

# Introduction

Les arts de la table sont associés à la cuisine, à la gastronomie, à la décoration de l'espace ou du lieu de vie dédié aux plaisirs gastronomiques. Ils n'intègrent pas seulement l'esthétisme, mais englobent des connaissances morales: savoir-faire, savoir-vivre, traditions, mœurs, apprentissage d'une culture.. L'apprentissage des boissons, des dispositions de la vaisselle et des convives, des façons à recevoir les hôtes, des manières de la table, du service, des menus, etc...est un facteur important répondant à la demande des hôtes. C'est tout d'abord un acte vital, mais aussi un moment de plaisir pour soi-même et pour les autres. C'est pourquoi, chaque individu de chaque milieu sociaux a sa propre manière d'interpréter l'art de la table. Les milieux sociaux encadrent un environnement social touchant la société, par exemple: le milieu ouvrier, bourgeois, haute noblesse... Néanmoins, une norme fondamentale ou une tradition est utilisée en France. Les français respectent ses normes, vu que les traditions sont ancrées dans les mœurs (manger trois repas par jour, à des heures régulières...). C'est pourquoi, élèves de BTS Aménagements Paysagers, nous allons porté le problème sur « comment les arts de la table définissent t-ils les milieux sociaux, en France? ». Nous sommes donc amené a posé cette problématique puisque notre thème national est porté sur « les défis alimentaires » et nous étions invitées à tirer au sort notre sous-thème qui est les arts de la table. Nous avons donc approfondi nos recherches sur divers aspects: la gastronomie, le savoir vivre à table, l'éducation, la relation entre le lieu et la cuisine, mais aussi le lien avec les différents milieux sociaux. La méthode utilisée pour la recherche d'informations est portée sur l'accès internet en utilisant des opérateurs booléens, et sur la recherche au BCDI de document de type romans, requêtes, magazines.

C'est pourquoi, pour répondre à notre problème, nous sommes amenées à vous parler de l'influence des milieux sociaux sur l'art de la table, puis nous traiterons des différents strates d'évolution des milieux.

# Table des matières

Introduction.....	1
I/ L'influence des milieux sociaux sur l'art de la table.....	4
A/ La transmission d'information: Au niveau de la culture, des traditions, l'éducation.....	4
B/ La gastronomie française.....	5
C/ Le modèle alimentaire et les milieux sociaux.....	6
Conclusion.....	4
II/ Diverses strates d'évolution.....	6
A/ Ce que l'on mange.....	7
B/ Manière de manger.....	9
C/ Cadre dans lequel on mange .....	11
D/ Avec qui?.....	12
Conclusion.....	14

# I/ L'influence des milieux sociaux sur l'art de la table

## *A/ La transmission d'information: Au niveau de la culture, des traditions, l'éducation*

Les règles, les savoirs et les conventions favorisent la socialisation, et les échanges entre les hommes. En France, les pratiques culinaires se partagent et se transmettent au sein du cercle familial. La cuisine est un lieu d'échange et de vie. Il y a un réel investissement par les familles à partager des recettes familiales, des savoirs-faire détenus des parents. Cela montre un savoir artisanal et une tradition orale. C'est ce que l'on appelle la transmission du savoir par l'éducation.. Ces informations transmissent participent à assurer une bonne réalisation d'un repas et favorise une bonne alimentation. Cette diffusion d'éléments porte sur des règles diététiques de base, des savoirs culinaires, sur la religion et la mise en valeur de la nourriture au quotidien. Il y a des règles fondamentales à adopter à table notamment: ne pas manger la bouche ouverte, ne pas mettre les coudes sur la table, ne pas parler la bouche pleine, ne pas manger avec les doigts...

Chaque religion a sa propre culture alimentaire. L'aliment peut être considéré comme un aliment sacré c'est-à-dire réservé aux Dieux, aliment offrande ou de cérémonie comme l'hostie pour l'église catholique. Mais aussi les Hommes peuvent adopter la tradition de manger maigre, c'est-à-dire de s'abstenir de viande et de plat à base de graisse animale, le vendredi Saint. Les traditions françaises marquent les générations, par exemple: le repas de Noël où se réunit toute la famille autour du repas, certains aliments traditionnels, atypiques comme le pain, le vin, le fromage sont présents lors des repas... Les livres de cuisine interviennent dans les pratiques mais aussi dans les représentations. La préparation est l'objet de plaisir, pour permettre de mettre en valeur l'activité culinaire.

Le goût est un facteur important dans notre modèle alimentaire français. Il est incontournable dans notre culture culinaire. La saveur des aliments, lors des repas, a un rôle important aux yeux des Français. La gastronomie joue sur les 5 sens non seulement sur le goût mais aussi pour la présentation des plats (visuel), les arômes des aliments (odorat), le toucher par la prise de condiments, les ambiances du cadre des repas (l'ouïe).

Chaque zone géographique a sa propre culture alimentaire. La gastronomie française est fragmentée en fonction des produits du terroir, et traditionnels des régions et des départements. Par exemple, l'Auvergne, du cantal, du saint nectaire, les tripoux potée auvergnate, lentille du puy,



*Illustration 1: spécialité régionale de l'Auvergne (le kouglof)*

*source: <http://www.alsace-route-des-vins.com/NewVersion/images/gastronomie/kougelhopsdumoulin.jpg>*

tripoux, la saucisse sèche et pour l'Alsace, gewurztraminer, bretzels, kouglof, la charcuterie, les foie gras d'oie. Mais aussi chaque département a sa propre culture alimentaire par exemple dans les Vosges, les traditions culinaires sont Toffailles, miel des Vosges, tarte aux "brimbelles" et pour le département du Cantal: La truffade (tome accompagnée de pommes de terre), le cantal,

## *B/ La gastronomie française*

La gastronomie française est la valorisation du modèle alimentaire français qui s'est façonnée au fil du temps. Au VII<sup>e</sup> siècle, les savoirs-faire culinaires des provinces ont été découverts par Versailles. Sans eux, il n'existerait pas des spécificités régionales et une histoire spécifique propre à la culture française. La gastronomie française n'est pas seulement une tradition alimentaire. Elle tient compte du contenu de nos assiettes, à l'ordre, à la "syntaxe" qui structurent nos repas. Elle dure dans le temps malgré les effets de la mondialisation, des modes de vie et est accessible à tous les français. Le repas gastronomique est le perfectionnement, et l'amélioration du repas ordinaire. On trouve plus de plats élaborés et le repas est plus long. La préparation des repas (entre une à deux heures) est réalisée avec attention, il s'adresse à plus grand nombre.

L'apparition de la gastronomie a généré la création des codes alimentaires. Les français accentuent les grandes normes du modèle alimentaire soit: la convivialité, les règles, et le goût. La France souligne des normes de comportement tels que: « on ne mange pas souvent seul, n'importe quand, n'importe quoi, n'importe où », d'après le CREDOC n°1.

La sophistication des menus prend en compte la présentation de la table, des plats, les saveurs des aliments, les composantes du repas... Concernant, les composantes du repas, on constate que plus la durée du repas augmente plus les plats, les ingrédients sont croissants. Par exemple: on utilise plus souvent le pain, le vin, le fromage... Le vin se consomme deux fois plus dans les repas gastronomiques que les repas ordinaires. Pour le plat de résistance, quelques produits sont préférés comme: les féculents, les poissons ou les crustacés, les légumes, les viandes ou les volailles. Pour les desserts, quelques produits sont plus utilisés comme les pâtisseries, les entremets au détriment des produits laitiers et fruitiers. Les gastronomes favorisent les repas à trois composantes (49 % contre 39% pour les repas ordinaires), c'est donc un élément fort pour la gastronomie.

Les restaurants popularisent la gastronomie bourgeoise et les manières de table au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. Au début du XX<sup>e</sup> siècle a été lancé « Le Guide Michelin » surnommé « Guide rouge » depuis 2003. C'est un annuaire gastronomique, hôtelier et touristique. Il sélectionne chaque année, selon ses critères, les hôtels, les restaurants (plus de 3400) et les localisent. C'est l'un des plus anciens et des plus célèbres guides gastronomiques du monde. Les guides gastronomiques codifient les règles et les normes alimentaires. (Cf Annexe 4)

## *C/ Le modèle alimentaire et les milieux sociaux*

Quand l'homme mange, il ne répond pas qu'à ses besoins vitaux. Il est tissé dans un lien social, il appartient à un groupe partageant des points communs, à la tradition, à

## **I/ L'influence des milieux sociaux sur l'art de la table**



sa culture d'origine... On peut voir que l'alimentation façonne l'identité et détermine l'appartenance d'une personne à un groupe social. La maîtrise des manières de la table est un moyen de sélection, et illustre les différents milieux sociaux. Ce facteur de différenciation sociale est un outil pour identifier un individu.

Au cours du XXe, c'est le développement des classes sociales par le goût, et la convivialité. Ce modèle est valorisé par l'ensemble de la population plus ou moins naturel selon les milieux sociaux. En France, les repas exceptionnels des classes populaires correspondent aux repas quotidiens des classes bourgeoises. Les classes populaires maîtrisent donc peu à peu les manières de la table et des plats élaborés. Cependant, les repas bourgeois commencent à prendre idée sur les repas quotidiens des catégories populaires. Plus le degré d'intimité entre les convives est important, plus le relâchement des règles est faible voire inexistant.. Chaque individu a sa propre alimentation qui se détermine selon de nombreux critères (physiologique, familial, historique, géographique) mais également selon un critère social. Il existe une identité alimentaire individuelle et nous pouvons déterminer également un régime alimentaire similaire pour chaque groupe social. Il existe des habitudes culinaires qui se forment au sein d'un groupe pouvant s'établir selon des aspects sociaux.

L'analyse des enquêtes alimentaires de l'INSEE (1967-1991) montre que certains produits ayant un prix relativement élevé sont sur-consommés par les classes supérieures et sous-consommés par les classes populaires: produits de luxe comme les vins fins, les crustacés, les pâtisseries et les confiseries; les produits courants mais relativement chers comme la viande de boucherie, les poissons, les fromages ou les fruits frais; les produits surgelés ou les plats préparés. Inversement, un petit nombre d'aliments populaires sont sur-consommés par les ouvriers et/ou paysans, les aliments traditionnels et bons marchés comme le pain, les pommes de terre, les pâtes alimentaires, le vin ordinaire, ou les produits de remplacement comme la margarine ou la viande de cheval. D'après cette analyse, on peut distinguer deux grands types de partage:

- L'alimentation paysanne et ouvrière correspond aux produits traditionnels (la soupe, le pain, les pâtes...) et se caractérise par l'autoconsommation.
- L'alimentation des employés est plus coûteuse, moins traditionnelle et plus conforme aux normes diététiques.

On distingue donc 3 types d'alimentation selon les catégories sociales: l'alimentation populaire (les paysans, les ouvriers), l'alimentation bourgeoise (les classes aisées) et la petite bourgeoisie (les employés).

## II/ Diverses strates d'évolution

Dans cette partie, nous traiterons des évolutions de l'alimentation en fonction du temps et en relation avec les milieux sociaux.

### *A/ Ce que l'on mange*

Pour la question de ce qui est mangeable, on fait référence à la nature de l'aliment, la manière de les préparer et de les consommer. Mais aussi à la culture

### II/ Diverses strates d'évolution



alimentaire, les savoirs culinaires autrement dits aux normes de civilité.

A l'antiquité, dans les peuples du Nord, on voit une différence entre le monde « civilisé » et « non-civilisé ». Le monde « civilisé » se nourrit d'aliments transformés (aliments cultivés, cuisinés...) qui eux privilégient le raffinement et l'échange social. Tandis que les autres mangent des aliments non-transformés (gibier, cueillette...) et valorisent la quantité, synonyme de force et la capacité à « avaler ». Dans chaque niveau social, il y a une philosophie différente entre le goût et l'appétit, l'importance des besoins primaires ou le plaisir de manger, la convivialité et la fonctionnalité. Au XIXe siècle, une vision est différente. On constate encore deux groupes: les ouvriers, basé sur la soupe (aliments transformés) et l'autre fondé sur la viande (aliments non transformés). Au cours de la moitié du XIXe siècle, le niveau de vie de la classe ouvrière se développe. Il y a un bouleversement des habitudes alimentaires et de vie grâce à l'ère industrielle. Les ouvriers peuvent accéder à des produits qui avant étaient trop chers. Ce siècle fait intervenir la nourriture

dans les discussions sur la santé, sur les normes sanitaires et nutritionnelles. La mise en place des cantines industrielles servant des repas où la nourriture est optimale pour les besoins des ouvriers afin d'améliorer la force productive. Il y a un raccourcissement du temps de repas.

D'autres systèmes de restaurations se développent comme les auberges et les restaurants, c'est un phénomène de démocratisation (Cf Annexe 5).

La vision des restaurants se base sur le plaisir de manger et de révéler les saveurs. Le restaurant est une inspiration du passé qui s'adressait aux privilégiés et aux aristocrates. Les ouvriers ont la possibilité d'aller au restaurant ce qui leur donne l'impression d'augmenter leur statut social. Néanmoins, les classes sociales supérieures sont mécontentes de cette progression sociale. C'est pourquoi, pour se démarquer, le phénomène de sophistication culinaire apparaît. Les restaurants ne sont plus une marque de différenciation sociale, par conséquent les prix le sont. On voit une vision divergente entre les classes riches et les classes populaires: l'une cherchant la création et l'originalité et l'autre vise les quantités. Les consommateurs recherchent du goût, des arômes. C'est pourquoi pour satisfaire leurs besoins, ils préfèrent payer plus cher un produit alimentaire. D'après le CREDOC n°1, 69% d'entre eux se disent prêts en 2008 à payer plus cher un produit alimentaire « s'ils ont apprécié le goût lors d'un achat antérieur ». La filière agroalimentaire a donc pris en compte les saveurs des aliments qui permettent d'identifier les attitudes et les comportements des consommateurs. Par ailleurs, l'avancé technologique des recherches menées en agronomie et en science



## II/ Diverses strates d'évolution





permet de maîtriser l'approche des systèmes vivants dans leur environnement. Ces études de techniques, économiques, sociales et humaines visent à améliorer la qualité des produits bruts, et des produits transformés.

Les classes dominantes ont pris de l'avance sur les classes populaires, cependant on constate des similitudes entre elles. Les travaux de Pierre Bourdieu publiés dans le livre, *Sociologie de l'alimentation*, montrent que les classes dominantes sont à l'origine des innovations, de la créativité, il dit bien que: « Les classes dominantes sont à l'origine des innovations, ensuite adoptées par les classes moyennes » (Cf Annexe 3). Les classes moyennes s'inspirent et les adoptent. La notion du goût, des saveurs et les pratiques alimentaires se diffusent vers les classes populaires. Par exemple, la consommation des fruits exotiques qui a été d'abord adoptée par les catégories supérieures avant de concerner l'ensemble de la population. C'est également le cas pour d'autres produits, tels que les yaourts, les jus de fruits et le vinaigre balsamique. Les classes aisées s'inspirent des plats d'origines paysannes, traditionnels, faisant référence aux classes populaires. Cela signifie un intérêt pour la cuisine du terroir: le pot-au-feu, le confit, la blanquette qui sont devenus les « trésors gastronomique de France ». D'après les chiffres du CREDOC n °2, on peut voir que la consommation française vise plutôt la consommation traditionnelle.

Malgré les interactions entre les différentes classes sociales on constate une hétérogénéité de celles-ci en France, qui s'explique par une appartenance géographique, rurale ou urbaine, provinciale ou parisienne. Cette fragmentation de la France entraîne des modes de vie et des habitudes de consommation différentes. Cela dégage des attitudes opposées à l'égard de la nouveauté: attachement aux traditions en milieu rural, intérêt pour la nouveauté en milieu urbain. L'approvisionnement de produits de luxe peut être plus difficile pour les milieux ruraux ou provinciaux contrairement aux milieux urbains. Néanmoins, les grandes distributions permettent actuellement d'atténuer l'écart de consommation entre ses deux milieux.

D'après l'analyse du CREDOC n°1, le contenu des assiettes françaises d'aujourd'hui sont séparé en deux axes: une consommation riche (charcuterie, alcool, fromage, pain, viande...) opposée à une consommation pauvre énergiquement (eau, légumes...) et une consommation moderne (plat préparé, pizza, céréales au petit déjeuner...) opposée à une consommation traditionnelle (légumes, soupes, poissons, boissons chaudes...). Cependant le profil moyen est celui qui n'est pas dans les extrêmes, il consomme des produits riches, pauvres énergiquement et des produits traditionnels et modernes. La consommation de viande peut être considérée comme symbole, elle constitue sans doute pour les employés une façon de se distinguer des ouvriers et d'accéder partiellement aux consommations des classes supérieures. Les phénomènes alimentaires sont fortement influencés par les générations et les effets d'âge, par exemple les personnes âgées consomment plus de produits traditionnels, bruts, non transformés.

Selon l'étude du CREDOC n °2, les français utilisent généralement des produits modernes, comme les plats cuisinés qui se font de plus en plus fréquemment chez les français, avec 33%. Ce changement de mode d'alimentation a été créé pour limiter les contraintes et donc gagner du temps . La diversité des plats proposés est dû par l'innovation de nouvelle recette pour les convives. Le plat le plus proposé est le plat traditionnel, qui est indétronable: d'un côté les viandes/volailles (42% des repas en contiennent dans le plat principal), la charcuterie (17%), les plats composés (16%), le

## II/ Diverses strates d'évolution



poisson (14%), les œufs (6,5%), de l'autre l'accompagnement avec des légumes (61%) ou des féculents (39%).

Les hôtes sont toujours en quête de l'innovation, de créativité en essayant de nouvelle recette. Des outils sont mis en place: les livres, internet, la famille, les revus... Dans le magazine « Néorestaurateur » de février 2009, nous avons ressorti les grandes tendances qui sont la recherche de produits d'excellence de saison et de qualité, une cuisine créative qui respect la tradition.

Aujourd'hui, nous constatons des problèmes de santé, notamment l'obésité. Des politiques sont menées pour sensibiliser les français, comme les spots publicitaires: ne pas manger trop gras, trop sucré, trop salé. Les français touchés, changent leur mode d'alimentation, en mangeant des fruits et des légumes et en limitant l'achat des plats préparés industriels et des restaurants rapides. Cela s'illustre d'après des données du CREDOC n°1: « 17 produits sur 37 sont sur-consommés lors des repas ordinaires, comme les légumes, le pain, la viande.. donc les français de plus de 15 ans traduisent une image culinaire française et rejettent les produits issus d'une culture plus récente (plats préparés, sandwich...). »

## B/ Manière de manger

La manière de manger est la façon de consommer un aliment, les comportements à avoir à table...

Le service « à la française », depuis le Moyen Âge et jusqu'à la fin de l'Ancien-Régime, se caractérise par trois services successifs et des plats servis en même temps. Au XIXe siècle, le service est plus égalitaire, avec des plats qui se succèdent et où chacun mange la même chose. Les français organisent leur journée alimentaire autour de 3 à 4 repas, le quatrième est considéré comme le goûter. Il a pris l'ampleur d'un repas et non de simple encas. Il semble de plus en plus incrusté dans le modèle alimentaire français et pris autour d'une table. Le grignotage prend une ampleur tout comme le goûter.

D'après le CREDOC n°1 de 2007, la formule de repas la plus retrouvée en France est la formule à deux composantes: « Plat + Fromage ou dessert » qui représente 40% de la totalité des repas des Français de 18 ans et plus. Ce standard est en compétition directe avec la formule à trois composantes « Entrée + Plat + Fromage ou dessert » que l'on retrouve dans 39% des repas. Enfin, les repas contenant un « Plat seul » sont accomplis dans 15% des cas,

Tableau 1 – Répartition des repas selon le type de formules

	% de repas (base : tous repas)
<b>Formule : Entrée + Plat</b>	6,2%
<b>Formule : Plat + Fromage ou dessert</b>	39,7%
<b>Formule : Plat seul</b>	15,0%
<b>Formule : Entrée + Plat + Fromage ou dessert</b>	39,0%
<b>Quel que soit le type de formules</b>	100,0%

Base : déjeuners et dîners des adultes normoévaluants (18 ans et plus)

Source : CREDOC, Enquête CCAF 2007

## II/ Diverses strates d'évolution





alors que la formule « Entrée + Plat » ne rassemblent que peu de personnes. La formule « complète » à 3 composantes est bien plus répandue chez les personnes les plus âgées par rapport aux nouvelles générations. Nous constatons également une forte proportion de repas ne contenant qu'un plat unique chez les plus jeunes. Le choix des composantes varient également au niveau des tranches d'âge.

D'après l'enquête CCAF de 2007, les français au cours d'un repas quotidien de plus d'une heure mangent seulement (ne regardent pas la télé, ne lisent pas le journal, n'écoutent pas la radio...) correspond à 62%. C'est donc la conservation, l'échange qui prime. Le repas structuré agit sur la présentation des mets et de la conversation. La fonction sociale des repas est ancrée dans le mode alimentaire des français.

De nombreux changements de modes de vie ont provoqué une diminution de la durée des repas. Pourtant, les valeurs alimentaires ne s'écroulent pas, il y a toujours une prise de repas en commun (on ne mange pas n'importe quoi, n'importe comment, n'importe quand). Les codes de bienséances fondamentales règnent toujours au cours d'un repas, par exemple: manger de tout... Quelques codes sont plus souples comme éteindre son portable à table, seulement réalisé par 38 % des personnes. Les anciennes générations respectent et prennent plus en compte ses codes que les nouvelles générations. On tend à dire qu'ils vont se perdre au fil du temps.

Malgré les interactions entre les différentes classes sociales, on constate une hétérogénéité de celles-ci en France, qui s'explique par une appartenance géographique, rurale ou urbaine, provinciale ou parisienne. Cette fragmentation de la France entraîne des modes de vie et des habitudes de consommation différentes. Cela dégage des attitudes opposées à l'égard de la nouveauté: attachement aux traditions en milieu rural, intérêt pour la nouveauté en milieu urbain. L'approvisionnement de produits de luxe peut être plus difficile pour les milieux ruraux ou provinciaux contrairement aux milieux urbains. Néanmoins, les grandes distributions permettent actuellement d'atténuer l'écart de consommation entre ses deux milieux. Les pratiques alimentaires des ouvriers varient non seulement en fonction de leur résidence (urbaine et rurale), mais aussi par leur origine sociale. Claude GRIGNON et Jean-Claude PASSERON illustrent cela, dans le livre, Sociologie de l'alimentation. Par exemple, les ouvriers d'origine paysanne ont recour plus fréquemment à l'approvisionnement direct. Ils sont plus nombreux à faire du jardinage ou à avoir un potager. Inversement, les ouvriers d'origine ouvrière s'approvisionnent plus souvent dans les grandes surfaces et ont un style d'alimentation plus urbanisé.

On remarque que, d'après les études du CREDOC n°2, les français favorisent des repas complets et équilibrés tout en gardant la notion de plaisir. Néanmoins, lorsqu'une personne reçoit, elle met en avant le plaisir de manger avec une note de douceur et réveille le désir gustatif par la présentation des plats. Aujourd'hui, les plats sont servis à l'assiette et non à la casserole. L'aspect esthétique devient une part importante dans le repas. Le jeu de mise en scène apparaît pour émoustiller les convives.

### *C/ Cadre dans lequel on mange*

Au XIXe siècle, le processus d'industrialisation et le développement des transports amènent les ouvriers à travailler de plus en plus loin de leur domicile et donc

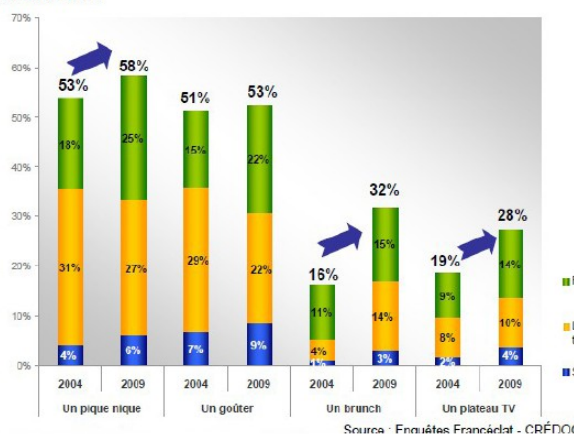
## **II/ Diverses strates d'évolution**



de manger en dehors du foyer familial. La différence des milieux sociaux est la valorisation des richesses matérielles. Cependant, les femmes ont une grande importance au niveau de la cuisine. Pendant que les hommes travaillaient, elles s'occupaient des enfants et de la nourriture. Maintenant, la cuisine pour les femmes est devenue un loisir du dimanche, et non seulement un devoir de faire plaisir, et un devoir de faire à manger. La femme est donc revalorisée. Cette revalorisation peut expliquer une certaine masculinisation de l'espace culinaire. Les contraintes liées au travail provoquent une prise de repas écourté. Selon une étude menée à l'échelle européenne, 57% des Français sont occupés à manger à 12h30 contre 38% des Belges, 20% des Allemands, 14% des Britanniques.

D'après le CREDOC n°2 l'invitation au repas n'a plus les mêmes significations qu'auparavant. Les repas s'opéraient autour d'une table en famille. Alors qu'aujourd'hui, il apparaît de nouveau mode d'invitation. Par exemple, les brunchs, les plateaux télé, destinés plus particulièrement aux jeunes. On remarque quatre autres grandes formes d'invitation qui permettent de rassembler beaucoup plus de monde: les desserts, les piques-niques, les buffets et les goûters. Dans notre nouvelle génération, on assiste à de nouveaux cadres et forme d'invitation. Les invitations pour les repas ou encore pour l'apéritif se font principalement dans le salon autour d'une table, avec 88% de personnes. On constate donc que le lieu indétrônable est le salon qui perdure dans les générations.

A quelle fréquence invitez vous des personnes pour...?  
base : 501 individus en 2009



Aujourd'hui, on remarque un grand engouement sur la cuisine. On peut voir un nouveaux segments de marché, l'art décoratif de la table. Le segment de marché ne prend plus seulement en compte la vente des aliments, mais augmente son marché en proposant divers aspects: la distribution, les conseils, les décorations.... C'est l'œil qui est stimulé en premier avant le palais, c'est pourquoi la nécessité de rechercher le beau par des formes, des couleurs, l'originalité est important. Le visuel influence le goût.

Notamment les grandes tendances de 2009, d'après le magazine de Néorestaurations (Cf Annexe 4), des arts de la table sobres et diversifiés sont: la volonté de créer un environnement et une ambiance, la travail sur la simplicité et l'épure de la mise en place, la variété



Illustration 2: banquet de Cléopâtre (source: [http://www.reproarte.com/files/images/T/ti/epolo\\_giambattista/0131-0053\\_das\\_gastmahl\\_der\\_cleopatra.jpg](http://www.reproarte.com/files/images/T/ti/epolo_giambattista/0131-0053_das_gastmahl_der_cleopatra.jpg))

## II/ Diverses strates d'évolution



des supports, des matières et des formes.

## D/ Avec qui?

Les banquets d'Antiquité sont l'occasion de célébrer les dieux et de réunir les hommes afin de philosopher, d'échanger. Ce type de repas n'est pas adressé à toutes les personnes, seulement une partie de la population, les élites politiques et intellectuelles. On peut

citer le Banquet de Platon, Le Banquet de Xénophon, Le Banquet de Cléopâtre...

Alors qu'aux XVIIe siècle, le roi veut montrer sa puissance, il crée autour de lui un réel engouement entre les cuisines et la table des maîtres. Pour les souverains, les repas publics sont inaccessibles et montrent leur puissance. Ils sont partagés avec un grand nombre de princes et de courtisans, c'est un lieu de puissance lié au pouvoir, mais aussi c'est un espace hiérarchisé. C'est seulement à partir du XIXe siècle, le modèle alimentaire aristocratique est adopté par les bourgeois, c'est-à-dire le citoyen se différencie de moins en moins des aristocrates. C'est pourquoi, ils ont une volonté de se démarquer notamment par leurs modes d'alimentation et leurs manières. L'apparition de l'égalité a provoqué chez les citoyens, une distinction des valeurs, et des manières d'accéder à la culture par son raffinement. L'éducation est la règle pour devenir bourgeois. À la différence de la noblesse, le bourgeois montre sa qualité sociale par son mode d'alimentation. Il s'agit de se distancer des classes inférieures (Cf Annexe 5).

Actuellement, on ne parle plus de concurrence entre les classes supérieures et inférieures. Les repas se dressent autours de la famille, des amis, des collègues de travail...Cependant, le rituel du repas en famille reste dans les mœurs, comme peut le démontrer les chiffres du CREDOC n°2 :

- 83% d'invitation une fois par trimestre de ses enfants
- 75% d'invitation une fois par trimestre de ses amis
- 74% d'invitation une fois par trimestre des membres de la famille.

Les repas sont considérés comme chaleureux par l'échange, les rencontres. Cependant pour des raisons économiques, on constate une diminution de 40 % des invitations fréquentes au cours de ces sept dernières années. Parallèlement, on

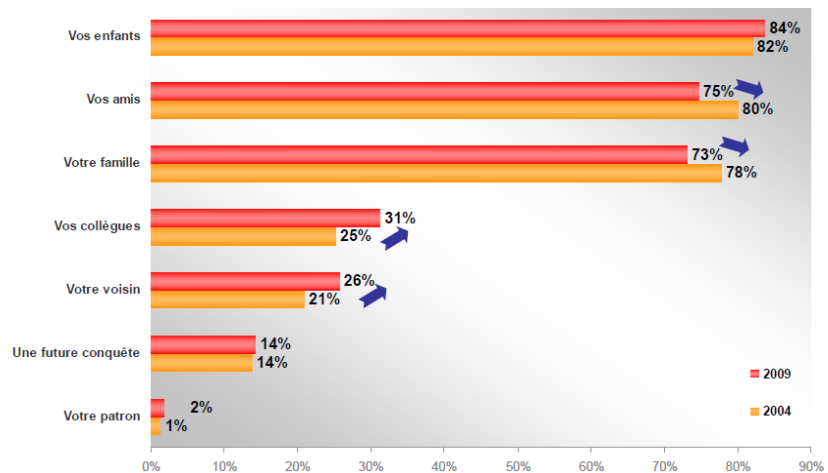
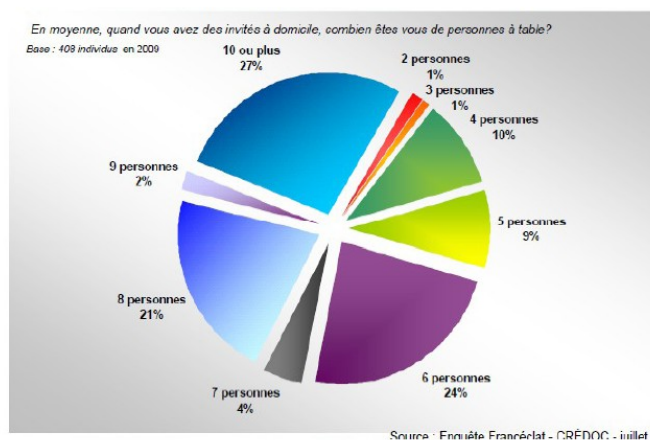


Illustration 3: CREDOC N°2 (2004/2009)



## II/ Diverses strates d'évolution



assiste à une augmentation des invitations des collègues de travail et des voisins, concernant les tranches d'âge 25-40ans.

Ces repas sont en moyennes composés de 8 personnes, plus précisément dans les tranches d'âge de 45-54. On compte entre 6 et 8 convives pour un repas et pour la tranche d'âge de 25-34 on y compte entre 6 et 3 convives

Les repas familiaux ne sont plus considérés de la même manière, notamment par les adolescents, qui eux considèrent les repas de famille peu intéressants. Les échanges ne sont pas favorisés. Les règles sont moins respectées comme l'absentéisme lors des repas. Auparavant, les familles se réunissaient autour d'un repas assez régulièrement (une fois par semaine, le dimanche). Cette régularité régresse. Les repas de famille sont considéré comme occasionnelle par exemple: les repas de Noël, les anniversaires... Les repas sont moins fréquents cependant, il ne sont pas écourté pour autant (Cf Annexe 2).



# Conclusion

Actuellement, nous pensons que l'utilisation du terme classe sociale ne peut plus être utilisé, étant donné qu'il donne un avis négatif sur la population. Nous pouvons diviser la population en diverses catégories en fonction de leur consommation d'aliment. Les arts de la table ont évolué, ils ne prennent seulement plus en compte l'alimentation, mais englobent beaucoup d'autres aspects: l'augmentation du marché dans les produits décoratifs de la table (l'argenterie, la décoration...), le marketing... L'augmentation du marché des arts de la table a permis l'accessibilité à tous, grâce à l'attractivité des prix. Le phénomène de globalisation et de mondialisation ne permet plus la distinction aussi facilement des classes sociales.

Les arts de la table ne sont pas seulement évalués sur les classes sociales mais sur différentes approches sociales, notamment: l'effet de cycle de vie, l'effet d'âge ou l'effet de génération permettent d'interpréter différentes notions dans l'art de la table. Par exemple, les couples avec enfants respectent davantage des horaires de repas fixes que les jeunes célibataires ou les veufs. Puisqu'il les règles, les valeurs se transmettent au sein du cercle familial. Mais aussi, nous constatons que les arts de la table varient selon les approches géographiques (rurales/ urbaines, régions, départements...), les approches historiques (les coutumes, les traditions, les rituels, les codes de bienséances...), les approches culturelles (les livres de recettes, les films...), les approches esthétiques (la manière d'élaborer une table, la présentation des mets...). Donc les contraintes imposées par les conditions sociales, les traditions familiales, les cultures, les valeurs ont ainsi progressivement modelé les goûts des individus.

Actuellement, nous ciblons les repas sur les décors pour impressionner les convives. Le plaisir des yeux grignote le plaisir gustatif. Les codes alimentaires ont façonné l'histoire. Aujourd'hui, nous souhaitons accentuer les codes alimentaires puisque nous constatons une perte des valeurs, qui nous paraissent importantes. La mondialisation, le marketing, les contraintes des modes de vie (de travail) sont les principales causes des pertes des traditions et des valeurs alimentaires. Actuellement, il faut faire attention à la rupture, traditionnelle et moderne. C'est pourquoi nous nous demandons, comment les traditions peuvent perdurer dans le temps sans être influencées par le marketing, les nouvelles technologies?

