

Le village expérimente «la cuisine maison chez...»



© Ingo Bartussek / AdobeStock

Des repas intergénérationnels ont été organisés dans trois communes alpines valaisannes. L'animation socioculturelle de ces soupers collectifs a réservé des surprises gourmandes. Elle a aussi confirmé le traditionnel dévouement des femmes.

Par **Clothilde Palazzo-Crettol**, Haute école de travail social, HES-SO Valais-Wallis, Sierre, et **Séraphine Mettan**, Centre régional d'études des populations alpines, Sembrancher

Cet article rend compte de la mise en œuvre de repas intergénérationnels par les professionnels du Centre régional d'études des populations alpines (Crepa) [1], actif dans onze communes alpines valaisannes, partagées en 104 villages ou hameaux. Lancée depuis quelques années, cette expérience a bénéficié d'un coup de pouce lorsque le Centre est devenu l'un des deux partenaires suisses d'un projet Interreg [2].

L'objectif consiste à sauvegarder et valoriser des traditions culinaires alpines pour, à terme, les faire figurer au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Dans ce cadre, l'équipe a proposé des repas [3] communautaires intitulés : « La cuisine maison chez... » dans différents villages [4]. Cet article éclaire quelques-unes des particularités de l'animation socioculturelle en milieu montagnard et rend visibles les effets sociaux de cette pratique de commensalité, largement utilisée dans ce champ professionnel.

L'animation socioculturelle en montagne

Faire de l'animation socioculturelle en milieu montagnard pose un certain nombre de défis, l'enjeu est de donner vie à un territoire géographiquement étendu au relief escarpé, souffrant d'une forme de désertion de la population active durant la journée. Les distances séparant les hameaux, le vieillissement de la population, l'hétérogénéité des publics, l'insertion dans une région touristique pèsent sur les possibilités d'actions socioculturelles à l'image de ce qui se passe en zone périphérique (Bacou 2018).

Dans ces circonstances, la mise en place de soupers nécessite de développer diverses stratégies. Anticiper

Comment citer cet article ?

Clothilde Palazzo-Crettol et Séraphine Mettan, «Le village expérimente "la cuisine maison chez..."», REISO, Revue d'information sociale, mis en ligne le 26 octobre 2020, <https://www.reiso.org/document/6563>

l'événement est indispensable. La planification commence une année auparavant par le choix d'une localité selon des critères identifiés sur la base d'expériences antérieures et sur la connaissance des contextes. Le village doit faire partie de la zone d'action du Centre, disposer d'une salle aménagée capable de recevoir une centaine de personnes pour un repas et bénéficier de ressources en termes de vie communautaire afin de faciliter l'engagement de bénévoles.

« Quelques recherches sur internet et quelques coups de fils » [\[5\]](#) ainsi que des liens serrés avec le réseau politique communal donnent à l'animatrice l'accès aux ressources de la collectivité locale. Elle se déplace dans plusieurs lieux emblématiques, par exemple au club des aîné-e-s pour voir ce que « ces dames peuvent ou veulent faire, ce qu'elles souhaitent amener comme spécialité ». Elle mobilise également d'autres réseaux, tels que l'école, afin de savoir « quelle porte enfoncer pour collaborer avec les enfants ». Elle s'adapte à la temporalité des personnes sollicitées. « J'ai beaucoup compté sur le comité d'animation que j'avais contacté dès le début, j'attendais de leurs nouvelles et puis j'ai dû les relancer plusieurs fois. »

Demander un peu mais pas trop

Lors des réunions de préparation, l'animatrice joue la maîtresse de cérémonie rappelant les objectifs dès que les personnes présentes se lancent dans de trop longues digressions. Elle valorise les apports des participant-e-s et s'accommode de ce que les personnes proposent, parce que même si les gens sont volontaires, « il faut tenir le juste milieu pour leur demander un peu mais pas trop, pas que cela les décourage ».

Au terme de ce processus fait de multiples négociations sur le menu ou les responsabilités de chacun-e, le moment des soupers arrive. Une pointe d'appréhension et d'excitation les entoure parce que « c'est le plus grand projet de l'année » pour les professionnel-le-s.

Être animatrice dans la mise en œuvre de ce type d'événements fait appel à des qualifications professionnelles souvent invisibilisées ou mal connues telles que la polyvalence ou les compétences en bureautique, mais également le travail de care et le souci des autres. Partie prenante de la vie de la communauté, ce projet d'animation locale questionne évidemment les aspects symboliques de l'alimentation : ce que l'on partage ou pas, le sens de l'échange et la tradition dans laquelle il s'inscrit.

L'homme se charge de la viande

A l'évidence, cette initiative met à l'honneur la cuisine familiale, cette activité si simple en apparence, où une personne a la charge de rendre comestible ce qui ne l'est pas (Fischler 1993, 2e éd.) et si complexe en réalité. Elle favorise la redécouverte des recettes oubliées, secrètes, celles qu'on ne divulgue pas ou avec réticence, ou celles que l'on dévoile malgré soi. « Je me suis fait prendre quand la recette des paterons s'est retrouvée sur Facebook, les petits-enfants ont toujours cru que c'étaient des beignets au chocolat. » En fait, les paterons sont des beignets sucrés à base de sang de porc.

La soupe à l'ortie, le sirop à la rhubarbe, les beignets au fromage ou aux pommes, la saucisse fratz, le gâteau du mouretié, le mèle, les tomettes fraîches aux herbelettes, les merveilles, les fejetche, la soupe frite, les kouzeno, la potée aux lentilles au lard, les frindettes sont des mets roboratifs [\[6\]](#) aux noms chantants réalisés avec des produits locaux. Ils reflètent une culture rurale et une époque, heureusement révolue, de privation alimentaire (Vouilloz Burnier 2015). A cette époque, les femmes devaient savoir mescheler les recettes, c'est-à-dire les mélanger, les adapter ou utiliser les restes pour concocter un repas.

A l'instar d'autres études, les observations faites dans les villages montrent que « la maîtrise de la production, de la

distribution et de la consommation de nourriture organise les rapports de pouvoir et les positions sociales des hommes et des femmes, mais aussi que l'alimentation produit symboliquement la masculinité et la féminité et les valeurs qui s'y réfèrent » (Bevilacqua 2015 : 51). Ainsi, à chaque repas, ce sont les hommes, professionnels des métiers de bouche, qui se sont occupés du plat principal et notamment de la viande. Un boucher, un boulanger et un cuisinier retraités, un restaurateur et un cultivateur bio ont été sollicités.

Les hommes à la viande et les femmes cuisinent, ils donnent volontiers les ordres même s'ils sont moins nombreux dans l'organisation... (Notes d'observatrice, 2017)

Pendant la conférence, les petites mains féminines s'agitent en cuisine sous les ordres du chef du moment. Puis vient le repas. C'est vraiment organisé comme dans un restaurant, [...] les femmes font le service aux tables. (Notes d'observatrice, 2018)

Force est de constater que les critiques formulées par Bevilacqua face à la patrimonialisation de la diète méditerranéenne (naturalisation de la division sexuelle du travail, responsabilisation des femmes quant aux pertes culturelles culinaires, vision patriarcale de l'économie communautaire, etc.) peuvent être reprises au compte des soupers que nous avons observés. De prime abord, ces repas consacrent d'une certaine manière les inégalités entre les sexes laissant aux hommes le « vrai » repas alors que les mets préparés par les femmes sont servis à l'apéritif ou en accompagnement...

Un matrimoine à reconnaître

L'organisation, le déroulement et l'analyse de ces soupers témoignent que les femmes sont, de façon classique, les actrices de la cuisine du quotidien. Et même si elles ne sont pas cheffes et ne transgressent pas la tradition (Bourelly 2010), puisque les maîtres d'œuvre sont des hommes, elles restent les chevilles ouvrières d'une culture de la convivialité. On l'a vu au travers de l'accueil chaleureux que nous avons reçu. Chaque rencontre s'est accompagnée de gourmandises « maison » et de petites phrases empathiques suscitées par le travail effectué, par leur équipe et celle du Crepa. Ces soupers, par la mise en scène des talents culinaires des femmes, participent à leur agentivité et à une forme de prise de pouvoir sur leurs vies par la (re)valorisation des rôles qui leur ont été socialement attribués (Prévost 2015).

De fait, détentrices d'un savoir enfin reconnu, elles s'animent en discutant sur la meilleure manière d'accommoder tel ou tel produit oublié dans la majorité des familles. Elles partagent volontiers des recettes à la cantonade, telle celle de cette grand-mère qui livre son astuce pour faire manger les légumes aux enfants. « Je fais sauter les épinards dans le beurre avec des oignons, je mets un peu de farine, du lait, de la crème et une platellée de fromage. » Elles donnent leur avis d'expertes sur la coujenage pour savoir si l'on met « des pommes de terre cuites », ou s'il faut « les griller avec des oignons », ou pour suggérer une soupe au pain dont on a le secret. « Moitié lait, moitié eau, beaucoup de fromage, du pain sec, des oignons, et casser des œufs dedans ».

Ces soupers illustrent aussi la manière dont les femmes vivent l'interdépendance entre sphère privée et sphère publique. En effet, des conseillères communales ont été présentes, actives et impliquées à chaque souper dans une forme de solidarité de conditions. A Orsières par exemple, la conseillère communale a félicité « toutes les femmes qui de tous temps ont mis sur la table des choses bonnes pour la santé et pour le corps ». À Salvan, les convives ont pu profiter des délices de la bouchère et de la fromagère du village, métiers atypiques s'il en est.

Des soupers entre mémoires et transmissions

Alors oui, ces soupers sont une opportunité de mener un travail de mémoire collective et individuelle et ce n'est pas

être passéiste que de voir ce qui se joue ! Ils mettent en lumière l'apport indispensable de l'animation socioculturelle dans les zones périphériques. Cette profession a un rôle de passeuse entre les générations, entre les vallées, et garantit des formes de participation déclinées sur les trois axes du « prendre part, apporter sa part et recevoir sa part » (Vinet et al., 2018, 122). Les soupers attestent aussi de la fragilité du métier, au vu de l'investissement conséquent demandé à l'équipe et de la difficulté à remettre le projet aux mains des habitant·e·s.

Simultanément, ces soirées mettent sur le devant de la scène et font apparaître dans la communauté les grandes artisanes de la cuisine au quotidien, des cuisinières qui, pour une fois, ne sont pas des choses ! C'est une façon de rendre hommage (faudrait-il dire femmage ?) au travail des femmes où chacune déploie son savoir-faire afin d'améliorer l'ordinaire. Inscrire la cuisine familiale au patrimoine de l'humanité serait, sans nul doute, un signe de reconnaissance de la place des femmes, ici comme ailleurs, dans les dimensions symbolique et reproductive de l'acte de « nourrir son monde »^[7].

Bibliographie

- Bacou, Magalie. 2018. «Féminisation, professionnalisation et territorialisation : une analyse sociologique de l'animation en France», Revue suisse de travail social 23(1):28-43.
- Bevilacqua, Salvatore. 2015. «L'impensé du genre dans la patrimonialisation du régime méditerranéen», Journal des anthropologues 140-141.
- Bourelly, Martine. 2010. «Cheffe de cuisine: le coût de la transgression», Cahiers du Genre 48(1):121-48.
- Fischler, Claude. 1993 (2ème éd.). L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps. Paris: Odile Jacob.
- Palazzo-Crettol, Clothilde, Carola Togni, Marianne Modak, et Françoise Messant. 2018. «Les enjeux sexués des "solidarités familiales"», Nouvelles Questions Féministes 37(1):8-13.
- Prévost, Héroïse. 2015. «Des tomates et des femmes. Transformation agricole et division sexuelle du travail au Bénin», Journal des anthropologues.
- Vinet, Elise, Hélène Chiron, et Géraldine Bénichou. 2018. «Retours d'expériences sur le LaboThéâtre d'émancipation sociale entre artistes, chercheuses et habitant·e·s», Les Cahiers de la LCD Hors-série 1.
- Vouilloz Burnier, Marie-France. 2015. «L'histoire de la santé en Valais 1815-2015», Sion: Observatoire valaisan de la santé.

^[1] Le Centre régional d'études des populations alpines ([CRepa](#)), mène des actions dans trois vallées alpines valaisannes : Entremont, Trient Bagnes et une commune de plaine (Fully).

^[2] Interreg2, Alpine Space Programme», [en ligne](#)

^[3] Repas que nous appellerons, selon la langue vernaculaire, le souper, celui-ci ayant une connotation plus festive et moins formelle que le dîner. De la même manière, nous avons conservé certaines expressions imagées car elles rendent compte de l'implication locale des acteurs et actrices, ces expressions sont en italique dans le texte.

^[4] Une évaluation qualitative effectuée entre le 23 mars 2017 et le 20 août 2019. La méthode choisie comporte des observations de réunions de préparation des trois soupers, la participation à ceux-ci ainsi que des entretiens qualitatifs avec l'équipe d'animation et des personnes ressources ayant participé à la démarche

^[5] Dans cette partie sur la professionnalité, et sauf indication contraire, les citations entre guillemets sont celles tirées de l'interview avec l'animatrice. Les citations suivantes sont celles des participant·e·s.

^[6] Les recettes se trouvent sur l'application gratuite : La cuisine 'maison' du Valais

^[7] Une expression tirée de l'exposition « Des voix et des femmes-Stimmen der Frauen », [en ligne](#)