



**HAL**  
open science

## Habitudes alimentaires et acculturation

Colette Pétonnet

► **To cite this version:**

Colette Pétonnet. Habitudes alimentaires et acculturation. Le groupe familial, 1983, 99 (avril-juin 1983 - A boire et à manger), pp.60-64. halshs-00193329

**HAL Id: halshs-00193329**

**<https://shs.hal.science/halshs-00193329>**

Submitted on 3 Dec 2007

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

À BOIRE  
À MANGER

*E. Pétonnet*  
f. 60

le  
groupe  
familial

revue trimestrielle de la fédération nationale  
des écoles des parents et des éducateurs

# Habitudes alimentaires et acculturation

Colette Pétonnet

Les observations qui vont suivre datent d'il y a dix ans. Elles ont été recueillies dans les cités prolétariennes de banlieue parisienne, à la fois chez des Français, chez des Espagnols et des Portugais originaires d'une région située de part et d'autre de la frontière Nord-Est du Portugal.

Il ne s'agit pas d'un travail sur échantillon, la démarche ethnologique ne dissociant pas les classes d'âge, mais de faits à la fois significatifs et inédits recueillis en s'insérant très longtemps auprès des populations dont on veut connaître les modes de vie. Les matériaux ont été recueillis pendant une période de cinq ans : ils ont fait l'objet d'une thèse d'État d'où il a été tiré un ouvrage « *On est tous dans le brouillard* » (éditions Galilée 1979).

Les opinions émises au sujet des classes pauvres sont contradictoires. Tantôt l'on

juge « *qu'ils ne se privent de rien* », tantôt « *qu'ils ne mangent pas à leur faim* ».

« *Il faut manger beaucoup* », dit un Portugais chez qui l'invitation à dîner est une épreuve d'endurance quant à la quantité à absorber.

« *Pourquoi ? — Parce que !* », dit-il, interdit, ne sachant que répondre. A la fois en compensation des jours anciens et en prévision des jours mauvais, il faut manger beaucoup chaque fois que l'occasion se présente. Tous, émigrés ou Français, ont, à un moment donné, de façon durable ou épisodique, désiré la satiété sans l'atteindre. Le manque réel et la peur du manque engendrent des rythmes alimentaires en dents de scie, rythmes archaïques que récuse la société dominante régulièrement nourrie.

Autre conséquence : partout le pain demeure l'aliment de base, essentiel et sacré. Déonlinda sort de son four à gaz un pain de ménage, rond. Le médecin lui a ordonné un régime léger, sans pain.

Que le pain puisse être mauvais pour sa santé dépasse son entendement. Alors elle a interprété : le pain d'ici, et elle a fait le sien.

Quand on a faim, on casse une croûte, au sens propre, sèche les jours maigres,

Colette PETONNET, maître de recherche au C.N.R.S. (section anthropologie), chargée de cours à l'université de Paris-X-Nanterre, est auteur de : *On est tous dans le brouillard*, éd. Galilée, Paris 1979 et de : *Espaces habités*, éd. Galilée, 1982. Elle a effectué des recherches sur le terrain : dans des bidonvilles au Maroc (Rabat et Casablanca), et dans le milieu prolétaire parisien.

aromatisée d'un oignon, mais plus souvent accompagnée de fromage ou de pâté. Les enfants se taillent de longs sandwiches qu'ils vont manger dehors. Dans l'après-midi, chez les Espagnols et les Portugais, chacun puise à la ronde jambon ou chorizo dans l'assiette unique, munie d'un seul couteau. Mais cette survivance de la collation paysanne n'est pas régulière ; elle peut être remplacée par une friandise, graines de lupin bouillies ou reste de gâteau. En fait, quelqu'un mangeant du ragoût à quinze heures, des réchauds français éteints à midi, des enfants espagnols trempant des tartines de saindoux dans du café au lait quand le dîner est au feu, sont des observations courantes. Si l'on ne se débarrasse pas de l'image des deux repas chauds cuisinés à heure fixe, on ne comprend rien à la façon de se nourrir des uns et des autres. En réalité, nul n'est esclave des rites sociaux, ce qui ne veut pas dire que l'on ne cuisine pas. Une femme espagnole, qui offre volontiers l'hospitalité, sert une soupe à l'œuf, un reste de viande en sauce parfumée d'ail, une côtelette de porc fricassée dans l'huile et des fruits. Le fils, rentré du chantier fermé pour intempéries, mange le contenu de sa gamelle que la mère lui a fait chauffer. Un mélange brun de haricots, de lentilles, et de riz, remplit son assiette creuse où surnage l'huile d'olive. Il l'absorbe avec une cuillère, sans pain, et la mère le sert ensuite comme les autres. Il n'a pas eu de soupe. Françaises ou étrangères, les femmes ne font guère état de leur menu, sauf s'il y eut bombance, ou inopinément, à propos d'autre chose. Ainsi une Française parlant du mariage imminent de son fils : « *Chez ma petite belle-fille, ils sont*

*radins. Dans la soupe ils ne mettent que des queues de porc, sans viande, tandis que moi, je mets des queues en plus.* » La soupe, cependant, bouillon gras mis à part, semble un peu partout en voie de disparition. « *Les gosses n'en veulent plus.* » Pommes de terre et autres féculents, riz chez les Portugais, semoule chez les Maghrébins, pâtes chez les Espagnols et les Français, sont le lot quotidien de toutes les tables, complété de salade et de fruits. Partout on affectionne les frites. La nourriture bouillie est celle des jours pauvres.

### Du vin au whisky

Complémentaire, et compensateur, le vin accompagne toujours le pain. On a toujours au moins un verre de vin à offrir, rouge faute de mieux, blanc acheté en caisse quand on est en fonds, mousseux les jours de luxe. Depuis leur mutation en H.L.M., les Portugais débouchent le mousseux, tandis que le porto est apparu sur certaines tables françaises. Vins et spiritueux rivalisent. Le whisky a vaincu l'« apéro » ordinaire, et les libations offertes par les Méditerranéens sont justement appréciées. Les enfants portugais trinquent avec les adultes, comme il était de coutume à la campagne. Mais les parents doivent insister et s'étonnent que les aînés refusent un doigt de vin. Les adolescents s'abstiennent d'eux-mêmes, et sur la table, commencent à apparaître les sodas colorés dont les enfants des cités font une grande consommation. La viande est l'aliment riche par excellence. C'est un objet de convoitise, porteur d'une signification de puissance. Dans les sociétés traditionnelles, sa rareté en faisait une nourriture d'exception.

Dans la société industrielle, elle est devenue un aliment de base, une nécessité vitale hors de laquelle « *on mange mal* ». Le porc demeure rustique. Ne pas consommer assez de viande de boucherie est un signe d'infériorité. Aussi étrangers et Français s'efforcent-ils, chacun à leur manière, de répondre aux canons de l'esthétique alimentaire, d'échapper à l'accusation ressentie. Ils se justifient : « *Elle n'a pas bonne mine, pourtant je lui donne de la viande.* » Dans ce même dessein, Carmen clame à haute voix que « *le boucher lui donne n'importe quoi quand elle envoie les gosses chercher un kilo de bifteck* ». Afin de consommer davantage de viande, certains Arabes vont l'acheter aux abattoirs et font griller les côtelettes de mouton sur le barbecue qui concilie la mode et la tradition. Chez les Français les plus démunis, le steak de bœuf ou de cheval est aussi saignant que possible, et la viande hachée est parfois mangée telle quelle, comme une friandise. Le steak est le tribut payé à la société urbaine et son degré de cuisson mesure le degré d'acculturation. Chez les Espagnols il est toujours précipité dans l'huile mais il y séjourne de moins en moins longtemps ; les Méditerranéens qui persistent dans leurs habitudes alimentaires préfèrent, en réalité, les volailles cuites à l'étouffée, la viande longuement mijotée. Mais les enfants, perméables à l'influence extérieure, sensibles à toute critique qu'ils reprennent à leur compte, exercent leur pression en refusant le menu traditionnel. Les mères se plaignent : « *Ils sont difficiles, ils n'aiment que le bifteck.* » Un an après le relogement, José, huit ans, est devenu méconnaissable. Il éclate dans son pantalon. Sa mère, isolée en milieu français, lui donne du bifteck tous les

jours. Mais, prisonnière de ses habitudes, elle le lui sert en plus du menu ordinaire, constitué principalement de poule au riz dont se contentent les parents. Et l'enfant, gavé, est soumis à deux systèmes alimentaires.

Chez les Portugais du Nord-Est, un repas riche est toujours composé de volaille ou de lapin, souvent des deux, coupés en petits morceaux, fricassée mêlée au riz ou préparés en sauce. Au village natal, le jour de la fête est marqué, tôt le matin, par l'arrivée d'un camion de poulets. Tandis que dans l'île de Madère, la principale attraction de la fête est constituée par un étal de viande de bœuf que les villageois consomment sur place, grillée en brochettes sur la braise. En banlieue parisienne, le lapin et le poulet sont très fréquents sur leurs tables et en manger en suffisance est une preuve de l'élévation du niveau de vie. Quelque temps après le relogement de familles portugaises groupées, on note, dans chaque maison, l'apparition du poulet rôti, premier emprunt à la cuisine française, et un surcroît de viande qui n'est encore que celle du porc sous forme de charcuterie industrielle.

La comparaison des deux menus suivants est symptomatique à cet égard. Il s'agit du dîner d'anniversaire de Mario (13 ans), le premier traditionnel, le second un an plus tard.

*juin 1972*

Poulet au riz  
Lapin en sauce  
Pommes frites  
Bouillon de poule au vermicelle  
Riz au lait à la cannelle  
Gâteau (sorte de quatre quarts)  
Vin rouge  
Porto au dessert

juin 1973

Assiette de charcuterie décorée d'œufs durs  
Salade de tomates  
Riz au foie de poulet  
Poulet rôti - pommes frites  
Riz au lait  
Gâteau (le même)

Vin rouge et sodas  
Mousseux au dessert

L'apparition des hors-d'œuvres est une nouveauté. On remarque en outre la disparition de la soupe, qui tient lieu, habituellement, de second ou de troisième plat, et le remplacement du porto, vin de dessert, par le mousseux que Mario déboucha fièrement.

Au cours du second repas, Mario, qui travaille au marché pendant ses jours de congé, glissa, à la cantonnade, mais, en réalité, à l'intention de sa mère :

*« Quand mon patron m'emmène à Rungis pour charger le camion, on déjeune au restaurant. Moi, je prends toujours un steak-frites, c'est ce que je préfère. »*

Pour lui, le poulet n'est plus un signe d'abondance.

Les migrants de première génération ne ressentent pas de frustration. Ce dont ils disposent généralement (sauf catastrophe) comble à peu près leurs désirs non encore parvenus aux raffinements gastronomiques. La résistance culturelle au changement s'exerce sur les habitudes concernant les féculents et les corps gras auxquelles s'ajoutent sans s'y substituer les emprunts à l'alimentation française. Chez les Espagnols, deux repas carnés n'empêchent pas le casse-croûte au jambon vers cinq heures ni le café au lait vers sept heures. De ces adjonctions

naît une certaine suralimentation dont Carmen, par exemple, a une conscience claire : improvisant rapidement un déjeuner, elle prépare des frites, coupe une tranche au jambon de ménage et met des côtelettes à cuire dans une poêle pleine d'huile. Puis, se ravisant, elle verse le trop-plein dans la friteuse en disant : *« Il y a trop d'huile hein ? Je ne peux pas m'habituer à la façon française de cuisiner. Tu ne trouves pas que les habitudes de manger c'est ce qu'on garde le plus longtemps ? Pourquoi on mettait tant d'huile ? Peut-être qu'on n'avait pas grand-chose d'autre ? On mange trop. Faudrait rien que des légumes, mais les gosses ne les aiment pas. Pourtant on s'est mis aux endives. »*

En 1975, Mario, qui a grandi, ose s'opposer ouvertement. A sa mère qui a successivement servi du riz au poulpe et au foie de lapin, de la salade, du lapin en sauce, des frites et du fromage, il dit : *« Pourquoi tu fais deux plats ? on n'a plus faim, c'est pas la peine, les Français n'en font qu'un, avec une entrée et un dessert. »* Ces adolescents veillent à rester minces, ils sont la première génération à ne pas craindre d'avoir faim.

### De la ferme au supermarché

Les Français de la cité utilisent les ressources du supermarché, boîtes de conserves et mets tout prêts, traités par l'industrie en barquette de plastique. Ils mettent un point de fierté à se montrer des consommateurs adaptés à la modernité. Les femmes portugaises s'aventurent avec circonspection dans ce nouveau mode alimentaire. Pourtant elles éprouvent une attirance pour l'inconnu

(elles ont adopté la purée en sachet après l'avoir vu préparer à la télévision), mais elles la répriment en accréditant la version selon laquelle « *ce qu'on achète c'est du poison* ». Elles font toujours remarquer que la salade vient du jardin, ou le fromage, du pays, comme une garantie sanitaire. Certaines d'entre elles tuent, plument, et vident le poulet, hachent le cochon et le réduisent en chorizo. Pour les plats du traiteur, elles n'ont que mépris ou répulsion.

L'unanimité se fait dans les attitudes vis-à-vis de la nourriture et dans les manières de table. A partager un casse-croûte, les uns et les autres ne se découvrent pas dissemblables. Tous se nourrissent selon des rythmes oscillant de l'ordinaire frugal à la pléthore des jours de fête. Aucun ne manifeste pour la nourriture ce respect ou cette soumission qui forcent les petits bourgeois à calculer les parts ou apprêter les restes. Chez les Marocains, épuiser le plat serait le signe, honteux, qu'il n'y a pas assez. Chez les Portugais, il est convenable, pour montrer sa satisfaction, de ne pas vider complètement l'assiette que la mère a remplie d'autorité. Chez les Français, la portion appartient à son titulaire qui peut la donner au chien sans que nul ne lui en conteste le droit. Partout les restes sont, le lendemain, jetés en toute liberté s'ils n'ont pas trouvé preneur.

Les manières de table ne diffèrent guère d'une maisonnée à l'autre. La vaisselle est peu abondante. La fourchette et le couteau représentent davantage une concession aux convenances qu'une réelle

commodité. Leur jeu n'est pas maîtrisé avec la virtuosité nécessaire à toute circonstance et, dès qu'une difficulté surgit, ils sont abandonnés au profit des doigts, outils plus sûrs. La cuillère n'a pas totalement perdu sa prééminence, pour mieux épuiser, au fond de l'écuelle, les contenus mous. Nulle part, le repas ne se conçoit comme une cérémonie. La table n'a pas à être le lieu des contraintes du corps, même si l'on tente de conformer ses gestes aux manières en vigueur. Tous les travailleurs de force mangent le dos arqué et les avant-bras appuyés sur la table, dans une posture de repos.

### **Lieu privilégié des acculturations**

La cuisine, dans notre société, est le lieu privilégié des acculturations et des résistances, du plaisir et du goût, des symboliques groupales et individuelles, des communications non-verbales et des relations. Elle est à elle seule un langage. Mais l'acculturation culinaire demeure soumise à d'importantes variations individuelles. Il faut donc se garder de généraliser ces exemples cités à titre indicatif. Le thème, cependant, mériterait une étude approfondie. Il serait intéressant de savoir, dix ans plus tard, quels mets ont été adoptés ou rejetés, ou encore transformés et adaptés aux goûts des Portugais, de savoir, en d'autres termes, s'il existe un syncrétisme culinaire franco-portugais.

**A boire et à manger**

<b>Introduction</b> .....	<b>1</b>
<b>I - Entre nature et culture</b>	
Diététique ancienne et pratiques alimentaires, par <i>Jean-Louis Flandrin</i> .....	4
Le pain, par <i>Michelle de Wilde</i> .....	11
L'empire de la douceur, l'alimentation entre nature et culture, par <i>Claude Fischler</i> .....	12
La force de la viande .....	18
Il faut manger de tout, par <i>Anne-Marie Coutrot</i> .....	20
Règles juridiques .....	22
<b>II - La cuisine des familles</b>	
Entrer en cuisine, entrer en enfance, par <i>Luce Giard</i> .....	24
Père et cuisinier, un itinéraire professionnel et familial, par <i>Laurent Choquart</i> .....	26
Quand deux écoliers déjeunent seuls à la maison, par <i>Damien et Claire</i> .....	30
L'enfant, entre ce qu'il aime et ceux qu'il aime, par <i>Norbert Bon</i> .....	32
La pièce-cuisine, par <i>Anne-Marie Coutrot</i> .....	39
Le goût des enfants pour les aliments, par <i>Marie-Françoise Rolland-Cachera et coll.</i> ..	41
L'atelier « gourmandise », par <i>Boris Tissot</i> .....	47
<b>III - Faute de grives...</b>	
Alimentation et stratification sociale, par <i>Claude et Christiane Grignon</i> .....	52
Habitudes alimentaires et acculturation, par <i>Colette Pétonnet</i> .....	60
La hantise du pain quotidien, par <i>Francine de La Gorce</i> .....	65
<b>IV - Appétits de groupes</b>	
Marmites familiales, marmites collectives, par <i>Michelle de Wilde</i> .....	72
Manger sur son lieu de travail, par <i>Anne-Marie Sainflou et Jean Ormezzano</i> .....	75
Le ventre du bahut, témoignage d'une lycéenne, par <i>Geneviève Rager</i> .....	78
La nourriture de l'âge, par <i>Michelle de Wilde</i> .....	84
Un colis bien embarrassant, par <i>Daniel Legras</i> .....	86
« Docteur, puis-je vous offrir un bonbon », par <i>Catherine Roubier</i> .....	87
<b>V - Éros et Gargantua</b>	
Plaisir et oralité, par <i>Gisèle Harrus-Revidi</i> .....	92
L'acte alimentaire du point de vue psychanalytique, par <i>Bernard Brusset</i> .....	98
Séductions..., par <i>Luce Giard</i> .....	101
« Ça sent la chair fraîche », par <i>Ghislaine de Sury</i> .....	104
Salade freudienne à la sauce Lacan, par <i>Alain Lavigne</i> .....	109
<b>Bibliographie</b> .....	<b>110</b>
Précédent numéro :	Thèmes des prochains numéros :
<b>L'enfant</b>	<b>Sexualités différentes</b>
<b>dans la séparation des parents</b>	<b>L'insertion sociale</b>
	<b>des jeunes</b>

Abonnement : voir page 112

**La Fédération nationale des  
écoles des parents et des éducateurs**

vous offre ses services :  
Lisez ses publications — Demandez son catalogue  
Organisez vos réunions avec ses animateurs  
Participez à ses stages de perfectionnement

Téléphonez à Inter-Service-Parents  
pour tous vos problèmes éducatifs  
Bordeaux : 81.12.19 - Colmar : 41.94.66  
Grenoble : 87.54.82 - Lyon : 885.92.31 - Metz : 774.49.69  
Paris : 766.51.52 - Strasbourg : 35.26.06

**Comité de rédaction du Groupe Familial**

Coordination générale .....	Daniel Legras
Membres du comité .....	Jean-Pierre Almodovar
	Anne-Marie Coutrot
	Marie-Jo Jacquy
	Véronique Mullon
	Jean Ormezzano
	Catherine Roubier
	Michelle de Wilde
Secrétaire de rédaction .....	Martine Frech

Cette revue a été réalisée par la fédération  
des écoles des parents et des éducateurs  
4, rue Brunel - 75017 Paris - Tél. : 380.29.00

**Voir bulletin d'abonnement page 112**



Colette Pétonnet

### **Référence de publication**

1983, « Habitudes alimentaires et acculturation », *Le groupe familial*, n° 99 (avril-juin – A boire et à manger) : 60-64.

### **Résumé**

A partir d'observations recueillies dans les années 1970 dans les cités prolétariennes de banlieue parisienne, à la fois chez des Français, chez des Espagnols et des Portugais originaires d'une région située de part et d'autre de la frontière Nord-Est du Portugal, Colette Pétonnet analyse les opinions contradictoires concernant l'alimentation des classes pauvres.

**Ethnologie urbaine – France – banlieue parisienne – alimentation – prolétariat – classes pauvres**

**halshs-00193329 - <http://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00193329> (03-12-2007)**

Avec l'aimable autorisation de mise en ligne de la maquette éditeur par la Fédération nationale des écoles des parents et des éducateurs

Pour suivre la républication en Archives ouvertes des publications de Colette Pétonnet par Eliane Daphy [http://elianedaphy.org/rubrique.php3?id\\_rubrique=18](http://elianedaphy.org/rubrique.php3?id_rubrique=18)