoir faire culinaire sur internet par les recettes de cuisine en récoltant données chiffrées et verbatims. La netnographie nous apportera une vision plus large de ce qu'est la blogosphère, de son fonctionnement et de ses propriétés. Nous espérons y déceler les traces d'une transmission interactive.

Nous souhaitons ainsi explorer dans nos enquêtes les relations qu'entretiennent les interrogés avec les outils numériques, comment ces derniers s'inscrivent dans leur quotidien et dans quelle mesure ils influencent leurs pratiques culinaires et leurs façons de transmettre un savoir culinaire.

Chapitre 2 : Protocole de recherche

1 Introduction

Nous scinderons cette partie en deux. À chaque hypothèse correspondra une partie où nous développerons les moyens mis en œuvre pour y répondre. Nous traiterons ainsi de l'échantillonnage de nos enquêtes et produirons des documents méthodologiques tels qu'un questionnaire et un guide d'entretien et aborderons la question du traitement des données. Nous défendons le point de vue que la méthodologie n'est pas moins une aide à la réflexion du chercheur pour affiner ses méthodes, perceptions et actions à l'égard de son sujet de recherche qu'une règle absolue de savoir-faire. Aussi, nous estimons que c'est dans la construction même de ces outils que va s'affiner le regard que nous portons sur notre problématique.

2 La forme d'une recette de cuisine numérique influence sa propension à être effectivement transmise.

Cette hypothèse prend comme point d'ancrage la multiplicité des formes de recettes numériques et questionne leur susceptibilité à être intégrées par les individus dans leurs pratiques culinaire. Confronter cette hypothèse au terrain nous permettra de confirmer si, par exemple, une recette écrite a plus de chances d'être reproduite par un internaute qu'une recette vidéo.

2.1 Rappel des méthodes choisies

Nous avons donc retenu pour cette hypothèse une approche combinatoire entre entretiens semi-directifs et questionnaire. Nous administrerons le questionnaire, pour des raisons pratiques, via internet. Cela nécessite moins de temps et est moins gourmand en ressources. Il nous faudra cependant prendre en compte les limites des questionnaires en ligne, à savoir un taux de réponse faible (~10%) et un haut niveau de précision dans la formulation des questions.

2.2 *Construction des échantillons*

L'échantillonnage correspond à la «*sélection d'un certain nombre de groupes, de cas et d'événements considérés comme prometteurs par rapport à l'étude d'une situation ou d'un phénomène et permettant de développer le travail théorique en cours* ». (Mucchielli, 2009, p.69)

2.2.1 *Construction des échantillons des entretiens semi-directifs*

Pour nos entretiens, nous pensons nous orienter vers une population «*cuisinante* », c'est à dire qui manifeste déjà un intérêt certain pour la cuisine et qui est réflexive quant à ses pratiques culinaires. Pour ce mémoire et dans un soucis de réalisme, nous pensons pouvoir effectuer des recherches dans la ville de Toulouse. Nous contacterons entre 6 et 8 personnes, présentes activement sur les réseaux sociaux en lien avec le culinaire. Nous pourrions contacter par exemple le blog «*<http://ungraindeflole.com/>* » ; ou orienter nos recherches sur <http://www.toocook.com>. Les déterminants sociaux n'étant pas ce que nous souhaitons mettre en avant dans cette première approche, nous n'opérerons pas de sélection par rapport à l'âge ou le sexe. Nous mettons plutôt l'accent sur les compétences supposées des individus comme moyen de filtrage.

2.2.2 Construction des échantillons du questionnaire en ligne

Pour mener à bien notre questionnaire, nous interrogerons des personnes qui cuisinent au moins de « temps en temps », c'est-à-dire qui sont familières avec la cuisine et qui sont capables d'avoir un avis tranché sur certaines questions du fait de leur expérience et leur réflexivité. Nous mettons en place une enquête en ligne, que nous diffuserons via les forums de sites internet (marmiton.org, supertoinette.com, mais aussi jeuxvideo.com ou forumhardware.fr³⁴) et les pages facebook liées à l'alimentation, plus particulièrement celles qui diffusent des recettes. Le questionnaire en ligne présente aussi l'avantage de s'affranchir des contraintes géographiques et d'obtenir une plus forte représentativité des territoires.

2.3 Constructions des outils

2.3.1 Guide d'entretien

Tableau 2 : Guide d'entretien

THÈMES	QUESTIONS	RELANCES
Pratiques culinaires	➔ Depuis quand cuisinez-vous ?	➤ Comment, avec qui avez-vous appris la cuisine ?
	➔ Comment cuisinez-vous au quotidien ?	➤ Combien de temps passez-vous à cuisiner ? ➤ Pour qui cuisinez-vous ? ➤ Cuisinez-vous seul(e) ? ➤ Avez-vous des recettes spécifiques, pour lesquelles vous êtes reconnues par votre entourage ?
	➔ Comment cuisinez-vous pour les grandes occasions ?	➤ Avez-vous des « spécialités pour certaines occasions ?

34 Il est probable qu'en diffusant le questionnaire uniquement sur des sites dédiés à l'alimentation, nous touchions essentiellement un public féminin, or nous savons grâce à une étude du CREDOC que 50% des hommes cuisinent au moins une fois par semaine au sein du foyer conjugal. (Mathé, Hébel, 2015, p.4)

	➔ Aujourd'hui, dans quelle mesure pensez-vous avoir à apprendre en cuisine ?	➤ <i>Y a t il des recettes, gestes spécifiques que vous souhaiteriez apprendre ?</i>
Rapport aux recettes	➔ Si aujourd'hui, vous vous posez une question pour la réalisation d'un plat, que feriez vous ? ➔ Selon vous, dans quelle mesure une recette de cuisine est importante pour réaliser un plat avec succès ? ➔ Qu'est ce qui vous donnerait envie de réaliser une recette plutôt qu'une autre ?	➤ <i>A qui vous adresseriez-vous ? Où iriez-vous ?</i>
	➔ Où trouvez-vous vos recettes de cuisine ?	➤ <i>(Internet, livres, amis, famille?)</i> ➤ <i>Possédez-vous des livres de cuisine ? Si oui, par quels moyens les avez-vous acquis ? Quels types de livres ? (simples et pratiques, « beaux livres »...)</i> ➤ <i>Avez-vous des sites de cuisine préférés ? Si oui, lesquels ? Si non, pour quoi ?</i>
Rapport aux recettes, tradition orale et écrite	➔ Y a t il, dans votre famille des recettes qui ont été transmises de génération en génération ? ➔ Que représentent ces recettes pour vous ?	➤ <i>Par qui ? Comment ? (écrit, réalisation conjointe, observation passive...)</i> ➤ <i>Pourquoi avez vous décidé des les apprendre et les faire ?</i> ➤ <i>Les faites-vous à l'identique ?</i>
	➔ Dans quelle mesure les recettes s'intègrent dans votre cuisine ?	➤ <i>Les reproduisez-vous à l'identique ? Quel intérêt y trouvez-vous ?</i> ➤ <i>Vous servent-elles d'inspiration ? Comment cela se traduit-il dans votre cuisine ?</i>
Pratiques numériques	➔ Avant d'aborder plus précisément le sujet des recettes de cuisine sur internet, j'aimerais savoir l'idée que vous vous faites d'internet ?	➤ <i>L'utiliser vous quotidienne-ment ?</i> ➤ <i>Pour quelles raisons ?</i> ➤ <i>Si c'est le cas, de quelle façon internet a-t-il modifié la façon dont vous communi-</i>

		<i>quez avec vos amis, vos proches ?</i>
Rapport aux recettes sur internet	➔ Quelles sont les différences entre les recettes de cuisine sur internet et les recettes des livres de cuisine que vous possédez ?	➤ <i>(Relancer sur les commentaires des blogs, vidéos et sites internet)</i> ➤ <i>Quel est pour vous l'intérêt d'utiliser internet, par rapport à un livre pour accéder à des recettes ?</i> ➤ <i>Par quel moyen y accédez-vous ?</i>
	➔ Comment faites-vous le tri dans les recettes qui vous sont proposées sur internet ? ➔ Qu'est-ce qui vous pousserait à reproduire une recette vue sur internet ?	➤ <i>Qu'est-ce qui pour vous distingue une bonne ou une mauvaise recette sur internet ?</i>
	➔ Il y a depuis quelques temps, des recettes filmées, très courtes, qui apparaissent sur facebook. Qu'en pensez-vous ?	➤ <i>-(ces vidéos sont-elles appréciées, reproduites, que pense l'interviewé de leur forme et contenu, les partage-t-il ? Dans quelle optique ?)</i>

2.3.2 Questionnaire en ligne

Le questionnaire en ligne contiendrait les questions suivantes. Elles restent sujettes à approfondissement et développement, dans le sens où ce questionnaire sera aussi bâti sur les résultats de notre enquête qualitative. Ce modèle sert d'exemple, le vrai questionnaire serait réalisé sur Lime Survey.

Tableau 4 : Questionnaire en ligne

1/ A quelle fréquence cuisinez-vous ? ☐ Plusieurs fois par semaine ☐ Une fois par semaine ☐ Plusieurs fois par mois ☐ Moins d'une fois par mois

2/ Consultez-vous des recettes dans les livres et/ou magazines de cuisine ?

☐ Oui ☐ Non

Si non, allez à la question 7.

3) A quelle fréquence ?

☐ Plusieurs fois par semaine ☐ Une fois par semaine ☐ Plusieurs fois par mois ☐ Moins d'une fois par mois

4) Dans quel but ?

☐ Divertissement ☐ Inspiration quand on manque d'idée ☐ Recherche d'une recette précise

5) D'où proviennent-ils ?

☐ Achetés ☐ Donnés par un ami, famille ☐ Empruntés

6) Consultez-vous des recettes sur internet ?

☐ Oui ☐ Non

Si non, allez à la question 16.

7) A quelle fréquence ?

☐ Plusieurs fois par semaine ☐ Une fois par semaine ☐ Une fois par mois ☐ Moins d'une fois par mois

8) Dans quel but ?

☐ Divertissement ☐ Inspiration quand on manque d'idée ☐ Recherche d'une recette précise

9) Sur quelle(s) plate-forme(s) ?

☐ Sites spécialisés (marmiton, cuisineaz, chefsimon, ...) ☐ Sites avec une section cuisine (journaldesfemmes, madame.lefigaro, ...) ☐ Blog de cuisine ☐ Réseaux sociaux (facebook, instagram, ...) ☐ Plate-formes vidéo

10) Pour la cuisine de tous les jours, utilisez-vous des recettes de cuisine ?

☐ Oui ☐ Non

11) Si oui, où les trouvez-vous ?

☐ Internet ☐ Livre, magazine papier ☐ D'une autre personne de votre entourage

12) Pour un événement qui sort de l'ordinaire (repas entre amis, entre collègues), utilisez-vous des recettes de cuisine ?

☐ Oui ☐ Non

13) Si oui, où les trouvez-vous ?

☐ Internet ☐ Livre, magazine papier ☐ D'une autre personne de votre entourage

14) Pour un événement particulier (Noël, anniversaires), , utilisez-vous des recettes de cuisine ?

☐ Oui ☐ Non

15) Si oui, où les trouvez-vous ?

☐ Internet ☐ Livre, magazine papier ☐ D'une autre personne de votre entourage

16) Partagez-vous des recettes avec votre entourage ?

☐ Oui ☐ Non

17) Avec qui ?

☐ Famille ☐ Amis ☐ Collègues de travail

18) Par quel moyen ?

☐ En les faisant ensemble ☐ Par internet ☐ En les notant ☐ A l'oral

19) D'où proviennent-elles ?

☐ Internet ☐ Livre, magazine papier ☐ Vous les avez inventées ☐ D'une autre personne de votre entourage

20) En moyenne, à quelle fréquence vous référez-vous à des recettes de cuisine pour cuisiner ?

☐ Plusieurs fois par semaine ☐ Une fois par semaine ☐ Une fois par mois ☐ Moins d'une fois par mois

21) Pour quelle(s) raison(s) vous référez-vous à des recettes de cuisine pour cuisiner ?

☐ Parce que je ne saurais pas faire sans ☐ Pour « tester » une recette ☐ Pour être sûr(e) de la réaliser au mieux ☐ Pour des indications techniques précises

22) Qu'est-ce qui fait, selon vous, la qualité d'une recette ?

☐ Son originalité ☐ Sa clarté ☐ Son coût ☐ Son accessibilité

23) Qu'est-ce qui vous donne envie de réaliser une recette que vous consultez ?

☐ Son intitulé ☐ Sa photographie ☐ La présence d'un aliment particulier ☐ Sa présentation

24) Selon vous, une recette est plus simple à réaliser quand elle est...

☐ Écrite ☐ En vidéo

25) Diriez-vous que vous utilisez plus fréquemment les recettes de cuisine que ces dernières années ?

☐ Oui ☐ Non ☐ Je les utilise moins qu'avant

Profil

Âge :

Sexe : ☐ F ☐ M

Profession :

Situation familiale :

☐ Célibataire ☐ En ménage sans enfants ☐ En ménage avec enfant(s) à charge ☐ Autre :

Lieu de résidence (indiquez votre commune et code postal) :

- ☐ Grandes villes (100 000 habitants ou +)
- ☐ Villes moyennes (20 000 à 99 999 habitants)
- ☐ Petites villes (2000 à 19 999 habitants)
- ☐ Petites communes (- 2000 habitants)
- ☐ Hameau

Merci de votre collaboration !

3 Les recettes de cuisine numérique favorisent l'émergence d'une transmission interactive du savoir culinaire.

3.1 Rappel de la méthode choisie

Nous avons sélectionné la netnographie pour apporter des éléments de réponse à cette hypothèse. Cette netnographie se déroulera dans le cadre d'une observation participante à découvert.

3.2 *Construction des échantillons*

3.2.1 *Critères de sélection d'une communauté virtuelle*

La netnographie offre la possibilité d'observer plusieurs communautés différentes pour la même étude. Or, puisque nous postulons qu'une observation participante à découvert est une réponse adéquate à notre hypothèse de recherche, nous ne nous concentrerons que sur une seule.

Puisque nous questionnons la transmission au sein des blogs culinaires, nous proposons d'intégrer la « blogosphère culinaire ». Pour que notre recherche soit effective, nous avons besoin d'un environnement où les communications entre les acteurs sont aisées. Notre regard s'est porté sur le site tumblr, plate-forme de microblogage qui regroupe un grand nombre de blogs culinaire, a l'intérêt d'être international. Son fonctionnement se base principalement sur le reblogage, ce qui correspond à notre besoin de trouver une communauté ayant une forte composante interactive où les interactions sont simples à mettre en œuvre.

3.3 Constructions des outils

Afin de s'intégrer dans cette communauté, nous soumettons l'idée de la création d'un blog culinaire que nous alimenterons pendant nos recherches. Étant diplômés d'un BTS en hôtellerie-restauration, nous pourrions certainement proposer des recettes qui susciteront un minimum d'intérêt dans la communauté. Nous reprendrons les cinq dimensions de la cuisine dans les blogs culinaires pour structurer notre propre blog, qui constituera finalement notre outil de recherche. Pour rappel, ces dimensions sont sociales, ludiques, techniques, spectaculaires, réflexives et interactives. À partir de ces dimensions, nous pouvons déduire les aspects à privilégier pour créer un blog qui s'intégrera dans la communauté. Cela facilitera par la suite la prise de contact avec les observés, dans le sens où nous serons considérés comme « légitimes ».

Tableau 5 : Méthodologie de création d'un blog culinaire à destination d'une observation participante

Dimension	Traduction formelle
Sociale	Le blog se doit d'être ouvert et en libre-accès.
Ludique	Le blog doit mettre en avant la passion de l'auteur.
Technique	Les recettes du blog doivent être détaillées minutieusement et employer des termes techniques.
Spectaculaire	Les dressages des plats photographiés, illustrant nos recettes doivent être esthétisés au maximum.
Réflexive et interactive	L'auteur du blog doit non seulement répondre aux commentaires sur ses publications, mais aussi partager celles des personnes qui s'intéressent à son blog. Il doit prodiguer avis, conseils et suggestions aux observés.

Source : auteur.

Conclusion de la troisième partie

POUR CONCLURE CETTE TROISIÈME PARTIE, commençons par rappeler les intérêts respectifs des méthodes qualitatives et quantitatives, en rapport avec nos hypothèses.

Pour notre première hypothèse : « **La forme d'une recette de cuisine numérique influence sa propension à être effectivement transmise** », retenons l'idée que l'apport d'un guide d'entretien cherchant à déterminer dans un premier temps les pratiques et représentations en lien avec les recettes de cuisine, puis dans un second temps avec le numérique et les recettes présentes sur internet, nous permettra de mettre en lumière quels rapports les individus entretiennent avec l'outil numérique et les distinctions qu'ils opèrent entre les différentes sources de recettes et les fonctions qu'ils attribuent à ces dernières. En outre, ce guide nous sera précieux pour récolter des verbatims qui nous aideront par la suite à illustrer le questionnaire que nous mettrons en place.

Pour notre seconde hypothèse : les recettes de cuisine numérique favorisent l'émergence d'une transmission interactive du savoir culinaire, nous estimons que la mise en place d'une observation participante à découvert nous invitera à développer un réseau solide que nous pourrions interroger sur une base solide. Ce sera de plus l'occasion d'observer, d'une façon plus large, le fonctionnement d'une communauté virtuelle et d'apprivoiser ses codes. Il nous faudra cependant être au fait des possibilités de biais qu'engendre une observation participante et nous devrons les consigner dans un carnet de recherche.

Pour finir, nous estimons que la bonne conduite de ces enquêtes passera par une préparation en amont minutieuse, tout particulièrement en ce qui concerne la création du blog pour notre netnographie. Une mauvaise préparation risquerait de compromettre la qualité des données récoltées.

Conclusion générale

CETTE ÉTUDE NOUS A PERMIS de soulever la question de la transmission du savoir culinaire à l'ère du numérique. Pour concilier ces deux termes, nous avons choisi de mobiliser les recettes de cuisine. Elles s'inscrivent de plus à une période où le culinaire bénéficie d'une médiatisation importante et où l'usage des outils numériques s'intensifient. Conjugués ensemble, ces deux éléments nous ont porté à imaginer que les recettes de cuisine numériques pouvaient s'inscrire dans les pratiques et les dispositifs de transmission des individus.

Toute porte à croire, selon nos recherches que la transmission en général est un processus plus individuel qu'on ne pourrait le penser. Elle est en effet multidimensionnelle et s'enracine dans les contextes dans lesquels évoluent les individus. Elle n'est pas seulement intergénérationnelle, elle est aussi intra et transgénérationnelle. Elle touche ainsi tout le monde et à tout moment.

Nous savons également maintenant que les recettes de cuisine sont des vecteurs de transmission. En tant que vecteurs de transmission, elles utilisent les canaux de communication qui appartiennent à leurs époques pour se diffuser. Nous avons ainsi pu observer que lorsqu'elles migrent vers un nouveau support de communication, elles tendent à se modifier et à s'adapter, à l'instar de l'imprimerie qui bouleversa la façon dont sont produites les recettes. Mais aussi à l'instar de l'internet.

Nous pensons donc que l'internet et les outils qui l'accompagnent (blogs, sites, forums, plate-formes vidéo) peuvent induire un changement de paradigme dans la façon dont les recettes de cuisine sont à la fois produites et reçues. Elles passent du statique au mouvant, du matériel à l'immatériel, à une fonction de maintien de la tradition à une fonction d'innovation et de ludisme. Et les formes que ces nouvelles recettes revêtent

induisent des discours spécifiques, qui individualise certainement encore plus le rapport que les individus ont avec la cuisine. Mais d'un autre côté, elles permettent aussi de faire unité et de favoriser l'émergence de communautés qui se structurent autour de la création de recettes.

Tous ces éléments nous amènent à penser que la transmission du savoir culinaire est dans une phase mutante, où « tout est ouvert » et que les recettes numériques s'inscrivent comme porteuses de changement dans les pratiques et dispositifs de transmission.

Pour aller plus loin, nous pourrions explorer le poids des déterminants sociaux sur les sources des recettes et leurs moyens de transmission. Nous pourrions tout à fait imaginer que certaines recettes en ligne sont plus plébiscitées par les jeunes, ou par les ruraux. Si notre questionnaire peut mettre en lumière certains de ces aspects, il faudrait cependant le retravailler pour un résultat plus pertinent.

Nous souhaitons clore ce mémoire en évoquant une autre piste de recherche liant numérique et recettes de cuisine : celle des recettes digitales intégrées aux appareils intelligents et plus largement la mise en place d'une cuisine numérique.

Le projet OFS (Open Food System) ambitionne de construire un "écosystème" qui s'articule autour de deux projets. L'un de ces projets, intitulé "Nos Recettes", dirigé par SEB, vise à proposer une expérience utilisateur intégrale autour de cinq points. Le premier point est la structuration de recettes numériques sur un format de données universel riche, puis vient la création de profils utilisateurs individualisés qui permettra de proposer des recettes via un moteur de recommandation, ensuite la mise en service d'appareils électroménagers capables de comprendre et reproduire les recettes, la création d'appareils de mesures corporelles, enfin la mise à participation d'une communauté d'amateurs de cuisine d'une dimension internationale. Nous pensons que cette « ultra personnalisation » des recettes de cuisine, accompagnée de la mise en place de communautés et de bases de données évolutives est une piste de prolongement intéressante à ce mémoire de Master 1. Allons-nous vers une transmission qui s'opèrent

entre machines, capables de composer des recettes complètement adaptées à nos profils ? En somme, les machines vont-elles remplacer nos grand-mères ?

Bibliographie

Ascher François. *Le mangeur hypermoderne*. Paris : Odile Jacob, **2005**, 336p.

Attias-Donfut Claudine. *Génération et âges de la vie*. Paris : Puf, (Collection "Que Sais-Je", n°2570), **1991**, 126p.

Attias-Donfut Claudine. Rapports de générations. Transferts intrafamiliaux et dynamique macrosociale. *Revue française de sociologie*, **2000**, n°41-4, p.643-684.

Attias-Donfut Claudine. *Le double circuit des transmissions*. in Attias-Donfut et al, Les solidarités entre générations vieillesse, familles, État, Paris: F. Nathan, **1995**, p.41-81.

Barats Christine. *Manuel d'analyse du web en Sciences Humaines et Sociales*. Paris : Armand Colin, **2013**, 258p.

Beaude Boris. Internet, changer l'espace, changer la société. Limoges : FYP Editions, **2012**, 256p.

Berliner David. Anthropologie et transmission. *Terrain*, **2010**, n° 55, p.4-19.

Bourdieu Pierre. *La distinction*. Paris : Les éditions de minuit, **1979**, 670p.

Canivet-Bourgaux Isabelle. *Bien rédiger pour le web: stratégie de contenu pour améliorer son référencement naturel*. Paris : Éditions Eyrolles, **2011**, 535p.

Castra Michel. *Socialisation*. in Paugam Serge et al, Les 100 mots de la sociologie, Paris : Puf, (Collection "Que Sais-Je", n°3870), **2010**, p.97-98.

Chapoutot Claire. Les blogs culinaires : quand Internet entre dans la cuisine. *Cahiers de l'Ocha*, **2006**, n°11, p.30-41 [en ligne] Disponible sur <http://bit.ly/2n6GAwY>. (Consulté le 4-1-17)

Choron-Baix Catherine. Transmettre et perpétuer aujourd'hui. *Ethnologie française*, **2000**, n°30-3, p.357-360.

- CREDOC.** De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaire : regards croisés de filles et de mères, **2004**, 81p. [en ligne] Disponible sur : <http://bit.ly/2mJfIWI>. (Consulté le 3-11-16)
- De Certeau** Michel, **Giard** Luce, **Mayol** Pierre. *L'invention du quotidien II : habiter, cuisiner*. Paris : Gallimard, (Collection Folio essais n° 238), 1994, 448p.
- Dilthey** Wilhelm. *Le Monde de l'esprit*. **1947**. Paris : Aubier, 422p.
- Durkheim** Émile. *Éducation et sociologie* [**1922**]. Paris : PUF, 1968, 121p.
- Durlak** J. T., A Typology for Interactive Media, in Margaret J. McLaughlin et al, *Communication Yearbook 10*, **1987**, p.743-757.
- Escoffier** Auguste. *Le guide culinaire* [1825]. Paris : Flammarion, **2009**, 940p.
- Étienne** Jean, **Bloess** Françoise, **Noreck** Jean-Pierre, **Roux** Jean-Pierre. *Dictionnaire de sociologie*. 3^e édition, Paris : Hatier, 2004, 448p.
- Ferguson** Priscilla. Identité et culture : la gastronomie en France . *Revue de la BNF* , **2015**, n° 49, p. 12-17.
- Flandrin** Jean-Louis, Montanari Massimo. *Histoire de l'alimentation*. Paris : Fayard, **1996**, 926p.
- Fischler** Claude. *L'Homnivore*. Paris : Odile Jacob, **2001**, 431p.
- Gilitos** Lucie. *Le culinaire comme objet communicationnel a dimensions multiples: Des pratiques intrinsèques, au croisement de contenus médiatiques, de socialisation, de politiques culturelles héritées et de marchandisations croissantes; le cas du blog culinaire*. Mémoire de Master 1 Recherches et Études en Information-Communication, Grenoble : Université Grenoble Alpes, **2014**, 59p. [en ligne] Disponible sur <http://bit.ly/2mJQQu0>. (Consulté le 21-12-16)
- Chanez** Amélie. *Vers une théorisation de la transmission intergénérationnelle : Analyse comparative des aînées et descendants de deux familles québécoises*. Mémoire de Maîtrise en Sociologie, Montréal : Université du Québec, **2007**, 175p. [en ligne] Disponible sur <http://www.archipel.uqam.ca/828/1/M10093.pdf>. (Consulté le 14-1-17)
- Gouffé** Jules. *Le livre de cuisine*. Paris : Hachette, **1867**, 826p. [en ligne] Disponible sur : <http://bit.ly/2n9XAmg>. (Consulté le 21-12-16)

- Hyman Philip, Hyman Mary**, *Les livres de cuisine et le commerce des recettes en France aux XVe et XVIe siècle*. In Carole Lambert et al, *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal : Presses de l'Université de Montréal, **1992**, p.59-68.
- IFOP/Lesieur**. *Les français et la transmission culinaire*, **2015**, 51p. [en ligne] Disponible sur : <http://bit.ly/2nshBBu>. (Consulté le 2-12-16)
- Jeffrey Denis, Maffesoli Michel**. *La sociologie compréhensive*. Laval : Presses Université Laval, **2006**, 159p.
- Kaufmann Jean-Claude**. *Casseroles, amour et crises*. Paris : Armand Colin, **2005**, 384p.
- Laflamme Simon, Lafortune Sylvie**. Utilisation d'Internet et relations sociales. *Communication*, **2006**, n° 24/2, p.97-128. [en ligne] Disponible sur : <http://communication.revues.org/3395>. (Consulté le 2-3-17)
- Lahire Bernard**. *L'Homme pluriel. Les ressorts de l'action*. Paris : Fayard, **1998**, 400p.
- Lahire Bernard**. La transmission familiale de l'ordre inégal des choses. *Regards croisés sur l'économie*, **2010**, n°7, p.203-210.
- Lani-Bayle Martine**. Vers une transmission intergénérationnelle des savoirs. *Savoirs*, **2004**, n°4, p.67-70. [en ligne] Disponible sur : <https://www.cairn.info/revue-savoirs-2004-1-page-67.htm>. (Consulté le 4-2-17)
- Laurioux Bruno**. Entre savoir et pratiques : le livre de cuisine à la fin du Moyen Age. *Médiévale*, **1988**, n°14, p.59-71. [en ligne] Disponible sur : <http://bit.ly/2mIXgbt>. (Consulté le 10-12-17)
- Laurioux Bruno**. *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout : Brepols, **1997**, 86p.
- Madelon Veronique**. La médiatisation du culinaire. *Communication & langages*, **2010**, n°164, p.34-40.
- Marie Patricia**. *La transmission de l'art culinaire*. Paris : L'Harmattan, **2014**, 216p.
- Mathé Thierry, Hébel Pascale**. Le plaisir du cuisiné maison : pour le goût et la qualité. *Credoc, Consommations et modes de vie*, **2015**, n° 275, 4p. [en ligne] Disponible sur : <http://www.credoc.fr/pdf/4p/275.pdf>. (Consulté le 10-3-17)

- Martin** Olivier, « Analyse quantitative », in Paugam Serge et al, Les 100 mots de la sociologie, Paris : Puf, (Collection "Que Sais-Je", n°3870), **2010**. [en ligne] Disponible sur : <https://sociologie.revues.org/1204>. (Consulté le 10-3-17)
- Mead** George Herbert. *L'esprit, le Soi et la Société*. Paris PUF, **1963**, 332p.
- Mead** Margaret. *Le fossé des générations*. Paris : Denoël-Gonthier, **1971**, 159p.)
- Monneuse** Dennis. *La transmission intergénérationnelle. État des lieux des savoirs*. 2010, 29p. [en ligne]. Disponible sur : <<http://bit.ly/2nqvpgj>>. (Consulté le 5-1-2017).
- Mucchielli** Alex. *Dictionnaire des méthodes qualitatives en sciences humaines et sociales*. Paris : Armand Colin, **2009**, 303p.
- Naulin** Sidonie. La blogosphère culinaire : Cartographie d'un espace d'évaluation amateur. *Réseaux*, **2014**, n° 183, p.31-62.
- Naulin** Sidonie. Pourquoi partager sa passion de la cuisine sur Internet ? *Revue de la BNF*, **2015**, n°49, p.38-43.
- Nora** Pierre. *La mémoire collective*. in Jacques Le Goff, La nouvelle histoire, Paris : Retz-CEPL, **1978**, p.398-401.
- Paillé** Pierre. (1996). De l'analyse qualitative en général et de l'analyse thématique en particulier. *Recherches qualitatives*, **1996**, n°15, p.179-194.
- Papilloud** Christian. L'interactivité. *tic&société*, **2010**, n° 1. [en ligne] Disponible sur : <http://ticetsociete.revues.org/769>. (Consulté le 6-3-17)
- Préel** Bernard. *Le Choc des générations*. Paris : La Découverte, **2000**, 256p.
- Sayarh** Nada. La netnographie : mise en application d'une méthode d'investigation des communautés virtuelles représentant un intérêt pour l'étude des sujets sensibles. *Recherches qualitatives*, **2013**, n°32, p.227-251. [en ligne] Disponible sur : <http://bit.ly/2m0zZ7l>. (Consulté le 12-3-17)
- Tirel** Guillaume, dit Taillevent. *Le viandier*. Paris : Techener, **1486**, 297p. [en ligne] Disponible sur : <http://bit.ly/2nEPP4b>. (Consulté le 21-12-17)
- Verdier** Yvonne. *Façons de dire, façons de faire*. Paris : Gallimard, **1979**, 384p.

Table des figures

Figure 1.....	29
Figure 2.....	30
Figure 3.....	33
Figure 4.....	39
Figure 5.....	48
Figure 6.....	49
Figure 7.....	61
Figure 8.....	67

Index des tableaux

Tableau1.....	40
Tableau2.....	72
Tableau3.....	74
Tableau4.....	76
Tableau5.....	78

Table des matières

Remerciements.....	6
Sommaire.....	7
Introduction générale.....	8
Partie 1 : Cadre théorique.....	11
Introduction de la première partie.....	12
Saisir la transmission.....	14
1 Considérations générales.....	14
1.1 Étymologie.....	14
1.2 Distinguer la transmission de la communication.....	15
1.3 Les générations.....	16
1.4 L'effet d'âge.....	17
1.4.1 L'effet de période.....	17
1.4.2 L'effet de génération.....	17
1.4.3 Générations et transmission.....	18
2 La notion de transmission en sociologie.....	19
2.1 Transmission et déterminisme.....	19
2.1.1 L'apport de Durkheim.....	19
2.1.2 L'apport de Bourdieu.....	20
2.2 Transmission et interactionnisme.....	22
2.2.1 L'apport de Mead & Piaget.....	22
2.2.2 L'apport de Lahire.....	23
3 Conclusion.....	24
Transmission du savoir-faire culinaire en France : clarifier les savoirs et les connaissances.....	26
1 Sources de transmission.....	26
1.1 Transmissions générationnelles.....	26
1.1.1 Le cas de la transmission mère-fille.....	26
1.1.2 Le rôle du père, effet générationnel.....	28
1.1.3 Spécificités générationnelles liées à l'usage des médias.....	28
2 Conclusion.....	31
Détailler les recettes de cuisine.....	32
1 Histoire et fonctions des recettes de cuisine.....	32
1.1 Premières traces.....	32
1.2 Évolution à travers les âges.....	33
1.2.1 Le Viandier de Taillevent.....	33
1.2.2 Le livre de cuisine, Jules Gouffé.....	34
1.3 Fonctions.....	35
1.3.1 Transmission d'un savoir faire.....	35
1.3.2 Transmission d'un idéal.....	35

2Conclusion.....	36
Façonner l'internet.....	36
1Internet, point de vue historique.....	37
2L'internet, bouleversement social.....	38
Conclusion de la première partie.....	41
Partie 2 : Hypothèses.....	43
Introduction de la deuxième partie.....	44
La forme d'une recette de cuisine numérique influence sa propension à être effectivement transmise.....	45
1Introduction.....	45
2Recettes sur internet.....	46
2.1Multiplicité des supports.....	47
2.2Multiplicité des formes.....	48
2.2.1Les recettes écrites.....	48
2.2.2Les recettes en vidéos.....	50
3Conclusion.....	51
Les recettes de cuisine numériques favorisent l'émergence d'une transmission interactive du savoir culinaire.....	52
1Introduction.....	52
2Interactivité, une pluralité de définitions.....	52
3Le cas du blog culinaire.....	53
3.1Présentation.....	53
3.2Carte d'identité du blogueur culinaire.....	54
3.3Caractéristiques du blog culinaire.....	55
3.4Motifs de création d'un blog culinaire.....	55
3.4.1Fonctions d'archivage.....	55
3.4.2Fonctions de partage.....	56
3.5Incidences sur les pratiques culinaires.....	56
4Conclusion.....	56
Conclusion de la deuxième partie.....	58
Partie 3 : Méthodologie probatoire.....	59
Introduction de la troisième partie.....	60
Méthodologie de collecte des données.....	61
1Qualitatif, quantitatif : intérêts et usages.....	61
1.1La méthode qualitative.....	61
1.2L'entretien semi-directif.....	62
1.2.1Construction d'un guide d'entretien.....	63
1.2.2Conditions de l'entretien.....	63
1.2.3Motivations du choix de l'entretien semi-directif.....	64
1.3La netnographie.....	64
1.3.1Étapes d'une netnographie.....	65
1.3.2Motivations du choix de la netnographie.....	66

1.4 La méthode quantitative.....	66
1.5 Construction d'un questionnaire.....	67
1.5.1 <i>Motivations du choix du questionnaire</i>	68
1.6 Conclusion.....	68
Chapitre 2 : Protocole de recherche.....	69
1 Introduction.....	69
2 La forme d'une recette de cuisine numérique influence sa propension à être effectivement transmise.....	69
2.1 Rappel des méthodes choisies.....	70
2.2 Construction des échantillons.....	70
2.2.1 <i>Construction des échantillons des entretiens semi-directifs</i>	70
2.2.2 <i>Construction des échantillons du questionnaire en ligne</i>	71
2.3 Constructions des outils.....	71
2.3.1 <i>Guide d'entretien</i>	71
2.3.2 <i>Questionnaire en ligne</i>	73
3 Les recettes de cuisine numérique favorisent l'émergence d'une transmission interactive du savoir culinaire.....	76
3.1 Rappel de la méthode choisie.....	76
3.2 Construction des échantillons.....	76
3.2.1 <i>Critères de sélection d'une communauté virtuelle</i>	76
3.3 Constructions des outils.....	77
Conclusion de la troisième partie.....	78
Conclusion générale.....	79
Bibliographie.....	82
Table des figures.....	86
Index des tableaux.....	87

Résumé

Nous sommes entrés dans l'ère du numérique. Dans ce contexte, l'outil numérique offre de nouvelles façons de communiquer et de créer du contenu. Il interroge nos façons de communiquer au quotidien et nous permet d'innover. En parallèle, nous assistons aujourd'hui à de profonds changements dans les pratiques culinaires des individus. Ce travail s'intéresse plus particulièrement à la question de la transmission du savoir culinaire en lien avec le numérique. Nous discuterons ici d'une possible reconfiguration par le numérique des pratiques et des dispositifs de transmission du savoir culinaire en France. Nous utiliserons comme porte d'entrée les recettes de cuisine, la multiplicité de leurs formes et les communautés qu'elles fédèrent. Nous proposerons deux hypothèses et formulerons une méthodologie adaptée au terrain pour y répondre.

Mots clés : Cuisine – Transmission – Savoir culinaire – Numérique – Recettes

Abstract

We have entered in the digital era. In this context, the digital tool offers new manners to communicate and to create some contents. It questions our ways to communicate in the everyday life and allows us to innovate. In parallel, we are witnessing deep changes in the culinary practices of today's individuals. This work is particularly directed to the question of the culinary knowledge transmission in connection with the digital technology. We shall discuss here a possible reconfiguration of the practices and the ways of culinary knowledge transmission by digital technology. We will use as a point of entry the recipes, the multiplicity of their forms and the communities which they federate. We will submit two hypothesis and will build an appropriate methodology for the field we are investigating.

Keywords : Cuisine – Transmission – Culinary Knowledge – Digital – Recipes