



HAL
open science

Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la télévision française (1953-2012)

Olivier Roger

► **To cite this version:**

Olivier Roger. Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la télévision française (1953-2012). Histoire. 2014. dumas-01071741

HAL Id: dumas-01071741

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01071741v1>

Submitted on 9 Oct 2014

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.

Université Paris I (Panthéon-Sorbonne)
UFR09 - Master "Histoire & Audiovisuel"

Olivier ROGER



LES MISES EN SCÈNE DE LA CUISINE
DANS LES ÉMISSIONS DE RECETTES
À LA TÉLÉVISION FRANÇAISE
(1953-2012)

Mémoire de master 2 d'Histoire
Sous la direction de *Pascal Ory*

Juin 2014

Université Paris I (Panthéon-Sorbonne)
UFR09 – Master « Histoire et audiovisuel »
Centre d'histoire sociale du XXe siècle

Olivier ROGER

Élève de l'École normale supérieure (Paris)

**LES MISES EN SCÈNE DE LA CUISINE
DANS LES ÉMISSIONS DE RECETTES
À LA TÉLÉVISION FRANÇAISE
(1953-2012)**

Mémoire de Master 2 recherche
Sous la direction de M. Pascal ORY

Juin 2014

Tous mes remerciements
à Jacqueline pour sa précieuse relecture,
et à Jean (B.B.) et Romain (Q.B.) sans qui la rédaction
du mémoire n'aurait pas eu la même saveur...

Les illustrations de la couverture sont extraites des vidéos suivantes :

- « Recettes de Monsieur X », 01/01/1954. 14'13''
- « Timbale Mona Lisa », *Art et magie de la cuisine*, 08/04/1963. 0'48''
- « Plat du jour : granité au vin de Saint Emilion », *La cuisine légère*, TF1, 17/06/1978. 14'54''
- « Eclairs au chocolat », *La vérité est au fond de la marmite*, Antenne 2, 10/11/1979. 12:23:47
- « Canard farci au madère et à l'Armagnac », *La cuisine des mousquetaires*, FR 3, 15/10/1991. 11:20:08
- « Romain Corbière : cocotte verte de légumes d'été », *Bon appétit bien sûr*, France 3, 29/05/2006. 11:31:29
- « Le cake absolu », *Julie cuisine*, TF1, 27/09/2004. 12:51:32
- « Crème citron et fruit de la passion... », *Chef, la recette*, M6, 10/12/2006. 12:43:51
- « Filet de porc », *Petits plats en équilibre*, TF1, 23/02/10. 12:48:31

Conception : Cédric Fauq.

SOMMAIRE

INTRODUCTION

PARTIE I : 1953-1968

Chapitre 1 : Premières expérimentations

Chapitre 2 : Raymond Oliver, le chef de la télévision

Chapitre 3 : L'entrée de la cuisine dans la sphère télévisuelle

PARTIE II : 1976-1995

Chapitre 4 : La cuisine des chefs : continuité télévisuelle et mutations culinaires

Chapitre 5 : Vers une cuisine de la proximité

Chapitre 6 : Les cuisines régionales

PARTIE III : 1996-2012

Chapitre 7 : La cuisine de chef, de Joël Robuchon à Cyril Lignac

Chapitre 8 : De nouveaux formats, entre spectacularité et intimité

CONCLUSION

Index des sources

Bibliographie

Table des illustrations

Table des matières

Annexes

INTRODUCTION

À en croire le sentiment d'illégitimité qu'a parfois eu à ressentir l'auteur de ces lignes au moment d'évoquer face à divers publics l'objet de ses recherches, on pourrait penser que les historiens ont encore bien du mal à s'emparer de sujets jugés peu « sérieux ». Porter son attention sur la cuisine comme sur la télévision (surtout lorsqu'il s'agit de programmes de divertissement) laisse en effet planer un soupçon de dilettantisme¹, comme si le travail d'historien n'était qu'une occasion de continuer à s'adonner à ses loisirs, jugés d'ailleurs assez peu nobles. La place qu'a récemment pris la cuisine dans les médias a toutefois contribué à faire reconnaître l'intérêt, si ce n'est la légitimité, d'études consacrées à ce sujet, à l'heure où les programmes télévisés ayant pour thème la cuisine se multiplient² et attirent une audience nombreuse³.

Pour autant, notre démarche adopte une perspective d'histoire sociale et culturelle pour tenter d'analyser les représentations et les pratiques, quotidiennes et ordinaires, touchant au domaine de la cuisine. En partant du fait que la cuisine est un acte d'expression individuel, inscrit dans un contexte culturel et social qui contribue à lui donner forme, on en étudie les représentations télévisuelles en tant qu'elles sont à la fois témoin et acteur de l'évolution des manières de faire et de penser. Les programmes télévisés sont donc considérés comme des voies d'accès pour saisir les transformations de l'activité culinaire qui, éphémère et laissant peu de traces derrière elle, se dérobe aux mains de l'historien. Il est néanmoins certain que l'étude approfondie des dispositifs télévisuels fait de notre travail une contribution à l'histoire des médias, dans la mesure où la cuisine telle qu'elle est mise en scène dans un contexte télévisuel doit être distinguée de ses pratiques sociales effectives et nécessite une approche spécifique qui

¹ Jane Cobbi notait ainsi, à la fin des années 1990, que, du fait que la cuisine soit vue comme une préoccupation d'ordre inférieur, celui qui s'engage dans son étude, soupçonné d'y trouver du plaisir, « se place sur la ligne de démarcation entre science et dilettantisme ». Jean-Louis Flandrin et Jane Cobbi (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 8.

² Voir « A la télé, l'appétit ne faiblit pas pour les émissions de cuisine », [television.telarama.fr](http://television.telarama.fr/television/a-la-tele-il-y-a-a-voir-et-a-manger,103214.php), 3 octobre 2013. <http://television.telarama.fr/television/a-la-tele-il-y-a-a-voir-et-a-manger,103214.php> (consulté le 23 avril 2014).

³ Depuis la mise à l'antenne de *Oui chef!* sur M6 en 2005, la cuisine a acquis une visibilité nouvelle grâce aux programmes de divertissement diffusés en prime time, comme *Top chef* (M6) ou *Masterchef* (TF1). Ainsi, la finale de *Top Chef* en avril 2010 a réuni plus de quatre millions de téléspectateurs.

prenne en compte sa nature de représentation construite. D'autre part, la question des effets que peuvent avoir les émissions étudiées sur leur public, dont elles cherchent directement à orienter l'action, nous conduit à accorder un intérêt particulier à la réception des programmes afin d'apprécier leur potentielle influence.

I- Définition du sujet

1) Les émissions de recettes

Parmi l'ensemble des programmes télévisés mettant en scène l'univers de la cuisine, la présente étude n'aborde que ce que nous avons choisi de nommer les « émissions de recettes⁴ ». Face à l'étendue et la diversité des sources existantes, il a été nécessaire de poser des bornes permettant l'analyse d'un groupe limité et cohérent d'émissions. La définition des émissions de recettes, telle qu'elle a été arrêtée, relève ainsi largement d'une logique d'exclusion de ce que l'on a choisi de laisser « hors champ » de la recherche ; elle se veut plus restrictive que les appellations courantes « émissions de cuisine » ou « émissions culinaires ». Par émissions de recettes, on désigne les émissions autonomes consacrées à la présentation d'une recette de cuisine, et dont la transmission de son mode opératoire est manifestement l'objectif principal⁵ (mais pas nécessairement exclusif). D'après Luce Giard⁶, on définit une recette de cuisine comme la description, généralement sur le mode injonctif, de la façon de préparer un plat, ayant pour fonction d'indiquer les moyens d'atteindre un résultat promis. Comme le montre Philippe Gillet, la recette de cuisine est fondamentalement – mais pas uniquement – un mode d'emploi, destiné à servir de guide à son lecteur⁷. Au service de la transmission directe d'un savoir culinaire, les émissions de recettes ont pour l'historien l'intérêt de donner à voir des façons de faire la cuisine, et donc de le rapprocher des attitudes, gestes et accessoires mobilisés dans la production culinaire.

De ce fait, les sources mobilisées ne comprennent ni les rubriques consacrées à la cuisine

⁴ Expression qui sera désormais employée sans guillemets.

⁵ Notre définition, qui n'est pas exempte d'ambiguïté, s'appuie donc sur l'objectif supposé des producteurs du programme, et non sur les hypothétiques usages en termes d'apprentissage culinaire qu'en auraient les téléspectateurs.

⁶ Michel de Certeau, Luce Giard et Pierre Mayol, *L'invention du quotidien*, volume II, Paris, Gallimard, 1994 (1980), p. 302.

⁷ Philippe Gillet, *Le goût et les mots. Littérature et gastronomie (XVIè-XXè siècles)*, Paris, Payot, 1993 (1987), p. 40 et 77.

insérées dans émissions généralistes, pourtant fort nombreuses et variées⁸, ni les émissions qui, sur le mode du reportage, présentent les spécialités d'une zone géographique⁹ (à moins que la démonstration d'une recette y ait une place centrale), ni les émissions de jeu autour de la cuisine parfois assimilées à la télé-réalité¹⁰. Il ne pourra toutefois pas s'agir de les ignorer totalement, dans la mesure où ces programmes contribuent fortement à la diffusion de représentations de la cuisine et jouent un rôle dans l'évolution des formats télévisuels dont on trouve l'écho dans les émissions de recettes que l'on étudie. Il est également à noter que les émissions de recettes à destination de la jeunesse ont été intégrées au corpus d'émissions étudiées, mais ne sont pas placées au centre de l'attention.

La nécessité de former un corpus relativement homogène de programmes explique que l'on se limite à ne prendre en considération qu'une partie du paysage audiovisuel français¹¹ qui, tout au long de la période étudiée, s'est progressivement étoffé. Seuls les programmes diffusés par les chaînes accessibles à l'ensemble des détenteurs d'un poste de télévision ont été retenus pour former le corpus à analyser, c'est-à-dire ceux qui ont été diffusés à l'antenne des chaînes nationales numérotées de 1 à 6, hormis Canal + (chaîne à péage), à partir du moment de leur création¹². Les autres chaînes, diffusées par le câble, par satellite ou *via* la TNT (télévision numérique terrestre) ne sont pas abordées – bien que la ligne éditoriale de certaines d'entre elles accorde une place majeure à la cuisine¹³ – car l'ampleur de leur diffusion n'est pas analogue à

⁸ Depuis *Le Magazine féminin* aux débuts de la télévision française, la présentation de recettes a trouvé sa place dans des programmes « omnibus » variés, de *La maison de TF1* (TF1, 1982-1986) à *Studio Gabriel* (France 2, 1994-1997), en passant par *Matin bonheur* (France 2, 1987-1996). Ces chroniques sont un cadre qui assure à la cuisine une importante présence à la télévision ; elles pourraient à elles seules donner lieu à une étude historique spécifique.

⁹ On pense ici aux émissions de Jean-Luc Petitrenaud comme *Grands gourmands* (France 3, 1997-2000) ou *Carte postale gourmande* (France 5, 2000-2006), ou encore *Fourchette et sac à dos* (France 5, 2007-2013) proposé par Julie Andrieu.

¹⁰ Les programmes ludiques autour de la cuisine qui sont apparus à la télévision française à partir de *A vos marques, prêts, cuisinez !* (France 2, 2003-2004) mettent en scène l'univers de la cuisine à des fins de divertissement. La transmission de recettes n'y apparaît qu'indirectement – comme dans *Top Chef* (M6, depuis 2009) – ou ne constitue qu'une partie limitée de l'émission (ainsi dans *Un dîner presque parfait*, M6, depuis 2008). Bien qu'étant très regardées, il a été décidé de ne pas aborder ces émissions dont les modes de représentation de la cuisine répondent à d'autres enjeux que les émissions de recettes.

¹¹ Le choix de circonscrire la présente étude au cas français se justifie par les modalités de l'accès aux sources audiovisuelles, qui rendent difficile à un chercheur français la consultation d'archives étrangères d'une telle qualité que celles fournies par l'INA (Institut national de l'audiovisuel).

¹² Pour une histoire générale de la télévision française, voir Monique Sauvage et Isabelle Veyrat-Masson, *Histoire de la télévision française : de 1935 à nos jours*, Paris, Nouveau Monde, 2012, 401 p.

¹³ C'est notamment le cas des chaînes consacrées à l'art de vivre comme Téva (créée par le groupe M6 en 1996) ou Direct 8 (créée en 2005), et surtout de Cuisine TV (créée en 2001) et Gourmet TV (2002-2005). Les programmes de ces deux dernières chaînes ne sont pas conservés par l'INA.

celle des chaînes dites « historiques ». En outre, il nous a semblé pertinent d'étudier des programmes exclusivement présentés par des chaînes généralistes, afin qu'ils soient comparables entre eux. Aussi, nous intégrons uniquement au corpus les émissions diffusées dans le cadre de la programmation nationale des chaînes de télévision : les nombreuses émissions de recettes produites par les antennes régionales de la troisième chaîne ne sont prises en compte que lorsqu'elles ont été relayées à l'échelle nationale¹⁴.

La volonté de proposer une étude portant sur une amplitude chronologique la plus vaste possible¹⁵ justifie le point de départ et le point final qui se sont vus adoptés. L'année 1953 correspond en effet à la date de la diffusion de la première émission de recettes de la télévision française, et 2012 marque le début de notre travail de recherche en même temps qu'un certain amenuisement de la présence des émissions de recettes à la télévision française, qui se traduit par l'abandon de certains formats qui y étaient présents de longue date¹⁶.

En fonction de ces critères, les recherches menées dans les bases de données de l'Inathèque nous ont permis d'identifier 49 programmes différents à intégrer au corpus d'étude, pour un total de 9778 documents référencés¹⁷.

2) Une histoire sociale et télévisuelle des mises en scène ?

De ces émissions, nous étudions la façon dont elles mettent en scène la cuisine. Au fondement de cette approche se trouve le constat que, en tant que média, la télévision opère une représentation de l'activité culinaire, en dresse une image destinée à la rendre télégénique. L'opération de mise en scène apparaît de fait comme l'enjeu principal qui fait l'intérêt des émissions de recettes. En partant du constat qu'il est rare de prendre la peine d'observer quelqu'un faire la cuisine, alors qu'à la télévision la préparation d'un plat est un spectacle jugé digne d'être regardé avec attention¹⁸, il faut s'interroger sur ce que la représentation audiovisuelle

¹⁴ Ce fut notamment le cas de *La cuisine des mousquetaires*, produite et diffusée sur France 3 Aquitaine à partir de 1983, et intégrée à la grille de programmes nationale une première fois en août 1986, puis de 1991 à 1997.

¹⁵ Nous jugeons en effet que, en raison du rythme d'évolution propre aux phénomènes sociaux, une période suffisamment étendue doit être prise en considération si l'on veut mettre en évidence des transformations significatives. Par ailleurs, il nous a semblé utile de travailler à fournir une synthèse assez large sur un objet encore inédit dans les études historiques.

¹⁶ L'arrêt de l'émission *Planète gourmande* (France 3, 2011-2012) signe le départ de la télévision de Joël Robuchon.

¹⁷ L'Annexe n°1 présente le nombre de documents collectés par programme.

¹⁸ « On ne fera probablement pas le choix de s'asseoir dans la cuisine pour regarder son épouse préparer de la purée de pommes de terre, mais beaucoup d'entre nous estiment que regarder quelqu'un en faire autant à la télévision est

fait à la cuisine pour la rendre digne d'un tel intérêt. Dans le même temps, la conscience de la différence entre les pratiques privées ordinaires et la façon dont la cuisine est présentée publiquement à la télévision doit rendre l'historien prudent quant à la capacité qu'ont les émissions à renseigner sur les véritables façons de faire des Français.

L'analogie avec le théâtre se révèle pertinente pour aborder les mécanismes par lesquels la cuisine se voit « dramatisée » lorsqu'elle est portée à l'écran. Nous pensons en effet que la notion de *mimesis*, telle qu'elle a été définie par Aristote dans la *Poétique*, permet d'envisager la façon dont sont conçues les émissions de recettes. En partant du principe que les hommes ont tendance à « prendre plaisir aux représentations¹⁹ » car « leur contemplation apporte un enseignement²⁰ » que ne procure pas le contact avec la réalité, Aristote cherche à définir par quels moyens les arts opèrent une *mimesis* (imitation) de la réalité. La *mimesis* ne saurait constituer une copie de la réalité ; elle consiste en la réalisation d'un artefact, une transposition des données du réel qui leur fait acquérir un caractère distinctif²¹. Dans le cadre de la représentation télévisée, on définira l'acte de *mimesis* comme une « dramatisation », c'est-à-dire l'insertion de la cuisine dans un cadre que détermine une mise en scène réglée. C'est par la définition de la situation et du contexte dans lequel elle est inscrite que la pratique de la cuisine se voit dotée d'une signification. La mise en scène implique également l'imposition de caractéristiques formelles liées au support de la représentation²². C'est pourquoi l'analyse des mises en scène de la cuisine se propose de mettre à jour ce que la télévision fait à la cuisine quand elle la représente, et donc de mettre au jour l'évolution du discours télévisuel, en lien avec celle de la signification accordée à la cuisine.

Dans le même temps, le terme de « mise en scène » offre un moyen d'aborder les pratiques sociales de la cuisine sous un angle stimulant. Au sein du système culinaire propre à toute société humaine²³, chaque individu se constitue une identité culinaire propre par une appropriation particulière des règles contraignantes s'appliquant au domaine de la cuisine.

un moyen tout à fait plaisant de passer le temps ». Kathleen Collins, *Watching what we eat: the evolution of television cooking shows*, New York, Continuum, 2009, p. 6 (nous traduisons).

¹⁹ Aristote, *Poétique*, Paris, Le Livre de poche, 1990, p. 89 [1448b].

²⁰ *Ibid.*

²¹ L'imitation n'est pas une dégradation du réel, elle est douée d'un caractère de généralisation et d'idéalisation qui l'oppose à un reflet plat de la réalité. Voir l'introduction de Michel Magnien dans l'ouvrage précédemment cité.

²² La représentation de la cuisine à la télévision repose donc à la fois sur son intégration à une fiction et à un cadre formel, qui transforment les pratiques réelles de la cuisine.

²³ Depuis les travaux de Claude Lévi-Strauss, il est admis que chaque culture fait de sa cuisine un langage propre, fondé sur une mise en ordre spécifique des catégories du culinaire et de l'alimentaire. Les pratiques culinaires prennent donc place dans une structure symbolique qui varie selon les sociétés. Claude Lévi-Strauss, *L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968, 478 p.

L'autonomie qui caractérise le mangeur²⁴ a pour corollaire l'autonomie du cuisinier, qui doit opérer des choix parmi l'ensemble des pratiques culinaires qu'il peut potentiellement mettre en application. C'est pourquoi on définira la cuisine comme un « art de faire » au sens où Michel de Certeau a défini l'activité de l'utilisateur ordinaire comme un processus créatif par lequel il « crée du jeu » dans un ordre contraignant²⁵. Luce Giard montre ainsi que toute pratique individuelle de la cuisine repose sur un style propre, une manière particulière d'accomplir une activité qui fait l'objet d'une détermination collective²⁶. S'il est couramment admis que le moment du repas est un moment lors duquel le mangeur met en scène son identité²⁷, nous partons également du principe que le style culinaire adopté par un individu est un élément de la mise en scène qu'il souhaite donner de lui-même²⁸. Dans la lignée des travaux d'Erving Goffman, nous pensons que la métaphore théâtrale permet de décrire la façon dont une personne fait la cuisine afin de se présenter elle-même et de se présenter aux autres. Le style de cuisine adopté permet la définition d'une « situation » destinée à laisser une certaine impression sur son public²⁹ : il s'agit donc d'une « représentation³⁰ ». Comme au théâtre, la représentation est située dans un décor (la cuisine telle qu'on a choisi de l'aménager), nécessite l'emploi d'accessoires (les ustensiles) et s'appuie sur une manière de faire révélatrice du rôle qu'incarne le cuisinier : ces éléments fondent la « façade », c'est-à-dire « l'appareillage symbolique » utilisé par l'acteur durant la représentation³¹. Sans qu'elle soit nécessairement accomplie face à un public, la pratique de la

²⁴ Selon Claude Fischler, le domaine de l'alimentation s'est, au cours du XX^e siècle, caractérisé par l'autonomie croissante qu'il a imposée aux individus. « Dans de nombreux domaines du quotidien et des destins personnels, les individus se retrouvent de plus en plus confrontés à la nécessité impérieuse de faire eux-mêmes des choix là où le groupe, la famille, la tradition, la culture imposaient jadis leurs déterminismes ». L'alimentation devient un lieu de choix individuels, marqués du sceau de la liberté. Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001, p. 191.

²⁵ Michel de Certeau, *L'invention du quotidien*, Volume I, Paris, Gallimard, 1990 (1980), p. 51.

²⁶ « Comme tout l'agir humain, ces tâches féminines relèvent de l'ordre culturel : d'une société à l'autre, leur hiérarchie interne, les façons de procéder diffèrent ; d'une génération à l'autre, dans une même société, et d'une classe sociale à l'autre, les techniques qui y président comme les règles d'action et les modèles de comportement qui y touchent se transforment. Chaque opératrice peut s'y créer un *style propre*, selon qu'elle accentue tel élément d'une pratique, qu'elle s'applique à tel autre, qu'elle invente une manière personnelle d'itinérer à travers le reçu, l'admis, le tout-fait ». Michel de Certeau, Luce Giard et Pierre Mayol, *L'invention du quotidien*, volume II, Paris, Gallimard, 1994 (1980), p. 220-221.

²⁷ Ainsi se conclut un article du psychologue Matty Chiva : « L'identité de soi tout comme l'identité qu'on attribue à l'aliment sont des éléments capitaux sur la scène de ce théâtre quotidien qu'est le repas ». Matty Chiva, « Le mangeur et le mangé : la complexité d'une relation fondamentale », dans Ismène Giachetti (dir.), *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 1996, p. 30.

²⁸ C'est parce que l'activité du cuisinier est, dans une certaine mesure, sortie de l'insignifiance ou du secret des coulisses qu'il est possible de concevoir qu'elle soit adressée à un public.

²⁹ Erving Goffman, *La mise en scène de la vie quotidienne*, Paris, Les éditions de Minuit, 1973, p. 11.

³⁰ « Par une "représentation", on entend la totalité de l'activité d'une personne donnée, dans une occasion donnée, pour influencer d'une certaine façon un des autres participants ». *Ibid.*, p. 23.

³¹ *Ibid.*, p. 29.

cuisine se voit donc inscrite dans une situation, un scénario intériorisé par le cuisinier qui y voit un modèle pour l'accomplissement de ses activités. Celui qui cuisine joue donc la comédie, quand bien même il la joue pour lui-même.

Si l'on admet que tout style culinaire constitue une représentation obéissant à une mise en scène destinée à dresser une certaine image de soi, on comprend la possibilité qu'il y a d'étudier l'évolution des pratiques sociales par l'intermédiaire de leurs représentations télévisuelles. On peut en effet supposer qu'il existe une continuité entre les dispositifs de mise en scène qui apparaissent à la télévision et les manières de cuisiner adoptées par les Français. Conscient de l'aporie qu'il y a à considérer la télévision comme un « reflet » ou un « miroir »³² des évolutions de la société, nous l'aborderons plutôt comme le « témoin » d'un certain nombre de dynamiques à l'œuvre dans le domaine de la cuisine. Les styles culinaires que la télévision met en scène apportent le témoignage d'un certain nombre de changements intervenus dans les manières de cuisiner des Français : ils sont donc une voie d'accès pour en saisir les enjeux. D'autre part, cette continuité rend envisageable la prise en compte d'une « circulation des pratiques » entre la télévision et le monde réel, qui pourrait conduire à mettre en avant la « contribution » qu'apportent les représentations télévisées, en tant que modèles de situations, aux mises en scène de soi³³. La conception aristotélicienne de l'imitation repose sur le constat qu'imiter est « une tendance naturelle à l'homme³⁴ » et un moyen par lequel il fait des apprentissages. Il est donc à prévoir que les téléspectateurs des émissions de recettes puissent en emprunter des éléments à intégrer leur style culinaire propre, en considérant l'avantage distinctif qu'ils pourront en retirer.

II- Situation du champ de recherche

³² En tant que média, la télévision opère une représentation, et ne peut donc constituer un instrument de capture, de copie du réel. Le discours qu'elle porte est toujours inscrit dans un dispositif qui a une influence directe sur sa forme et son contenu. « Il n'y a pas de transparence du social à la télévision. Il n'y a pas de télévision qui permet d'accéder à un imaginaire social. La télévision, en tant qu'institution, fait des choix dans un possible agencement de dispositifs, d'émissions, dans un ensemble de ressources ». Jérôme Bourdon, « L'archaïque et le post-moderne. Éléments pour l'histoire d'un peu de télévision », dans Jérôme Bourdon et François Jost (dir.), *Penser la télévision. Actes du colloque de Cerisy*, Paris/Bry-sur-Marne, Nathan/INA, 1998, p. 27.

³³ Nous empruntons ces termes à un article de Myriam Juan et Christophe Trebuil consacré à l'étude du public de cinéma. Myriam Juan et Christophe Trebuil, « Deux ou trois choses que nous savons d'eux : publics de cinéma », *Conserveries mémorielles* [en ligne], n°12, 2012.

³⁴ Aristote, *Poétique*, Paris, Le Livre de poche, 1990, p. 88 [1448b].

L'objet que nous avons choisi d'aborder est resté relativement peu abordé par les historiens ; notre travail de recherche s'appuie cependant sur une somme de travaux déjà entrepris qui mettent à disposition de précieux outils d'analyse et des études d'ordre historique ou sociologique bien établies. La marginalité dans le champ des études historiques qui caractérise la cuisine aussi bien que la télévision, en tant qu'objets ou sources, explique toutefois que l'historien débutant doive parfois composer – en particulier en ce qui concerne la période récente – avec des silences, qui ne permettent pas de disposer d'un niveau d'information constant pour l'ensemble de la période étudiée.

Nous situons notre objet à la croisée de deux domaines de recherche : l'histoire de l'alimentation³⁵ et de la cuisine et l'histoire de la télévision³⁶. On se concentrera ici sur la manière dont ces deux champs ont su s'intégrer à une perspective d'histoire culturelle, puisqu'il s'agit du regard adopté par notre étude. L'« histoire sociale des représentations³⁷ », comme la définit Pascal Ory, porte en effet son attention sur la « sensibilité culturelle³⁸ », en tenant pour acquis que les pratiques et les représentations relatives à la vie quotidienne ne sont pas principalement soumises au déterminisme naturel. Pour cela, l'histoire culturelle repose sur l'étude du fonctionnement de la « société culturelle³⁹ », permettant de rendre compte de la production, la médiation et la réception des représentations en circulation dans la société.

1) Cuisine et histoire

L'histoire, à la différence de la sociologie ou de l'anthropologie, n'a pas encore réellement fait de la cuisine, définie en tant qu'activité de transformation d'aliments selon des règles définies, un de ses objets. Le culinaire est en effet largement abordé sous l'angle de la consommation et non de la production : dans l'histoire de l'alimentation telle qu'elle s'est développée, l'individu est bien davantage étudié comme un mangeur que comme un cuisinier. Longtemps restée « hors champ » de la science historique en construction à partir de la fin du

³⁵ Pour un panorama synthétique de l'histoire de l'alimentation, voir Julia Csergo, « Alimentation », dans Christian Delporte, Jean-Yves Mollier et Jean-François Sirinelli (dir.), *Dictionnaire d'histoire culturelle de la France contemporaine*, Paris, Presses universitaires de France, 2010, p. 10-13.

³⁶ Pour une introduction à l'historiographie de la télévision, voir Isabelle Veyrat-Masson « Le regard des historiens » dans Jean-Noël Jeanneney (dir.), *L'écho du siècle : dictionnaire historique de la radio et de la télévision en France*, Paris, Hachette/Arte/la Cinquième, 1999, p. 491-494.

³⁷ Pascal Ory, *L'histoire culturelle*, Paris, PUF, collection « Que sais-je ? », 2007 (2004), p. 13.

³⁸ Pascal Ory définit la sensibilité culturelle comme « une autre manière de considérer le travail de représentation, au travers des pratiques à l'œuvre dans le quotidien ». *Ibid.*, p. 89.

³⁹ « La société culturelle réunira donc en son sein les activités, et les acteurs, de la production et de la médiation des objets culturels, mais elle devra faire sa place à la réception desdits objets ». *Ibid.*, p. 78.

XIX^e siècle, l'alimentation s'est trouvée abordée par les historiens à partir des travaux de l'école des Annales⁴⁰, selon une approche essentiellement économique et quantitative. Jusqu'aux années 1960, l'alimentation est donc essentiellement approchée en termes matériels, malgré l'ambition affichée par Fernand Braudel de faire une histoire de l'alimentation en tant qu'objet culturel⁴¹.

Alors que les travaux de Claude Lévi-Strauss⁴² ont fait de la cuisine un « langage » traduisant la structure d'une société⁴³, la légitimité nouvelle acquise par l'alimentation comme objet de réflexion explique que Roland Barthes développe une étude « psycho-sociologique » de l'alimentation⁴⁴. Ces thématiques trouvent un écho alors que se développe à partir des années 1970 une histoire des mentalités et des sensibilités, qui trouve une application dans les travaux de Jean-Paul Aron⁴⁵. Jean-Louis Flandrin a également joué un rôle important dans l'émergence d'une histoire de l'alimentation que l'on peut qualifier de proprement culturelle, dans la mesure où l'étude du goût entend constituer une voie d'accès vers un système plus large de représentations⁴⁶. Il est toutefois notable que les perspectives ouvertes par ces travaux aient été davantage intégrées à l'histoire antique, médiévale et moderne⁴⁷ qu'à l'histoire contemporaine. Ainsi, les travaux historiques entrepris concernent surtout la cuisine professionnelle, sans doute plus accessible car relevant du domaine public, et les pratiques gastronomiques⁴⁸ – dont la nature intellectuelle garantit une certaine légitimité⁴⁹. Les pratiques culinaires privées et ordinaires de

⁴⁰ L'école des Annales, à partir des années 1920, a promu l'écriture d'une histoire de la vie quotidienne et des mentalités, permettant d'aborder les structures profondes de la société. Les comportements alimentaires faisaient partie des objets dont l'étude était envisagée.

⁴¹ Fernand Braudel, « Alimentation et catégories de l'histoire », dans Jean-Jacques Hémardinquer, *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970, p. 17. Dans cet article, Fernand Braudel signale également la noblesse qu'il entend accorder à l'alimentation en tant qu'objet : « Ses éléments sont emportés par les mêmes nobles courants que les éléments les plus nobles de l'histoire » (p. 15).

⁴² Claude Lévi-Strauss, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 2009 [1964], 404 p. et Claude Lévi-Strauss, *L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 2009 [1968], 478 p.

⁴³ « La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure », Claude Lévi-Strauss, *L'origine des manières de table*, *op. cit.*, p. 411.

⁴⁴ Roland Barthes, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales*, n°16, 1961, p. 977-986.

⁴⁵ Jean-Paul Aron lie une étude quantitative des régimes alimentaires à une approche qualitative cherchant à donner sens aux manières de se nourrir. Voir Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIXe siècle*, Paris, Robert Laffont, 1973.

⁴⁶ « le goût alimentaire [...] est tributaire [...] du système culturel dans son entier », affirme Jean-Louis Flandrin dans « Pour une histoire du goût » (1986) publié dans *La cuisine et la table*, Paris, Pluriel/L'Histoire, 2012, p. 19.

⁴⁷ Voir notamment Florent Quellier, *La table des Français : une histoire culturelle, XVe - début XIXe siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 273 p.

⁴⁸ Voir notamment Pascal Ory, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, collection « Archives », 1998, 203 p., Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, 265 p., Patrick Rambourg, *De la cuisine à la gastronomie : histoire de la table française*, Paris, Audibert, 2005, 286 p.

⁴⁹ Isabelle Garabuau-Moussaoui fait le même constat : la primauté des sources écrites tend souvent à réduire les analyses au champ de la gastronomie. Isabelle Garabuau-Moussaoui, *Cuisine et indépendances, jeunesse et*

société française contemporaine n'ont ainsi pas fait l'objet d'étude historique approfondie ; l'historien doit donc s'appuyer sur les recherches menées dans d'autres sciences humaines.

Les sociologues⁵⁰, notamment sous l'effet de l'intérêt économique que peut présenter la connaissance des pratiques des Français⁵¹, ont mené des programmes de recherche qui permettent de disposer de nombreuses données factuelles sur les modes d'alimentation dans la société. Un important travail critique a également été mené autour de différents concepts tentant de définir les traits de la modernité alimentaire, par Claude Fischler⁵² et Jean-Pierre Poulain notamment. Par ailleurs, les enquêtes de terrain menées par des sociologues et anthropologues, en particulier autour de Jean-Claude Kaufmann⁵³, se concentrent sur les pratiques d'appropriation propres aux usagers – et donc sur la cuisine elle-même –, que les études statistiques centrées sur la consommation laissent difficilement apercevoir.

2) L'histoire par la télévision ?

La télévision a longtemps été marginalisée dans l'écriture de l'histoire. Le relatif mépris dont elle souffre en tant que média de masse auprès des intellectuels n'est sans doute pas étranger au manque d'intérêt des historiens à son égard. Après avoir été l'objet d'études portant sur son organisation institutionnelle ou sur l'influence politique qu'elle pouvait exercer dans l'opinion publique, la télévision a progressivement acquis le statut de source, à l'égal d'autres médias, pour faire l'histoire du passé. Estimant que la télévision constitue « une source essentielle, à côté de l'écrit, pour la compréhension du siècle écoulé⁵⁴ », Jean-Noël Jeanneney souhaitait promouvoir une histoire *par* la télévision, en considérant cette dernière comme acteur des transformations sociales⁵⁵ et comme source pour les comprendre⁵⁶. La mise en place du dépôt légal de

alimentation, Paris, L'Harmattan, 2002, p. 63.

⁵⁰ Pour un aperçu général, voir Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2013 (2002), 287 p.

⁵¹ L'industrie agroalimentaire contribue à entretenir un courant de recherche qui lui permet de mieux ajuster son offre à la demande des consommateurs. Le CREDOC (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) et l'OCHA (Observatoire Cniel des habitudes alimentaires), par exemple, sont des organismes de recherche qui bénéficient de financements provenant d'acteurs privés.

⁵² Voir Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001, 440 p.

⁵³ Voir notamment Jean-Claude Kaufmann, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin, 2005, 342 p. et Isabelle Garabua-Moussaoui, *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, Paris, L'Harmattan, 2002, 352 p.

⁵⁴ Jean-Noël Jeanneney, « Introduction », dans *L'écho du siècle : dictionnaire historique de la radio et de la télévision en France*, Paris, Hachette/Arte/la Cinquième, 1999, p. 11.

⁵⁵ « cette histoire [...] concerne la société tout entière, où elle a influencé les styles de vie, les échanges interpersonnels, la circulation des modes, des croyances et des mentalités ». *Ibid.*, p. 12.

⁵⁶ « On ne pourra ni décrire ni comprendre le siècle qui s'achève sans accéder aux archives spécifiques que la radio et

l'audiovisuel à l'INA en 1995 a permis de donner aux chercheurs un bon accès aux archives des médias français, favorisant ainsi l'éclosion d'un courant d'études sur la télévision.

Ces travaux se nourrissent des analyses des sémiologues concernant le fonctionnement du « langage » de l'image⁵⁷ mais se saisissent avec beaucoup de prudence (de réticence ?) de la question des mises en scène télévisuelles. Alors que l'étude des médias est au cœur de la démarche de l'histoire culturelle, la télévision – qui a pourtant un impact social inégalé – n'apparaît pas comme étant l'un de ses principaux objets. Jérôme Bourdon a cependant proposé un panorama global de l'évolution du discours télévisuel européen⁵⁸, et dans *La télévision des trente glorieuses*⁵⁹, Évelyne Cohen et Marie-Françoise Lévy proposent deux perspectives que peut adopter une histoire culturelle des médias : considérer la façon dont les programmes peuvent transformer les représentations de leur public⁶⁰, et voir la télévision comme « lieu de mémoire⁶¹ » permettant l'étude historique des représentations qu'elle diffuse. Ce sont ces angles d'analyse que nous proposons de reprendre à notre compte.

Si l'on cherche des travaux historiques au croisement de ces deux domaines, on ne pourra que constater le peu de matière dont on peut disposer. Seuls quelques articles ont été consacrés aux émissions de cuisine en France : leur propos, de nature plutôt programmatique, confirme que cet objet, encore peu étudié, a toutefois un intérêt certain⁶². Il peut toutefois être intéressant de prendre en considération les écrits portant sur les livres de cuisine, puisqu'ils représentent une autre forme de médiation du savoir culinaire. Cependant, il faut noter que les chercheurs, même lorsqu'ils sont historiens, affirment ne traiter de la cuisine qu'en amateurs, comme c'est le cas de Philippe Gillet⁶³, dont les écrits ne reposent pas sur une rigueur scientifique éprouvée. Notre travail pourra également bénéficier des analyses menées aux Etats-Unis, où les émissions de recettes sont un genre qui, dès les débuts de la télévision, a eu une importance plus grande qu'en

la télévision laissent derrière elles ». *Ibid.*

⁵⁷ Voir François Jost, *La télévision du quotidien : entre réalité et fiction*, Bruxelles-Paris, De Boeck/INA, 2003, 230 p.

⁵⁸ Jérôme Bourdon, *Du service public à la télé-réalité. Une histoire culturelle des télévisions européennes 1950-2010*, Paris, INA, 2011, 247 p.

⁵⁹ Évelyne Cohen et Marie-Françoise Lévy (dir.), *La Télévision des Trente Glorieuses : culture et politique*, Paris, CNRS éditions, 2007, 318 p.

⁶⁰ Il est dit que la télévision « configure le paysage français », notamment parce qu'elle permet de rendre familiers la nouveauté et l'inconnu. *Ibid.*, p. 12.

⁶¹ *Ibid.*, p. 11.

⁶² Odile Bächler, « Les émissions culinaires à la télévision française », dans Jérôme Bourdon et François Jost (dir.), *Penser la télévision*, Paris, A. Colin/INA, 2005, p. 121-132.

Jean-Jacques Boutaud et Véronique Madelon (dir.), *La médiatisation du culinaire*, Paris, Necplus, 2010, 136 p.

⁶³ Philippe Gillet, *Le goût et les mots : littérature et gastronomie, XVe-XXe siècles*, Paris, Payot, 1993, 286 p.

France et a, en raison de son succès, exercé une influence sociale certaine⁶⁴. Les mutations connues par la cuisine aux Etats-Unis ont, en raison de leur ampleur, davantage attiré l'attention, d'autant que le pays a aussi vu le développement récent des *food studies*⁶⁵. Si le cadre américain présente bien des dissemblances avec le cas français, ces études ont un intérêt réel, dans la mesure où elles interrogent les mécanismes à l'œuvre dans la représentation de la cuisine et les conditions de la diffusion et de la réception des émissions de recettes. Certaines analyses peuvent dès lors être transposées aux émissions françaises avec succès.

III- Sources et méthodes

1) L'étude des émissions de recettes

En raison du sujet de la présente étude, les émissions de recettes en constituent la source fondamentale, mais non exclusive.

Les archives audiovisuelles utilisées sont celles que conserve l'Institut national de l'audiovisuel (INA)⁶⁶ et qui sont communiquées aux chercheurs à l'Inathèque de France⁶⁷. L'histoire de l'institution explique l'évolution des modalités de conservation des programmes : alors que les archives des premiers temps de la télévision sont très lacunaires, les émissions diffusées à partir des années 1970 bénéficient d'un archivage plus systématique, mais à la qualité inégale. C'est avec la mise en place du dépôt légal de l'audiovisuel, effectif à partir du 1^{er} janvier 1995, que la conservation de l'intégralité des programmes d'une grande partie des chaînes de télévision diffusées en France est assurée. De ce fait, les bases de l'INA ne sont pas le reflet exact de l'ensemble des programmes diffusés par la télévision française depuis la création de la RTF en 1949, car le référencement des documents n'a pas toujours un caractère exhaustif⁶⁸. Par ailleurs,

⁶⁴ La figure de Julia Child est au fondement de nombreux travaux s'interrogeant sur la façon dont elle a permis la diffusion de la connaissance de la cuisine française aux Etats-Unis. Voir Kathleen Collins, *Watching what we eat: the evolution of television cooking shows*, New York, Continuum, 2009, 278 p.

⁶⁵ Les *food studies*, institutionnalisées dans différentes universités et différentes revues, se définissent comme une approche transdisciplinaire s'attachant à étudier la cuisine dans toutes les dimensions (économiques, culturelles, biologiques...) qu'elle met en jeu.

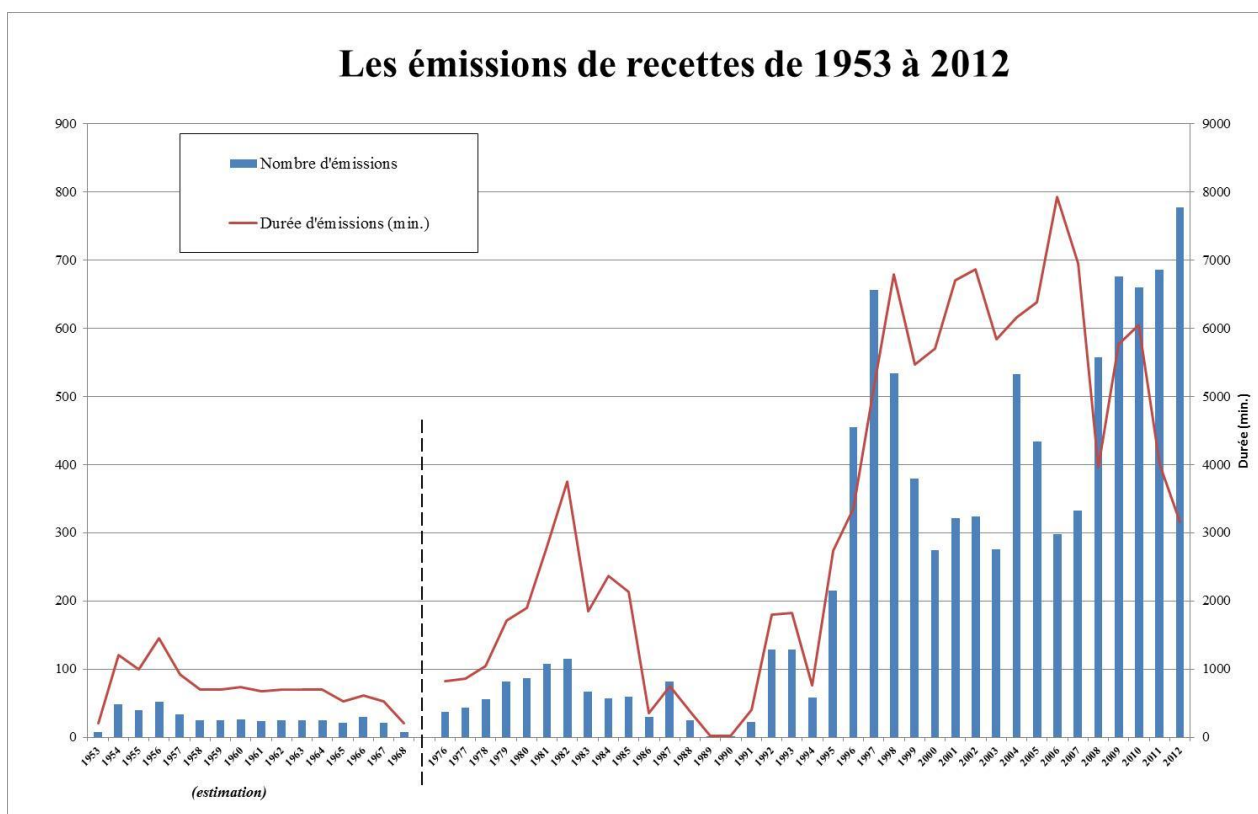
⁶⁶ L'INA est une institution publique créée en 1974, chargée de la conservation et de la valorisation des archives audiovisuelles françaises. Voir Emmanuel Hoog, *L'INA*, Paris, Presses universitaires de France, collection « Que sais-je ? », 2006, 127 p.

⁶⁷ Principal centre de consultation des archives de l'INA, l'Inathèque est située dans le site François-Mitterrand de la Bibliothèque nationale de France (BnF).

⁶⁸ Ainsi, sur la cinquantaine de numéros de l'émission *Les recettes de M. X* (1953-1954), un seul est référencé par l'INA.

la mise en place d'une conservation systématique explique que les rediffusions des émissions soient également référencées en tant que document autonome : de nombreux documents, aux conditions de diffusion dissemblables, ont donc un contenu audiovisuel identique. Le corpus d'émissions qui a été élaboré à partir des documents référencés par l'INA doit donc être examiné avec prudence.

Les références de l'ensemble des documents collectés à partir des critères qui définissent les « émissions de recettes »⁶⁹ ont été regroupées pour former un corpus rassemblant les informations contenues dans les bases de l'INA. Ainsi, les 9778 documents peuvent être abordés de manière sérielle selon le titre des numéros des émissions et leurs propriétés de diffusion (date, heure, durée...), quand elles sont connues. Ce corpus forme donc une première voie d'entrée pour considérer les émissions étudiées. On peut ainsi se faire une idée de la répartition au cours du temps, très inégale, des émissions de recettes étudiées grâce au graphique suivant⁷⁰ :



⁶⁹ Faute d'un référencement par thème dans les bases de l'Inathèque, nous avons procédé à une recherche par mots-clés qui nous a permis d'identifier des « collections » d'émissions qui correspondaient à la définition retenue. Si nous pensons que notre corpus est le plus complet possible, il ne peut donc pas prétendre prendre définitivement en compte la totalité des émissions de recettes diffusées à la télévision.

⁷⁰ Une reproduction en grand format du graphique, accompagnée d'un commentaire plus détaillé, est disponible à l'Annexe n°2. NB : le nombre et la durée d'émissions indiqués avant 1968 correspondent à une estimation établie à partir du relevé opéré sur *Télé Magazine*, et non au nombre de documents conservés par l'INA.

La diffusion d'émissions de recettes à la télévision française a donc connu trois « temps » distincts. Le plan général adopté par notre propos permet, en étudiant successivement chacune de ces périodes, de retracer l'évolution générale des émissions de recettes.

A partir des informations contenues dans les bases de l'INA, il a également été possible de procéder à une étude lexicométrique⁷¹ des titres des recettes de certaines émissions. Lorsque les titres des documents correspondent aux intitulés des recettes qui y sont présentées, ils fournissent en effet de précieux indices concernant le répertoire culinaire des programmes. L'utilisation des méthodes lexicométriques a permis de mener une étude comparative des titres de recettes de douze des programmes étudiés⁷², offrant une appréhension de leur style culinaire fondée sur la prise en compte de l'ensemble des recettes qu'ils ont proposées.

Analyser les mises en scène de la cuisine que proposent les émissions a toutefois impliqué d'articuler cette perspective « abstraite » avec la consultation du contenu audiovisuel des émissions. Le visionnage des documents a toutefois été soumis à d'importantes contraintes et limites de plusieurs ordres. Certains des documents référencés dans les bases de l'INA ne sont en effet pas disponibles à la consultation, ce qui a limité l'accès aux émissions les plus anciennes. Surtout, l'ampleur du corpus a imposé au chercheur de ne visionner qu'un petit nombre de numéros de chaque programme. C'est donc à partir d'un aperçu partiel du contenu des émissions que l'on en propose une analyse générale. Le choix de l'échantillon visionné repose sur une importante part d'aléatoire, tout en permettant d'étudier l'évolution connue par les programmes grâce à l'échelonnement chronologique des numéros sélectionnés. Une attention particulière a également été portée au mois de diffusion de l'émission : afin d'éviter les effets liés à la saisonnalité, on a visionné un panel comprenant des numéros de différentes périodes de l'année. Ainsi, la nécessité de l'échantillonnage s'est accompagnée du souci d'en tirer une vision la plus représentative possible de l'identité générale du programme. Au total, près de 300 documents ont été visionnés, soit plus de 80 heures de programmes. On en trouve les références dans l'index des sources.

Puisqu'il est évident qu'un document ne parle que si l'on sait l'interroger⁷³, le visionnage

⁷¹ La lexicométrie se définit comme l'étude quantitative des textes, fondée sur le comptage des mots. Pour un aperçu méthodologique, voir Claire Lemercier et Claire Zalc, *Méthodes quantitatives pour l'historien*, Paris, La Découverte, collection « Repères », 2007, p. 48-57.

⁷² L'explication détaillée des méthodes employées et l'exposé des résultats obtenus peut être consulté à l'Annexe n°3.

⁷³ Marc Bloch, *Apologie pour l'histoire ou Métier d'historien*, Paris, Armand Colin, 1993, p. 77.

des émissions s'est appuyé sur une grille de lecture permettant l'analyse des ressorts de la mise en scène singulière de la cuisine que propose chaque émission⁷⁴. L'utilisation systématique de ce questionnaire a permis de comparer le dispositif mobilisé par les différents programmes. Il prend en compte l'ensemble des éléments signifiants qui participent de la mise en scène de la cuisine, c'est-à-dire une sorte de « langage » à l'origine de l'identité de chaque programme. Jean-Jacques Boutaud et Véronique Madelon, partant du constat que « l'univers culinaire se prête à la multiplication des angles, des éclairages », ce qui justifie « les changements de degrés et d'échelles, les glissements métonymiques qui déplacent toujours l'attention d'un point à l'autre, dans l'approche du culinaire⁷⁵ », définissent « l'espace figuratif du culinaire⁷⁶ » comme une série de ressources mobilisées dans la construction d'images de la cuisine. A partir de la typologie que ces auteurs ont dressée, nous avons isolé un ensemble de facteurs qui déterminent la façon dont la cuisine est représentée. Pour cela, les propriétés « externes » des émissions aussi bien que leur contenu audiovisuel doivent être pris en compte.

L'analyse du contexte de diffusion de l'émission ne doit pas être négligée. Comme l'affirme le sémiologue François Jost, « l'analyse qui ne prendrait pour objet que les images et les sons d'un programme ne comprendrait pas grand-chose à la télévision, ni au lien très particulier qui l'unit au téléspectateur⁷⁷ ». Toute émission de télévision étant indissociablement liée aux conditions dans laquelle elle est programmée, elle ne doit pas être analysée comme une œuvre autonome⁷⁸. Le contexte de diffusion d'un programme encadre la perception du matériau audiovisuel et participe donc à l'activité de construction du sens par le public. Le contexte temporel dans lequel une émission est inscrite se définit ainsi par la saison, la périodicité, le jour et l'heure de sa diffusion, autant d'éléments que détermine la programmation⁷⁹ en tant que « technique d'articulation du temps social et du temps télévisuel⁸⁰ ». La programmation situe également le programme dans un contexte que l'on peut définir, selon Jérôme Bourdon, comme un « co-texte », c'est-à-dire « l'ensemble du texte télévisuel où l'émission est insérée⁸¹ ». De ce

⁷⁴ Voir l'Annexe n°4, p. XIV.

⁷⁵ Jean-Jacques Boutaud et Véronique Madelon, « La médiatisation du culinaire », *Communication & langages*, n°164, juin 2010, p. 33.

⁷⁶ *Ibid.*, p. 35.

⁷⁷ François Jost, *Introduction à l'analyse de la télévision*, Paris, Ellipses, 2007, p. 21.

⁷⁸ François Jost, *Comprendre la télévision et ses programmes*, Paris, Armand Colin, 2009, p. 14.

⁷⁹ « Le programme prend du sens par sa situation dans un flux temporel, ce qu'on appelle sa programmation ». François Jost, *Introduction à l'analyse de la télévision*, *op. cit.*, p. 21.

⁸⁰ Guy Lochard et Laurent Boyer, *Notre écran quotidien. Une radiographie du télévisuel*, Paris, Dunod, 1995, p. 95.

⁸¹ Jérôme Bourdon, *Du service public à la télé-réalité. Une histoire culturelle des télévisions européennes 1950-2010*, Paris, INA, 2011, p. 18.

fait, tout programme doit être appréhendé comme un élément pris dans un flux télévisuel qui le dépasse⁸². En outre, l'identité de la chaîne sur laquelle une émission est diffusée oriente fortement la signification de cette dernière. En effet, les chaînes de télévision sont plus que de simples émetteurs : elles se construisent une personnalité propre qui les place en position d'énonciateur⁸³. Elles ont donc une fonction d'encadrement des programmes qui oriente la perception, et donc le mode d'appropriation, que développe le public.

Pour le reste, l'étude des mises en scène passe par la prise en compte des caractéristiques propres au langage télévisuel, qu'elles soient visuelles, discursives ou sonores. Une attention particulière est portée aux dispositifs techniques (moyens de tournage, de montage...) qui contribuent à donner forme aux représentations et qui ont un impact direct sur le rythme des programmes. On tentera également d'analyser l'atmosphère visuelle et sonore élaborée par chacun des programmes grâce aux éléments classiques de mise en scène que sont les décors, costumes et accessoires, qui orientent la signification donnée aux situations présentées à l'antenne. La situation se définit également par le rôle accordé à chacun des protagonistes des programmes.

Tous ces aspects contribuent à dresser une image de la cuisine, dont on complètera l'analyse grâce au relevé d'une série d'indices relatifs au répertoire culinaire des programmes. On abordera les manières de faire la cuisine à partir de la prise en compte des plats préparés et du style culinaire adopté par ceux qui cuisinent à l'antenne, en gardant à l'esprit que l'identité d'une cuisine peut être caractérisée selon différentes perspectives, comme son origine géographique (cuisine méditerranéenne, cuisine du Sud-Ouest...), ses caractéristiques nutritionnelles (légère), son mode de préparation (cuisine rapide) ou de consommation (cuisine familiale, cuisine raffinée)⁸⁴.

2) Les apports d'autres sources

Étant considéré qu'une vidéo ne peut livrer en elle-même toutes les clés de sa

⁸² Jérôme Bourdon montre qu'une émission doit être vue comme la partie d'un syntagme, mais qu'elle peut aussi être située sur un axe paradigmatique du fait du caractère répétitif et interchangeable des programmes présentés parallèlement sur les diverses chaînes. *Ibid.*, p. 19.

⁸³ Selon François Jost, à partir des années 1980, les chaînes s'anthropomorphisent afin de se construire une personnalité qui les distingue de leurs concurrents. François Jost, *Introduction à l'analyse de la télévision, op. cit.*, p. 16.

⁸⁴ Voir Jean-Pierre Poulain, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2002, p. 136.

compréhension, le recours à d'autres sources, de nature variée, s'offre comme un moyen de situer les émissions étudiées dans leur contexte. Il paraît en effet primordial de prendre en compte les conditions de production d'un programme, puisqu'elles en déterminent nettement la forme. De nombreux facteurs, tant techniques que financiers ou matériels, pèsent sur l'élaboration des programmes, sans qu'il soit toujours aisé d'en retrouver la trace du fait du très faible volume d'archives disponibles. On pourra toutefois connaître le sens que les producteurs donnaient à une émission par différents biais, notamment les bulletins de presse et les sites internet des chaînes.

C'est pourquoi la presse constitue une source privilégiée, qui a le mérite de donner à lire la parole des producteurs en même temps que des informations concernant la réception contemporaine des programmes. Nous prenons en considération la presse généraliste aussi bien que la presse télévisuelle de programmes, aux discours bien différenciés. La presse de programmes obéit en effet à un mode de production spécifique, dans la mesure où nombre de ses titres ont pour fonction d'assurer la promotion des programmes, en relayant la parole de leurs producteurs. La ligne éditoriale de chaque publication conduit toutefois à la présentation d'un discours homogénéisant⁸⁵, d'où l'intérêt de prendre en considération des titres aussi divers que *Télé 7 jours* et *Télérama*, qui n'ont pas le même rapport critique aux programmes qu'ils évoquent. Ces magazines, tout comme les articles de la presse généraliste, nous permettent donc de replacer les émissions dans leur contexte de diffusion. Ils relaient également des informations concernant les modalités d'élaboration des programmes et l'audience qu'ils pouvaient connaître, mais la relative rareté des pages consacrées aux émissions de recettes ne permet pas au chercheur de disposer systématiquement du même niveau de connaissance pour chacun des programmes.

3) A l'horizon, une étude de la réception par les pratiques

Dépasser la compréhension de la production des représentations pour aborder leur diffusion et de leur réception par un public est certes l'étape la plus délicate dans l'analyse du parcours d'un objet culturel, mais elle est certainement la plus intéressante. Pour reprendre les termes de Jérôme Bourdon :

« La réception des messages peut être difficile à appréhender, mais elle est bien la terre promise, l'aire la plus passionnante, là où les médias atteignent de vastes parties du corps social, influent (ou non) sur leurs usagers, sont lus ou « décodés » (de façon aberrante ou non), affectent l'histoire générale et notre histoire actuelle⁸⁶ ».

⁸⁵ Voir Jamil Dakhli, « Variations sur la télélecture. Les discours de la presse de programmes en France », *Réseaux*, N°105, 2001, p. 131-159.

⁸⁶ Jérôme Bourdon, « La triple invention : comment faire l'histoire du public ? », *Le Temps des médias*, 2004/2 n° 3,

Il nous semble que l'ampleur de diffusion unique parmi les autres médias qu'a la télévision rend la nécessité de l'examen de cet enjeu d'autant plus vive. La difficulté de trouver des sources permettant d'assurer cette tâche ne l'est cependant pas moins.

Du fait de l'intérêt précoce qu'a eu la télévision pour la connaissance de son audience, mesurer l'ampleur numérique de la diffusion des émissions de recettes est souvent possible, grâce aux archives des statistiques établies par les diverses institutions qui se sont succédées⁸⁷.

Il est en revanche bien plus difficile de cerner la façon dont le public regarde un programme, dans la mesure où il faut considérer que chaque téléspectateur développe un rapport singulier avec ce qui lui est donné à voir et à entendre. L'attitude du public ne peut en effet être décrite comme relevant de la passivité, comme s'il se trouvait dans une position d'assimilation du message qui lui est destiné. Laurent Martin montre que la façon dont un programme est reçu par le public n'est pas de l'ordre d'un « effet » mais plutôt d'un « usage » : le téléspectateur est actif et participe à la construction du sens du message, qui ne s'impose pas à lui⁸⁸. Si l'ampleur de la liberté d'interprétation laissée par un message à son récepteur est matière à débat⁸⁹, il reste que la réception d'un programme ne peut être analysée d'un seul bloc : il n'existe pas un public, car il y a toujours des publics. Si envisager le processus de réception à l'échelle individuelle conduirait le chercheur en sciences sociales à l'aporie, on peut relever que « la réception d'un objet médiatique ou d'un bien culturel s'effectue au travers d'une série de filtres⁹⁰ » d'origines diverses, qui orientent la perception individuelle. Une des tâches que peut s'assigner l'historien serait donc de mettre au jour les « filtres » par lesquels passe la réception pour attribuer une signification aux émissions, et ainsi abandonner une conception englobante du public pour se rendre attentif à la variété de ses usages.

Mener à bien cette entreprise supposerait toutefois de pouvoir connaître quels sont les usages que les publics font d'un programme. Or, les indices laissés à l'historien sont peu nombreux, car l'activité de réception ne laisse que peu de traces derrière elle. Comme l'affirme

p. 12.

⁸⁷ Voir Cécile Méadel, *Quantifier le public. Histoire des mesures d'audience de la radio et de la télévision*, Paris, Economica, 2010, 283 p.

⁸⁸ Laurent Martin, « La question des normes, entre le paradigme des effets et celui des usages », dans Pascale Goetschel (et al.), *Lire, voir, entendre : la réception des objets médiatiques*, Paris, Publications de la Sorbonne, p. 25.

⁸⁹ Voir François Jost, « Comment un programme touche-t-il son spectateur ? », dans Pascale Goetschel (et al.), *Lire, voir, entendre : la réception des objets médiatiques*, op. cit., p. 347-358.

⁹⁰ Laurent Martin, « La question des normes, entre le paradigme des effets et celui des usages », op. cit., p. 28.

Dominique Boullier, « la réception n'a d'existence sociale que sous forme de discours⁹¹ » : la « conversation télé » est le seul moment de compte-rendu public de l'activité télé. Or, le passage à la discursivité écrite⁹² est fort rare lorsqu'il s'agit des émissions de recettes que nous étudions, laissant l'historien désemparé par manque de sources.

Nous pensons cependant que la question de la réception se pose avec une acuité particulière au sujet des émissions de recettes. C'est que les recettes de cuisine ont pour objectif direct d'enrichir le savoir culinaire de ceux à qui elles s'adressent, et ainsi de guider, d'orienter leurs pratiques de la cuisine. Aussi faut-il envisager la possibilité de voir dans des pratiques, et non seulement dans des discours, l'effet de la réception des programmes télévisés en considérant que la télévision ne fournit pas seulement des modèles de pensée, mais aussi des modèles d'action. En effet, la recette de cuisine est un discours qui impose une interprétation fortement contrainte : Bénédicte Beaugé compare ainsi les livres de recettes à des partitions musicales, en tant qu'ils constituent un support qui encadre de près le déroulement de pratiques⁹³. Il est toutefois à noter que le cuisinier est doté d'une certaine autonomie et peut faire preuve de créativité dans la façon dont il s'approprie des façons de faire prédéfinies⁹⁴ : Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur notent que la recette n'est souvent qu'une base de départ, un guide dont se détachent ceux qui la mettent en exécution pour l'adapter à leur style culinaire personnel⁹⁵. On ne peut donc pas nécessairement conclure du projet de la reproduction d'une recette à la stricte application de son mode opératoire. La liberté d'interprétation de l'utilisateur interdit de présager ce qui est fait d'une recette à laquelle on assiste.

Le rôle que peuvent jouer les recettes observées à la télévision dans les pratiques culinaires de leur public est donc difficile à déterminer avec assurance. La contribution des émissions télévisées au savoir culinaire des téléspectateurs s'inscrit dans un parcours individuel qui se situe au carrefour de multiples influences. L'autonomie du cuisinier explique que l'apprentissage de la cuisine « se déroule quasiment tout au long de la vie, au gré des circonstances, sous la forme d'échanges et d'influences multiples, empruntant différents canaux

⁹¹ Dominique Boullier, *La télévision telle qu'on la parle. Trois études ethnométhodologiques*, Paris, L'Harmattan, 2003, p. 14.

⁹² Des extraits de courriers de téléspectateurs et des avis récoltés sur les forums consacrés aux émissions sur internet peuvent être consultés, mais leur représentativité pose question car il est peu probable qu'ils soient symptomatiques d'une opinion moyenne.

⁹³ Bénédicte Beaugé, *Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Paris, Métailier, 2013, p. 99.

⁹⁴ Isabelle Garabuau-Moussaoui, *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, Paris, L'Harmattan, 2002, p. 140.

⁹⁵ Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur, « De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères », CREDOC, *Cahier de recherche* n°198, mars 2004, p. 53.

et mobilisant des sources à la fois orales et écrites, traditionnelles ou modernes⁹⁶ ». Il est probable que la télévision ne joue pas un grand rôle dans l'apprentissage de la cuisine, qui procède largement d'une transmission directe et personnelle, dans le cadre familial ou amical⁹⁷. On peut toutefois s'interroger sur la spécificité de la télévision comme source de savoir, et donc de pratiques, culinaires. En permettant d'appréhender la cuisine par l'image et les sons, les émissions de recettes offrent des informations que ne donnent pas les médias écrits et proposent à leur public une expérience – certes incomplète⁹⁸ – de la pratique culinaire⁹⁹. C'est pourquoi il semble qu'elles peuvent être considérées comme un support ouvrant la voie à son imitation par les téléspectateurs.

Nous avons souhaité accompagner notre propos de nombreuses images, dont la présence s'est avérée nécessaire puisqu'elle ne répond pas seulement à un souci d'illustration. En tant que matériau de notre étude des mises en scène, les images des émissions étudiées ont pour fonction de présenter au lecteur ce que le texte ne peut retranscrire, en même temps qu'elles appuient notre démonstration. Par ailleurs, nous ne pouvons qu'encourager le lecteur à consulter, lorsque cela est possible (sur le site internet de l'INA ou, parfois, sur Youtube), les émissions elles-mêmes. On perd en effet beaucoup de l'impact des mises en scène si l'on n'a pas à l'esprit la tonalité des voix, la musique des génériques ou encore le dynamisme des images permis par un montage virtuose. Les images fixes n'offrent qu'un aperçu limité de l'atmosphère propre à chaque émission.

Par ailleurs, afin de ne pas alourdir le discours, nous avons regroupé les références des émissions visionnées, d'où sont extraites les citations insérées au fil des pages, dans l'index des sources situé à la fin du présent volume.

⁹⁶ *Ibid.*, p. 52.

⁹⁷ Isabelle Garabuau-Moussaoui, *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, *op.cit.*, p.196-197.

Ainsi Marie Christian affirme-t-elle : « Mon petit savoir-faire doit peu aux livres et tout à mes copines, voisines, mère ou cousines... ». Marie Christian, *Vivre, lire et cuisiner*, Paris, Sang de la terre, 2013, p. 83.

⁹⁸ Odile Bächler note la coupure opérée par la télévision par rapport aux sensations que procure la réalisation d'un plat : « le toucher, l'odorat et le goût ne peuvent être que suggérés visuellement, ou décrits par la parole ». Odile Bächler, « Les émissions culinaires à la télévision française », dans Jérôme Bourdon et François Jost (dir.), *Penser la télévision*, *op. cit.*, p. 128.

⁹⁹ Selon Krishnendu Ray : « All the literate, sequential, lineal cookbooks and aural recipes on radio could not compete with the instantaneously embodied images on our TVs. [...] What lay hidden in the inarticulate language of our limbs has been exposed to light ». Krishnendu Ray, « Domesticating Cuisine: Food and Aesthetics on American Television », *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, vol. 7, n° 1, février 2007, p. 59.

PARTIE I : 1953-1968

Chapitre 1

Premières expérimentations

Dès les premières années de son existence, la télévision française a entrepris de montrer la réalisation de recettes dans ses programmes. Ce premier chapitre s'intéresse à l'expérience initiale d'émission intégralement consacrée à la présentation de recettes de cuisine, à un stade où la télévision elle-même était un média à l'état balbutiant. L'apparition d'une telle émission fait des années 1953 et 1954 le moment fondateur de l'émission de recettes à la télévision française, il est donc intéressant d'analyser en détail comment ce programme a été conçu. Pourquoi a-t-on introduit la présentation de recettes à la télévision ? Sous quelle(s) forme(s) la cuisine a-t-elle été représentée ? Qui est à l'origine de la mise en place des façons de faire la cuisine à la télévision ?

L'absence presque complète de toute source audiovisuelle disponible pour cette période cause d'importantes difficultés dans la connaissance des programmes que nous étudions, occasionnant parfois un raisonnement « à l'aveugle », c'est-à-dire sans pouvoir prendre en compte les images et les sons qui ont été diffusés. De ce fait, nous avons eu recours aux autres sources disponibles – peu nombreuses en raison du faible développement de la télévision –, et notamment aux archives du comité de télévision, qui se sont révélées riches pour retracer les enjeux à l'œuvre dans la mise à l'antenne des *Recettes de M. X*, leur disparition puis l'arrivée à la télévision de Raymond Oliver.

I- Aux origines de la première émission de recettes

A la fin de l'année 1953, la télévision française est encore dans son « moment expérimental », selon la terminologie proposée par Gilles Delavaud¹. La RTF (Radio Télévision

¹ « Par *moment expérimental*, on entend [...] la période, variable selon les pays, qui va de la conception et de la diffusion de programmes proprement expérimentaux, jusqu'à la reconnaissance d'une légitimité institutionnelle se traduisant par une première stabilisation de l'offre de programmes, du mode de programmation, du public, de la fonction critique ». Gilles Delavaud et Denis Maréchal (dir.), *Télévision : le moment expérimental*, Rennes, Apogée, 2010, p. 18.

française) créée en 1949 doit en effet composer avec des moyens limités et un fonctionnement assez artisanal pour réaliser des programmes, encore peu nombreux. N'émettant que quelques heures par jour, la télévision française diffuse 45 heures de programmes par semaine au milieu des années 1950². D'autre part, seule une petite minorité de la population française a la possibilité, les moyens et l'envie de s'équiper d'un téléviseur : à la fin de l'année 1954, à peine 1% des foyers français possède une télévision³, malgré une progression rapide de l'équipement⁴. Ceux-ci sont concentrés en région parisienne et dans le Nord, seules régions desservies par la télévision. La télévision est donc un média à l'état embryonnaire, au cœur d'expérimentations et de réflexions concernant la nature de ses programmes.

C'est à l'initiative de Jean d'Arcy, alors directeur des programmes de la RTF⁵, que la première émission télévisée consacrée à la présentation d'une recette de cuisine est mise à l'antenne, à partir de novembre 1953. Lors de la réunion du comité de télévision – instance de réflexion, d'orientation et de contrôle des programmes télévisés de la RTF, dont Jean d'Arcy faisait partie – du 29 octobre 1953, Jean d'Arcy annonce la suppression du *Magazine de l'automobile*, qui ne donnait pas satisfaction, et propose :

« J'aurais voulu essayer pour le mois de Novembre un programme de remplacement que j'ai vu avoir un extrême succès en Allemagne et en Angleterre. Il s'agit d'une émission très simple, de 20 minutes, où un acteur gastronome, fait la cuisine et explique ses recettes, les exécutant devant vous⁶ ».

Alors que cette idée est accueillie favorablement par les autres membres du comité, Jean d'Arcy précise :

« Ce programme nécessite, à mon avis, le même personnage pendant assez longtemps. La difficulté est de trouver des plats assez inattendus qui soient cependant rapidement faits⁷ ».

Le comité attend également de ce programme qu'il se démarque du *Magazine féminin*⁸, émission

² Isabelle Gaillard, *La télévision : histoire d'un objet de consommation (1945-1985)*, Paris, CTHS/INA, 2012, p. 30.

³ *Ibid.*, p. 90.

⁴ Les recensements officiels signalent 59 971 récepteurs en 1953, 260 508 en 1955. Guy Lochard et Laurent Boyer, *Notre écran quotidien. Une radiographie du télévisuel*, Paris, Dunod, 1995, p. 23.

⁵ Voir Marie-Françoise Lévy (dir.), *Jean d'Arcy. Penser la communication au XX^e siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2013, 285 p.

⁶ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19900214/32. Compte-rendu de la séance de réunion du comité de télévision du jeudi 29 octobre 1953.

⁷ *Ibid.*

⁸ Le *Magazine féminin* est un programme qui existait avant la création de la RTF en 1949. Christian Brochand, *Histoire générale de la radio et de la télévision en France*, tome 2, Paris, La documentation française, 1994, p. 385.

déjà existante et qui comprenait une rubrique consacrée à la cuisine, grâce à l'adoption d'un ton moins triste et moins sérieux. Un article de *Télé Magazine* daté de 1961 affirme ainsi que Jean d'Arcy souhaitait « quelqu'un qui pourrait donner des recettes sous forme de sketches. Des recettes simples qui amuseraient⁹ ».

Une telle manière de concevoir un programme consacré à la cuisine peut, aujourd'hui, nous sembler surprenante, tant l'évolution ultérieure a imposé une autre manière de présenter la cuisine à l'écran. Le projet qui a donné naissance à l'émission *Les Recettes de M. X* est toutefois cohérent – ou peut-être même révélateur – avec la conception des programmes qu'avaient les pionniers de la télévision. Ceux-ci se trouvaient alors dans l'état de « relative virginité mentale sur le sujet » qu'évoque Philippe Gillet à propos de Maître Chiquart lorsque, au XV^e siècle, il a écrit l'un des premiers livres de cuisine¹⁰ : les possibilités de représentation de la cuisine étaient pour eux presque infinies, non contraintes par une tradition¹¹. Comme dans d'autres domaines, dans cette période de création et d'expérimentation, c'est autour de la recherche d'une spécificité de la télévision que le format est construit. Le modèle de référence de Jean d'Arcy est ici une expérience télévisuelle étrangère, il est notable que la présentation de la cuisine à la télévision ne soit pas pensée comme la transposition d'un autre format médiatique (livre ou magazine de recettes, critique gastronomique...). A l'inverse, la réalisation de la recette par un comédien témoigne du souci d'intégrer la pratique de la cuisine au spectacle télévisuel. Jérôme Bourdon souligne que la télévision française, à ses débuts, se caractérise par « une puissante culture de la variété et du divertissement¹² ». Or, c'est bien en termes de divertissement que l'émission de recettes est ici pensée, d'où le recours à un professionnel de la comédie – et non à un professionnel de la cuisine – pour l'assurer. Il semble même que la volonté de donner des conseils pratiques en matière culinaire ne soit pas l'objectif du programme, centré autour de l'exécution d'une recette par un « personnage » autour de qui l'émission serait construite. La légèreté de ton recherchée souligne la distance prise avec un objectif pédagogique strict, qui passerait par la mise en valeur des aspects techniques de la préparation culinaire.

La cuisine se voit ainsi confiée à un homme, amateur en termes de cuisine et « gastronome » : l'émission met ainsi en avant une approche cultivée et hédoniste de la cuisine,

⁹ « Le prédécesseur de Raymond Oliver jouait dans "Les cochons d'Inde" », *Télé Magazine*, n° 306, 3 septembre 1961, p. 17.

¹⁰ Philippe Gillet, *Le goût et les mots. Littérature et gastronomie (XVI^e-XX^e siècles)*, Paris, Payot, 1993, p. 46.

¹¹ À la télévision française, seul *Le Magazine féminin* comprenait la présentation d'une recette de cuisine. Les exemples étrangers, américains notamment, étaient relativement nombreux, mais on ne sait pas dans quelle mesure ils pouvaient être connus par les hommes de la télévision française.

¹² Jérôme Bourdon, « Spécifique ? La télévision française dans l'ensemble européen et mondial », dans Patrick Eveno et Denis Maréchal (dir.), *La culture audiovisuelle des années 1960-1970*, Paris, L'Harmattan, 2009, p. 11.

en opposition à une pratique domestique féminine liée aux obligations ménagères. Il est intéressant de relever que ce format s'inspire d'autres pays européens, et se révèle opposé – sans doute pas de façon délibérée – aux nombreux programmes consacrés à la cuisine proposés par la télévision américaine de l'époque, construits comme des cours de cuisine à destination directe des ménagères, un enseignement télévisé de l'art ménager¹³. Cette différence nous semble révélatrice de la divergence qui caractérisait alors l'Europe et les Etats-Unis sur les plans télévisuel et culinaire. La télévision américaine était organisée selon un modèle commercial, et cherchait à mobiliser les téléspectatrices en s'adressant directement à elles dans les créneaux horaires où elles étaient disponibles¹⁴, tandis que les télévisions européennes étaient publiques et nationales, avec des ambitions culturelles plus affichées¹⁵. D'autre part, les Américains présentent une conception plus fonctionnelle de la cuisine et de l'alimentation, expliquant la tonalité directement pratique donnée à leurs émissions, tandis que les Européens relient davantage la cuisine au plaisir et à la culture¹⁶.

II- *Les Recettes de M. X* : l'échec d'une première expérience

Une fois le principe de l'émission établi, le choix du comédien pour la présenter, à en croire l'article rétrospectif de *Télé Magazine*¹⁷, aurait été le fruit des circonstances. Acteur dans des théâtres nationaux¹⁸, présent ponctuellement au cinéma dès les années 1930, Georges Adet, âgé de 59 ans en 1953, était en effet un comédien employé à la préparation d'une dramatique à la RTF. Jean d'Arcy, ayant eu l'écho de ses compétences culinaires, lui a proposé de présenter des recettes à la télévision. Ainsi l'émission *Les Recettes de M. X* – dont la signification du titre (à tonalité humoristique ?) nous échappe – s'est trouvée à l'antenne chaque semaine à partir de novembre 1953, jusqu'au début du mois de novembre 1954¹⁹. Diffusé le lundi à 20h30, et tourné

¹³ Tasha Oren, « Jouer au chef. Grandeur et décadence des émissions culinaires à la télévision », *Poli*, n°7, juin 2013, p. 15.

¹⁴ *Ibid.*

¹⁵ « La télévision fut petite et dominée par l'idéal du service public ». Jérôme Bourdon, *Du service public à la télé-réalité. Une histoire culturelle des télévisions européennes 1950-2010*, Paris, INA, 2011, p. 35.

¹⁶ Sur le sujet, voir Claude Fischler et Estelle Masson, *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob, 2007, 336 p.

¹⁷ « Le prédécesseur de Raymond Oliver jouait dans "Les cochons d'Inde" », *Télé Magazine*, n° 306, 3 septembre 1961, p. 17.

¹⁸ Il a notamment joué plusieurs rôles au théâtre de l'Odéon dans les années 1920.

¹⁹ Faute d'indexation dans les bases de données de l'INA, nous avons procédé à un recensement dans *Radio Cinéma Télévision*. De novembre 1953 à novembre 1954, une cinquantaine de numéros de l'émission ont été annoncés à la diffusion.

– faute d’autre moyen – en direct, ce programme était destiné à un large public, que la télévision avait l’habitude de réunir en soirée autour de divertissements. L’émission est d’abord réalisée par Igor Barrère, puis par Pierre Badel, deux jeunes réalisateurs qui venaient d’entrer à la télévision et touchaient aux différents genres, dans un contexte de grande liberté, voire d’improvisation²⁰.

1) Un dispositif entre cuisine et culture

Les archives télévisuelles de l’INA offrent la possibilité de ne consulter qu’un seul numéro de cette émission²¹, qui n’est pas daté. On a donc une vision fortement limitée, et donc peut-être biaisée, du contenu audiovisuel de l’émission et de sa potentielle évolution.

L’émission prend pour décor²² une cuisine aménagée, qui tend à s’approcher d’une cuisine domestique bien équipée (*Fig. 1-1 et 1-2*). Les nombreux meubles de cuisine sont blancs et unis, avec des poignées chromées, ce qui révèle la modernité des matériaux employés et la référence au modèle de la « cuisine laboratoire » qui se diffusait alors²³. La présence d’un évier chromé et d’une cuisinière électrique fait que cette cuisine est bien équipée pour son époque, et reflète plutôt des standards d’aménagement urbains²⁴ – rappelons que le public de la télévision se situe alors essentiellement dans les grandes villes, et notamment Paris. La présence d’une fausse fenêtre au-dessus de l’évier apporte une touche de réalisme et rapproche le décor d’une cuisine domestique réelle.

Georges Adet se présente en cuisinier amateur : vêtu d’un costume cravate noir, il porte un tablier pour protéger sa tenue. Le costume est, de fait, la tenue que portaient tous les hommes qui intervenaient à la télévision, l’attitude négligée n’étant pas de mise. Si le port du costume permet de donner une apparence de sérieux, en même temps qu’il confère un aspect quelque peu

²⁰ Pour une description de l’organisation de la RTF du temps de ses pionniers, voir l’article consacré aux souvenirs de Pierre Badel : « A nous Cognacq-Jay ! », *Télérama*, n°2363, 26 avril 1995, p. 84-85.

²¹ Dans ce numéro, Georges Adet présente la recette des « Œufs à la tripe ». « A la tripe » désigne ici un mode de préparation des œufs, qui sont coupés en lanières.

²² En raison du nombre limité de studios dont disposait la RTF, le décor de l’émission devait être démonté à la fin de chaque tournage.

²³ A partir des années 1920, le modèle d’une organisation rationnelle de la cuisine grâce à la technique, venu des Etats-Unis, se diffuse en France, notamment par le biais du Salon des arts ménagers. Voir François Ascher, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 2005, p. 113, et Anthony Rowley, *Les Français à table. Atlas historique de la gastronomie française*, Paris, Hachette, 1997, p. 100-101.

²⁴ Jean Fourastié indique qu’en 1946, 3 foyers du village de Douelle (Lot) possèdent une cuisinière électrique ou à gaz, alors qu’ils sont 150 à se servir d’un âtre traditionnel à bûches. Si le nombre de foyers équipés en cuisinière grimpe à 197 en 1975, on peut aisément supposer qu’en 1953, le village restait largement sous-équipé. La généralisation de l’utilisation de l’électricité en ville expliquerait que cet équipement soit bien plus courant pour les ménages urbains. Jean Fourastié, *Les trente glorieuses ou la révolution invisible*, Paris, Fayard, 1979, p. 17.

mondain à un comédien très soigné (qui porte également une bague à la main droite), il n'est pas certain que ce choix quelque peu décalé soit dénué de toute ironie. Aussi, la photographie du tournage publiée dans un article de *TéléObs* de 1995²⁵ (**Fig. 1-3**) montre que Georges Adet portait des charentaises lorsqu'il cuisinait, mais il est peu probable que ce trait vestimentaire était apparent à l'écran, car le cadrage adopté privilégiait les plans rapprochés.

L'exposé de la recette est organisé sur le mode de la démonstration, la leçon. En effet, l'introduction et la conclusion de l'émission, qui encadrent la réalisation de la recette proprement dite, l'inscrivent dans un cadre didactique, voire scolaire. Lorsque l'émission débute, Georges Adet, chaussé de lunettes, se trouve assis à la table de la cuisine (**Fig. 1-4**) et range un papier. Il déclare « Et voilà, ma recette est terminée, elle est inscrite, il ne me reste plus qu'à l'exécuter ». Après avoir annoncé l'intitulé de la recette du jour, il retire ses lunettes, se lève, et commence à cuisiner. A la fin de l'émission, alors que le plat est prêt, il retourne à sa table, reprend le papier initial et remet ses lunettes (**Fig. 1-5**), puis annonce : « Et maintenant, si vous le voulez bien, je vais vous dicter la recette complète ». Il invite les téléspectateurs à prendre un crayon et une feuille de papier pour noter sous sa dictée, et rappelle les différentes étapes en articulant soigneusement, sur un ton lent quasi professoral. L'émission est donc construite selon une structure pédagogique, qui fait succéder à la démonstration un résumé permettant aux spectateurs de retenir ce qui a été présenté. Elle se donne à voir comme la représentation en actes d'une recette écrite, preuve que le programme se place ici en référence directe à d'autres modes plus traditionnels de transmission des recettes, qui ont besoin d'être écrites pour être mémorisées et donc reproduites.

La nature de leçon est également renforcée par le discours tenu par Georges Adet, qui, pendant qu'il cuisine, délivre des connaissances à caractère général. Parce que la recette présentée est simple et réalisée en temps réel, de nombreux moments sont occupés par l'attente de la cuisson ou la réalisation d'actions répétitives. Pour ne pas laisser le silence s'installer à l'antenne, le comédien, seul face au téléspectateur, prend la parole et donne des informations liées à ce qu'il est en train de préparer. Ainsi lorsqu'il attend que le lait versé dans une casserole parvienne à ébullition, il énonce une phrase visiblement préparée d'avance – « Le lait est un aliment considéré comme complet car il contient tous les principes actifs et nécessaire à la nutrition pour l'organisme de l'individu » – avant d'évoquer la capacité enivrante du lait de chamelle, autrefois consommé par les Arabes²⁶ ...

²⁵ « Le cuisinier, la ménagère et le petit écran », *TéléObs*, 20-26 mai 1995.

²⁶ De la même manière, au moment où il s'empare de l'oignon qu'il s'apprête à ciseler, il raconte que l'oignon était considéré comme une divinité chez les Egyptiens, et qu'on en a retrouvé dans le sarcophage d'une momie.



Fig. 1-1 et 1-2 – Georges Adet sur le plateau



Fig. 1-3 – Image du tournage d'une émission



Fig. 1-4 – Georges Adet au début de l'émission



Fig. 1-5 – Georges Adet à la fin de l'émission



Fig. 1-6 – Regard caméra



Fig. 1-7 – Rire à l'antenne



Fig. 1-8 – Plan rapproché



Fig. 1-9 – Gros plan



Fig. 1-10 – Simplicité du dressage



Fig. 1-11 – Découpe de l'oignon

La façon dont Georges Adet s'adresse au téléspectateur est nettement didactique : son ton apparaît comme assez peu naturel, il arbore un ton plutôt emprunté et articule très nettement, manifestant sa volonté d'être clairement compris par tous. Ce trait peut sans doute être relié au phrasé spécifique qui caractérisait alors les comédiens de théâtre, en même temps qu'il cherche peut-être à prévenir les effets de la mauvaise qualité de la transmission du son. En outre, Georges Adet s'adresse constamment, de manière directe, aux téléspectateurs : son regard fixe la caméra (**Fig. 1-6**) – et donc le téléspectateur – pendant la quasi-totalité de l'émission, tandis qu'il décrit les étapes de la recette à la première personne du pluriel (« Faisons donc sauter les oignons », « n'oublions pas d'assaisonner ») pour mieux impliquer son auditorat. Il s'agit donc, selon un procédé couramment utilisé dans les débuts de la télévision afin d'inviter les téléspectateurs à adopter un rapport de proximité avec les figures du petit écran²⁷, d'intéresser le téléspectateur afin qu'il soit attentif aux paroles du comédien professeur. Du reste, en raison des caractéristiques techniques des caméras utilisées (voir. **Fig. 1-3**), la mobilité de l'image est très faible. L'utilisation de deux caméras permet d'alterner les plans généraux (**Fig. 1-8**) et les gros plans sur les gestes (**Fig. 1-9**), qui sont ainsi donnés à voir avec clarté au public.

Bien qu'organisée sur le modèle de la leçon, l'émission présente une certaine légèreté de ton qui repose sur la jovialité affichée par Georges Adet. Le sérieux apparent de l'émission n'est pas sans recéler une part de distance, d'ironie, en accord avec les intentions initiales qui avaient donné naissance au programme. Le protagoniste de l'émission arbore un air réjoui et satisfait, et prend plaisir à ponctuer ses propos de traits d'esprit. Ainsi en vient-il à affirmer avec une ironie manifeste qu'« une grave question se pose depuis très longtemps », à savoir celle de l'existence première de la poule ou de l'œuf. Il continue avec un léger rire (**Fig. 1-7**): « Cela a permis à un charmant poète de faire une petite poésie que je vais avoir le plaisir de vous conter ». Il récite alors, avec une joie non dissimulée, un poème humoristique dont la conclusion est que le poète aime manger aussi bien la poule que son œuf. D'autres remarques sur le sujet, dont une blague se référant à la poule au pot d'Henri IV, sont finalement interrompues par la fin de la préparation du plat. L'air badin du comédien montre donc qu'il ne se prend pas véritablement au sérieux, ce qui confère au programme une certaine légèreté, dont la musique du générique, jouée sur un petit orgue, est un signe supplémentaire.

²⁷ Pour Gilles Delavaud, l'intrusion de la télévision de l'espace privé des téléspectateurs se voit, grâce à ces procédés, tournée en invitation afin que le téléspectateur puisse mieux entrer dans l'image. Voir Gilles Delavaud, « Le dispositif télévision et la notion de téléspectateur », in Gilles Delavaud et Denis Maréchal (dir.), *Télévision : le moment expérimental*, Rennes, Apogée, 2010, p. 317-327.

En somme, Georges Adet semble incarner la figure du gastronome telle que la définit Jean-Robert Pitte. Ce dernier montre en effet que la gastronomie se fonde sur une mise en culture du goût, passant par l'acquisition d'un certain savoir sur le manger et le boire : « le mot entérine l'union de la culture intellectuelle et de la bonne chère²⁸ ». Si la gourmandise de l'acteur n'est pas véritablement perceptible – le plat préparé pendant l'émission n'est pas mangé à l'antenne, ce qui confirme le caractère démonstratif et pédagogique du format –, il apparaît bien que Georges Adet fait montre d'un rapport savant et cultivé à l'alimentation. Surtout, la gastronomie se voit bien associée à l'humour, la distance vis-à-vis de l'académisme²⁹ qui, selon Jean-Robert Pitte, la caractérisent en France, nation où le plaisir est l'élément qui prime sur le sérieux de la « gastromanie »³⁰.

Pour autant, la cuisine préparée par Georges Adet se définit par sa simplicité et sa nature ménagère, quotidienne. Jean d'Arcy, on l'a vu, souhaitait que l'émission présente des plats inattendus – sans doute pour attirer la curiosité des téléspectateurs – et rapidement réalisés, puisque la diffusion en direct imposait que l'intégralité de la recette soit présentée pendant les vingt minutes que durait l'émission. Les membres du comité de télévision rappellent également, lors d'une réunion en mars 1954, que la cuisine des *Recettes de M. X* doit être distinguée de celle du *Magazine féminin* : parce qu'il s'agit de « la cuisine du célibataire »³¹, les plats préparés doivent être faciles et rapides à réaliser. Dans l'émission que nous pouvons visionner, Georges Adet affirme ainsi que son plat est « naturellement conçu pour deux personnes », ce qui montre qu'il n'est pas question ici de cuisine familiale ou de réception, mais d'un plaisir solitaire ou partagé à deux³². Les œufs à la tripe – seule recette du répertoire culinaire de l'émission dont nous avons connaissance, en plus de la soupe à l'oignon³³ présentée dans le premier numéro – sont un plat résolument simple à préparer, accessible à tous et peu coûteux. Les préparer ne

²⁸ Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, p. 23.

²⁹ De même, Pascal Ory montre que la poésie héroï-comique, en tant que pratique élitiste et hédoniste, est une des sources du discours gastronomique. Le poème récité par Georges Adet à l'antenne s'inscrit pleinement dans cette veine. Pascal Ory, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, collection « Archives », 1998, p. 28.

³⁰ Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, *op. cit.*, p. 20-21.

³¹ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19900214/32. Compte-rendu de la séance de réunion du comité de télévision du 18 mars 1954.

³² On peut également penser que la préparation de quantités réduites permet de faire une démonstration plus claire du déroulement de la recette, et évite les temps morts liés à la réalisation de tâches répétitives (s'il y a un oignon à hacher pour deux, il y en aurait deux à découper pour quatre personnes). Cet argument pratique ne nous semble toutefois pas constituer l'explication principale dans le cas présent.

³³ « Le prédécesseur de Raymond Oliver jouait dans "Les cochons d'Inde" », *Télé Magazine*, *op. cit.*, p. 17.

nécessite que quelques ingrédients, très courants (œufs, oignons, beurre, farine et lait), et peu de matériel (deux casseroles, une cuillère en bois et un couteau). Le programme semble donc présenter des plats résolument ménagers, de la « tambouille » selon un membre du comité de télévision qui se revendique gastronome³⁴. La cuisine proposée par Georges Adet est également plutôt roborative, conformément aux standards du temps : pour deux personnes, le comédien réalise une béchamel, préparation alors très courante, avec 80 grammes de beurre, dans lesquels il fait revenir des oignons avant d'ajouter la farine et le lait, puis des rondelles d'œuf dur. La légèreté n'est donc pas recherchée. Par ailleurs, la faible attention portée au dressage du plat montre que la cuisine préparée n'est pas marquée par une prétention au raffinement : Georges Adet verse le contenu de la casserole dans une assiette, qu'il orne de quelques rondelles d'œufs préalablement mises de côté à cet effet (voir *Fig. 1-10*).

La manière dont cuisine le comédien est révélatrice de son amateurisme, en même temps qu'elle est proche des pratiques domestiques. L'aspect relativement réaliste du décor se voit complété par le caractère ordinaire des ustensiles employés par Georges Adet, qui n'utilise pas de planche pour découper les ingrédients qu'il tranche directement dans ses mains ou sur une assiette (*Fig. 1-11*). Le fait que la même vaisselle serve à la fois à l'élaboration et à la dégustation des plats témoigne d'une certaine économie de moyens propre à la cuisine ménagère, dans laquelle la continuité entre la préparation et la consommation des plats est réelle. On peut également noter que le vocabulaire du comédien n'est pas d'une grande rigueur technique, notamment lorsqu'il affirme qu'il fait « roussir » les oignons dans le beurre, alors qu'il s'agit davantage de les faire cuire, sans coloration. La faible maîtrise technique de Georges Adet se révèle également dans sa gestuelle : il découpe les œufs en rondelles assez grossières et irrégulières, et fait preuve de beaucoup de délicatesse, voire de réserve, lorsqu'il cuisine. Il tient en effet sa cuillère en bois du bout des doigts (voir *Fig. 1-10*), et utilise une fourchette pour déposer la rondelle d'œuf qui orne le plat une fois dressé, ce qui est le signe d'un certain maniérisme, et donc d'un rapport quelque peu distancié, peu impliqué, à l'égard de la production culinaire. Tous ces éléments font donc de Georges Adet un cuisinier amateur, aux façons de faire sans doute assez proches de celles de ses téléspectateurs, et en tout cas éloignées de celles des cuisiniers professionnels.

Ainsi, *Les Recettes de M. X* était un programme fondé sur une identité ambiguë, car incarnée par un comédien peu compétent en cuisine mais supposé incarner la figure du

³⁴ Citation de M. Vertex. Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19900214/32. Compte-rendu de la séance de réunion du comité de télévision du 18 mars 1954.

gastronome. La simplicité sur le plan culinaire paraît mal s'adapter à la liaison avec les registres de la comédie et de la culture gastronomique. Et de fait, le programme a, dès ses débuts, peiné à convaincre le public aussi bien que les autorités de la télévision.

2) *Un programme qui peine à plaire*

Les comptes-rendus des réunions du comité de télévision³⁵ révèlent en effet que le programme a fait l'objet, dès sa mise à l'antenne, de nombreuses critiques, portant sur la personnalité de Georges Adet autant que sur sa légitimité sur le plan culinaire. Dès le 26 novembre 1953, son remplacement par un autre comédien correspondant mieux aux attentes des membres du comité est envisagé. Lors de la séance du 18 mars 1954, c'est sa façon de cuisiner, jugée trop vulgaire, qui est critiquée. La suppression du programme, dont la qualité est largement remise en cause par les membres du comité³⁶, ou bien le passage à une diffusion mensuelle sont ensuite demandés à plusieurs reprises, mais Jean d'Arcy en a défendu le maintien à l'antenne. Il est toutefois notable que la diffusion de l'émission ait été poursuivie au prix d'un changement d'horaire : à partir du 1^{er} mars 1954, *Les recettes de M. X* sont désormais diffusées le lundi à 18h30³⁷. Si le bulletin de presse de la RTF affirme que ce changement a pour objectif de « répondre à la demande de nombreuses spectatrices qui préféreraient voir cette émission avant l'heure du dîner³⁸ », il apparaît clairement que le programme a été déplacé car sa qualité n'était pas jugée suffisante pour qu'il soit diffusé en soirée, heure de grande écoute réservée aux programmes les plus prestigieux. Face au comité de télévision, Jean d'Arcy justifie ce choix en arguant du « public particulier » visé par l'émission³⁹. Ainsi, l'émission de recettes, conçue à l'origine comme un programme de divertissement tout public, est désormais abordée comme une émission adressée à des téléspectateurs directement intéressés par la cuisine. Les ambitions initiales du programme étant revues à la baisse en raison de l'échec de sa formule, c'est sa dimension pratique qui se voit valorisée. Dorénavant, on envisage de ne présenter des recettes qu'à ceux que l'on suppose cuisiner chez eux.

C'est que l'émission n'a pas rencontré un grand succès auprès du public de la télévision.

³⁵ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19900214/32.

³⁶ Lors de la séance du 16 septembre 1954, M. Yvain parle d'un programme « épouvantable ».

³⁷ Durant l'été 1954, l'émission est à nouveau diffusée vers 20h45. Cet horaire de vacances suscita le mécontentement du comité de télévision (voir le compte-rendu de la séance du 16 septembre 1954).

³⁸ Bulletin de presse de la RTF, n°24, du 1^{er} au 7 mars 1954.

³⁹ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19900214/32. Séance du 13 mai 1954.

Lors d'une réunion du comité de télévision en octobre 1954⁴⁰, Jean d'Arcy donne ainsi les résultats d'un sondage de satisfaction mené par téléphone auprès de téléspectateurs⁴¹. A la question « Avez-vous vu tout à l'heure "Les Recettes de M. X" ? », 30% seulement des personnes interrogées répondent affirmativement⁴². L'horaire de diffusion du programme semble toutefois être le facteur qui limite le plus fortement son écoute, puisque Jean d'Arcy précise que « le fait d'avoir reporté cette émission à 18h30 a provoqué des tas de lettres de regrets de gens qui disent ne pouvoir plus [la] suivre ». Le fait que l'émission soit peu regardée n'est donc pas seulement le signe d'une désaffection particulière du public. Par ailleurs, le même sondage révèle que « 49% trouvent l'émission utile – 39% inutile »⁴³. La satisfaction du public, quoique le raisonnement en termes d'utilité soit relativement flou, apparaît donc plutôt limitée.

Pour connaître l'avis du public sur ce programme, on dispose également des synthèses mensuelles du courrier envoyé par les téléspectateurs à la RTF⁴⁴, qui relèvent, émission par émission, le nombre d'avis positifs et négatifs reçus ainsi que certains des motifs de satisfaction ou d'insatisfaction exprimés. Malgré de nombreuses difficultés d'interprétation liées à la nature du document⁴⁵, celui-ci permet de confirmer que le programme était peu apprécié par le public de la télévision. En effet, le nombre d'avis négatifs (53) l'emporte sur le nombre d'avis positifs (41) dans les courriers relevés entre décembre 1953 et novembre 1954, alors même que les avis favorables sont généralement majoritaires pour les autres programmes.

Dès l'apparition du programme en novembre 1953, les téléspectateurs ont été nombreux à manifester leur hostilité à son égard. D'après les citations relevées dans les synthèses, les

⁴⁰ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19900214/32. Séance du 14 octobre 1954.

⁴¹ La méthodologie de l'enquête statistique n'est pas précisée dans le compte-rendu de la réunion, il est donc difficile de déterminer si les chiffres évoqués ont une réelle représentativité.

⁴² Rappelons que la télévision française ne propose alors que quelques heures de programmes par jour.

⁴³ On ne sait pas à quoi correspondent les 12% restants, sans doute aux personnes sondées qui ne connaissaient pas le programme ou qui ne se sont pas prononcées.

⁴⁴ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19880562/1.

⁴⁵ La première limite tient au fait que les synthèses prennent en compte l'avis d'une minorité de téléspectateurs, c'est-à-dire l'avis de ceux qui ont pris la peine d'écrire une lettre à la télévision à propos d'un programme dont ils devaient être particulièrement satisfaits ou mécontents. Les opinions extrêmes sont sans doute surreprésentées dans ces documents, qui ne reflètent pas une attitude moyenne qui, peut-être, était l'indifférence.

D'autre part, la façon dont sont élaborées les synthèses rend leur propos relativement opaque : comme le note Myriam Tsikounas, la compilation des fragments de lettres cités ne permet pas de savoir qui parle [Myriam Tsikounas, « Le Tour de la France par deux enfants : premier « télé-feuilleton » franco-canadien », in Marie-Françoise Lévy (dir.), *Jean d'Arcy. Penser la communication au XX^e siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2013, p. 172, note 4], et l'on ne sait pas non plus comment s'effectue la sélection des extraits prélevés dans les lettres pour être cités dans les synthèses, qui ont tendance à mettre en avant les mêmes points de critique, en s'appuyant souvent sur des citations identiques, d'un mois à l'autre. On peut donc penser que ces synthèses ont tendance à réduire les nuances exprimées dans les jugements, que l'on classe selon des catégories.

téléspectateurs critiquent surtout le manque de légitimité et l'incompétence en matière de cuisine de Georges Adet (« s'il est bon comédien, il n'a aucun talent pour la cuisine », janvier 1954 ; « le premier venu en ferait autant », février 1954 ; « en contradiction avec tous les principes élémentaires de cuisine », novembre 1954), ainsi que la faible valeur des plats qu'il présente. L'absence d'effort de présentation des plats est soulignée à plusieurs reprises, les recettes sont jugées « peu ragoutantes [sic] » (mars 1954). La tonalité de l'émission semble avoir peu convaincu, puisque certains téléspectateurs n'apprécient pas son humour et dénoncent sa lenteur. Le programme est ainsi décrit comme un « stupide quart d'heure » (décembre 1953), « ridicule, grotesque, pénible », ou encore comme un « bavardage saoulant » (janvier 1954) marqué par « ses jeux de mots lourds et ses conseils oiseux » (mars 1954), tandis que l'ennui qu'il provoque est parfois souligné (« pour regarder cuire des plats pendant des demi-heures », « subir pendant plusieurs minutes le spectacle du roulage de 24 sardines dans la farine », septembre 1954).

Si l'on regarde à présent les appréciations positives du programme, on comprend qu'en réalité, le style du programme semble avoir divisé. L'une des principales qualités du programme relevée dans les synthèses est en effet son aspect comique : plusieurs extraits de lettres désignent l'émission comme « amusante », voire d'un « comique irrésistible » (février 1954). D'autres vantent la qualité culturelle du programme, qui permet d'apprendre beaucoup (octobre 1954) grâce à un « Monsieur X aussi savant avec ses sauces qu'en mythologie » (septembre 1954). En somme, l'originalité du programme associant cuisine et culture n'est apparue comme une qualité que pour une minorité de téléspectateurs, tandis que beaucoup de téléspectateurs n'y ont pas vu d'intérêt ou ont été déçus par sa qualité.

Alors que la qualité de l'émission est largement contestée, *Les recettes de M. X* quittent l'antenne de la RTF à la faveur de circonstances particulières. Georges Adet s'est joint en novembre 1954 à un mouvement de grève des artistes de la RTF⁴⁶, ce qui a précipité son remplacement à l'antenne. Jean d'Arcy explique ainsi au comité de télévision⁴⁷ que la suppression de l'émission est une conséquence directe de la grève, qui a lui a fourni l'occasion de donner congé à Georges Adet. Le président du comité de télévision y voit « un heureux effet de la grève », leur permettant de ne plus subir cette émission. L'arrêt de l'émission est donc accueilli comme une libération pour le comité de télévision, et Jean d'Arcy s'est immédiatement employé à trouver un programme de remplacement. De même, l'émission semble ne pas avoir été

⁴⁶ « Le prédécesseur de Raymond Oliver jouait dans "Les cochons d'Inde" », *Télé Magazine*, n°306, 3 septembre 1961, p. 17.

⁴⁷ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19900214/32. Séance du 25 novembre 1954.

beaucoup regrettée par son public, puisque les synthèses mensuelles du courrier des téléspectateurs ne font état que de cinq lettres, reçues en décembre 1954 et avril 1955, regrettant la disparition d'un programme « original et drôle » (décembre 1954)⁴⁸.

Durant l'été 1955, Georges Adet est toutefois rappelé à l'antenne pour animer l'émission *Recettes de vacances*⁴⁹. Les nombreuses critiques de ce programme, toutes négatives, que l'on peut lire dans les synthèses mensuelles du courrier des téléspectateurs indiquent que le comédien n'a pas été jugé plus favorablement que précédemment par le public⁵⁰. C'est que la cuisine à la télévision était désormais incarnée par son remplaçant Raymond Oliver, qui avait inauguré une manière tout à fait différente de présenter des recettes. Dès lors, Georges Adet a poursuivi sa carrière de comédien en dehors du domaine de la cuisine, et n'a été sollicité par la télévision que pour prendre part à des fictions⁵¹. Sa participation au premier programme culinaire de la télévision française, qui – on l'a dit – a eu très peu de téléspectateurs du fait de la diffusion encore restreinte de la télévision, a ainsi été rapidement et largement oubliée : déjà en 1961, un article de *Télé Magazine* demande à ses lecteurs : « Mais saviez-vous que ce dernier [Georges Adet] avait été le premier (avant Raymond Oliver) à proposer des recettes de cuisine télévisées ?⁵² ».

III- La mise en place des *Recettes de cuisine*

Face aux critiques récurrentes du comité de télévision à l'égard des *Recettes de M. X*, Jean d'Arcy avait déjà réfléchi, avant le renvoi de Georges Adet, à un programme de remplacement. Il faisait toutefois état à ses collègues de son embarras quant au choix de la personnalité qui conviendrait pour présenter des recettes :

« si nous prenons un chef cuisinier, ce ne sera pas l'homme qui saura expliquer ce qui se fait, une femme de chambre... ? Il faudrait un acteur qui ait en plus le goût de la

⁴⁸ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19880562/1.

⁴⁹ Quatre numéros de cette émission ont été diffusés en août 1955, le lundi à 20h40, d'après le recensement effectué par nos soins sur *Télé Magazine*. Le contenu audiovisuel de ce programme nous reste inconnu, puisqu'aucune trace n'a pu en être trouvée dans les archives de l'INA.

⁵⁰ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19880562/1. Entre autres critiques : « il est pénible de recevoir des leçons de ce Monsieur qui n'a aucune capacité ni autorité pour en donner » (juillet-août 1955), « le regarder préparer ses plats donne la nausée » (septembre 1955).

⁵¹ On retrouve Georges Adet dans des dramatiques, feuilletons et téléfilms sur la RTF à partir de 1960 et jusqu'au milieu des années 1970.

⁵² « Le prédécesseur de Raymond Oliver jouait dans "Les cochons d'Inde" », *Télé Magazine*, *op. cit.*

cuisine⁵³ ».

Le souci principal du directeur des programmes de la RTF semble donc être l'accessibilité et la clarté, mais aussi la qualité des façons de faire la cuisine représentées à l'écran : le recours à un chef cuisinier présente ainsi le risque de l'ésotérisme, alors que la femme de chambre a la vertu d'allier la compétence à la proximité avec le téléspectateur. Jean d'Arcy est en réalité sensible à la « compétence télévisuelle » de celui qui doit cuisiner à l'écran, c'est pourquoi il affirme qu'avoir recours à un acteur, doté d'une compétence particulière pour la cuisine, reste à ses yeux la meilleure des solutions. En un sens, les choix de Jean d'Arcy sont orientés par la référence de l'univers télévisuel à celui du spectacle, avant d'être liés à des considérations pédagogiques et culturelles.

Après le départ de Georges Adet, c'est cependant Raymond Oliver, chef du restaurant Le Grand Véfour, qui a pris la suite du comédien dans la présentation de recettes de cuisine à la télévision. Né en 1909, Raymond Oliver⁵⁴ avait pour père Louis Oliver, chef cuisinier renommé installé à Langon (Gironde). Ayant lui-même embrassé la vocation de cuisinier, Raymond Oliver se rend propriétaire du Grand Véfour⁵⁵, établissement parisien à l'histoire prestigieuse, en 1948. Sa cuisine y rencontre rapidement le succès, puisque le chef obtient deux étoiles en 1949, trois en 1953. Son arrivée devant les caméras de télévision est le résultat d'un concours de circonstances. A la suite d'Évelyne Cohen⁵⁶, il faut souligner le poids qu'ont eu ses connaissances dans sa notoriété et sa proximité avec le monde des médias. Ainsi Raymond Oliver, dont Pierre Lazareff était un ami, indique dans ses mémoires :

« Louis Merlin, ami et client fidèle, créateur d'Europe n°1, avait depuis longtemps l'idée de faire avec moi « quelque chose dans l'audiovisuel ». Mais c'est par hasard [...] que j'ai mis le pied, pour la première fois, rue Cognacq-Jay⁵⁷ ».

Dans une interview accordée à *Radio cinéma télévision* en 1957, Raymond Oliver donne un récit

⁵³ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19900214/32. Séance du 14 octobre 1954.

⁵⁴ Pour un récit complet du parcours de Raymond Oliver, on pourra se référer aux mémoires qu'il a publiées (Raymond Oliver, *Adieu fourneaux*, Paris, Robert Laffont, collection « vécu », 1984, 301 p.) ainsi qu'à l'article d'Évelyne Cohen consacré à *Art et magie de la cuisine*. Évelyne Cohen, « *Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfour à la télévision ?* », *Sociétés et représentations*, n°34, 2012, p. 114-116.

⁵⁵ Si Raymond Oliver justifie le fait qu'il ait acheté le Grand Véfour par son « caractère paysan » qui le rend attaché à la possession directe (« Raymond Oliver : art et magie de la cuisine », *En direct de chez*, RTF, 08/03/1957), il faut souligner que sa situation économique était exceptionnelle, les cuisiniers étant alors majoritairement employés. Raymond Oliver préfigure ainsi la figure du cuisinier entrepreneur qui s'imposera à partir de la fin des années 1960.

⁵⁶ Elle affirme que les réseaux dans lesquels Raymond Oliver se trouvait pris ont pu lui procurer « les relations nécessaires à sa notoriété ». Évelyne Cohen, « *Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfour à la télévision ?* », *op. cit.*, p. 116.

⁵⁷ Raymond Oliver, *Adieu fourneaux*, *op. cit.*, p. 295-296.

plus précis de son entrée à la télévision :

« j'avais conçu le projet d'une sorte de méthode Assimil, consacrée à la cuisine⁵⁸ : un livre et, à la place du disque, un film accompagnant les recettes écrites, l'image ayant une grande importance en cuisine. Ce projet fut réalisé en collaboration avec Louis Merlin, pour les pays de langue anglaise⁵⁹ [...]. Hubert Knapp⁶⁰ avait assisté à quelques séances de tournage, et, un jour où la télé s'est trouvée en panne pour son émission culinaire, on m'a demandé d' "improviser"⁶¹ ».

Aussi voit-on que le choix de Raymond Oliver n'a pas été vraiment prémédité, il s'est fait dans l'urgence, en s'appuyant sur les connaissances personnelles des employés de la RTF. On peut également souligner (bien qu'il ne faille peut-être pas trop rationaliser un choix visiblement fait dans l'urgence) que c'est en raison de sa capacité à faire des démonstrations filmées, et non directement en raison de la réputation de son restaurant, que le chef s'est trouvé à l'écran.

Si l'on se fie aux « programmes après diffusion »⁶² établis à la fin de chaque journée par les chefs de chaîne, la première prestation de Raymond Oliver peut certainement être datée du lundi 15 novembre 1954, date à laquelle un programme filmé nommé *Aperçus gastronomiques* est diffusé. Deux semaines plus tard, le 29 novembre, *Les recettes de cuisine*, programme auquel participe Catherine Langeais, est diffusé en direct. Ce nouveau programme ne semble pas susciter un grand enthousiasme de la part de Jean d'Arcy, qui se contente de constater, devant le comité de télévision, que les recettes sont désormais « faites par un chef qui est certainement un chef, [...] il sait faire la cuisine »⁶³ (on notera au passage l'anonymat qui semble alors caractériser Raymond Oliver). On sait par ailleurs que c'est Jean d'Arcy qui a décidé de ne pas laisser le chef présenter ses recettes seul à l'antenne. Alors qu'il revient sur son parcours en 1984, Raymond Oliver affirme en effet que le directeur des programmes « a décidé au bout de trois semaines qu'il fallait une femme avec moi⁶⁴ », afin de « meubler les "blancs"⁶⁵ ». Le choix d'assister le chef d'une femme dont la profession était de parler à la télévision est à relier à la préoccupation qu'avait Jean d'Arcy pour la qualité de la médiation proposée par la télévision. Catherine Langeais est en effet, dès 1950, l'une des premières speakerines de la télévision française⁶⁶ : son

⁵⁸ Aucune autre source n'évoque un tel projet, dont on ne peut savoir s'il a véritablement été mené à bien.

⁵⁹ Ayant vécu une partie de sa jeunesse en Angleterre, Raymond Oliver maîtrisait très bien la langue anglaise.

⁶⁰ Hubert Knapp est un réalisateur de la RTF.

⁶¹ « Visite chez Raymond Oliver, le "chef" de la T.V. », *Radio Cinéma Télévision*, n°372, 3/03/1957, p. 6.

⁶² Ces documents, à visée technique, qui récapitulent le déroulement de chaque journée de programmes sont consultables en version numérisée à l'Inathèque.

⁶³ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19900214/32. Séance du 2 décembre 1954.

⁶⁴ « Cinquante ans derrière les fourneaux », *Télé 7 jours*, n°1279, 1^{er} décembre 1984, p. 32.

⁶⁵ Raymond Oliver, *Adieu fourneaux*, Paris, Robert Laffont, collection « vécu », 1984, p. 296.

⁶⁶ Évelyne Cohen, « Catherine Langeais », dans Agnès Chauveau, Yannick Déhée (dir.), *Dictionnaire de la télévision française*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, p. 309.

rôle est de faire le pont entre les émissions, et d'intervenir pour assurer la continuité des programmes télévisés en cas de problème technique. Elle était ainsi à même de compenser l'incompétence médiatique du chef cuisinier et, en tant que figure familière du public, de rendre plus accessible la transmission de son savoir.

Conclusion

Ainsi, à la fin de l'année 1954, un nouveau dispositif d'émission de recettes était en place : il restera, peu ou prou, inchangé jusqu'en 1968. A partir du 20 décembre 1954, l'émission présentée par Raymond Oliver et Catherine Langeais est rebaptisée *Les recettes du chef*, ce qui montre que la cuisine professionnelle avait trouvé sa place à l'antenne. Au terme de ce chapitre, il convient cependant de souligner que le modèle qui connaîtra le succès les années suivantes, et qui sera étudié dans le deuxième chapitre, n'est pas né à partir d'un dessein prédéfini, et n'est pas fondé sur une conception déterminée de ce que devait être la télévision. Les sources que nous avons mobilisées ne nous permettent certes d'aborder qu'une partie limitée des facteurs ayant abouti à la constitution de ce programme, mais on peut voir que la formule est née dans un climat de relative improvisation, après l'échec d'une première tentative défendue par le directeur des programmes.

Aussi souscrit-on aux analyses de Jérôme Bourdon, lorsqu'il invite à relativiser la notion de service public en tant qu'idéal qui aurait présidé à l'élaboration des programmes des premiers temps de la télévision, puisque « la naissance du service public correspond à une série de circonstances plus qu'à un choix délibéré⁶⁷ ». Il montre que les années 1950 et 1960 correspondent à une phase d'expérimentation, d'ouverture dans l'élaboration des programmes, encore peu normés⁶⁸. De fait, le recours à un chef cuisinier reconnu, formant un duo avec une speakerine, doit beaucoup plus à un certain empirisme qu'à l'application d'un objectif pédagogique. Bien qu'il se préoccupe de la qualité de la cuisine présentée, Jean d'Arcy semble accorder la plus grande importance aux modalités de la démonstration accomplie à l'écran, d'où sa volonté de faire incarner la cuisine par un comédien.

⁶⁷ Jérôme Bourdon, *Du service public à la télé réalité. Une histoire culturelle des télévisions européennes 1950-2010*, Paris, INA, 2011, p. 23.

⁶⁸ Jérôme Bourdon, « L'archaïque et le post-moderne. Éléments pour l'histoire d'un peu de télévision », dans Jérôme Bourdon et François Jost (dir.), *Penser la télévision. Actes du colloque de Cerisy*, Paris/Bry-sur-Marne, Nathan/INA, 1998, p. 18.

Bien qu'après la disparition des *Recettes de M. X*, la présentation des recettes à l'écran ait été largement transformée, certains traits de l'émission (notamment l'heure de diffusion, le décor, les façons de filmer...) ont durablement marqué les émissions de recettes françaises. Le modèle de la démonstration qui caractérise les émissions de Raymond Oliver trouve ses origines dans cette première expérience.

Chapitre 2

Raymond Oliver : le chef de la télévision

A partir de son entrée à la télévision à la fin de l'année 1954, Raymond Oliver, entouré de Catherine Langeais, est continûment présent à l'antenne jusqu'en 1968. Jusqu'en 1966, il est le présentateur exclusif des émissions de recettes de la télévision française, grâce au succès qu'il rencontre auprès d'un public toujours plus nombreux à mesure que la télévision se démocratise¹. Cette permanence s'est cependant accompagnée d'une nette évolution, puis d'une diversification, des programmes dont Raymond Oliver assurait la présentation.

Dans ce chapitre, il s'agira d'analyser le format des différentes émissions de Raymond Oliver qui se sont succédées, et de s'interroger sur les facteurs qui ont conduit aux changements qu'elles ont connus. D'autre part, quel type de cuisine le chef a-t-il présenté à la télévision, et quel était le rapport entre sa cuisine et les pratiques de l'époque, à une période de profonde transformation de la société française ?

Les émissions du temps de l'ORTF n'étant ni conservées ni répertoriées de manière exhaustive par l'Institut national de l'audiovisuel (INA), il a été nécessaire, pour compléter le visionnage d'une sélection d'émissions disponibles, de procéder au dépouillement d'un magazine de programmes afin de connaître les modalités de diffusion des émissions de recettes dans les années 1950 et 1960, de relever les titres des recettes présentées, et d'accéder à des articles de presse consacrés aux programmes étudiés. Nous avons choisi de consulter les numéros de *Télé Magazine* des années 1955, 1956, 1958, 1959 à 1962² et 1966. Le choix de ce titre, facilement accessible à l'Inathèque de France, tient à la date reculée (1955) du début de sa publication et à la place qu'accordait ce magazine, destiné à un public populaire, aux émissions pratiques³. Les

¹ Isabelle Gaillard montre que l'augmentation massive du nombre de téléviseurs au cours des années 1960 (on compte 1 million de téléviseurs en 1958, contre 10 millions en 1968) est le signe d'une diffusion nationale qui touche l'ensemble des classes sociales. En 1968, plus de la moitié des ménages français sont consommateurs de télévision. Isabelle Gaillard, *La télévision : histoire d'un objet de consommation (1945-1985)*, Paris, CTHS/INA, 2012, p. 117-119, 125.

² Tous les numéros de l'année 1962 n'étant pas accessibles à l'Inathèque, seule une partie d'entre eux a pu être étudiée.

³ *Radio Cinéma Télévision* accordait moins de place que son concurrent aux programmes télévisés autres que les films, les reportages ou les dramatiques.

sources audiovisuelles ont été, du reste, largement privilégiées.

I - *Art et magie de la cuisine*, un classique en devenir

Lorsqu'il est mis à l'antenne, le programme présenté par Raymond Oliver et Catherine Langeais et réalisé par Hubert Knapp vient remplacer l'émission présentée jusqu'alors par Georges Adet. *Les Recettes du chef* occupent ainsi le même créneau de diffusion que leur prédécesseur, en étant diffusées chaque lundi à 18h30, jusqu'en septembre 1955. D'autre part, le décor de la prestation reste inchangé, bien qu'il apparaisse parfois un peu exigu pour accueillir deux personnes (il faut aussi se souvenir que le budget alloué à la réalisation des programmes était très réduit).

A partir de septembre 1955, sans que son contenu en soit modifié, le programme est rebaptisé *Art et magie de la cuisine*, d'après le titre du livre de recettes homonyme que Raymond Oliver a fait paraître en juin 1955⁴. Ce changement a renforcé la personnalisation de l'émission autour de Raymond Oliver, qui en apparaît désormais comme l'auteur par analogie avec son ouvrage, et permet d'afficher une conception élevée de la cuisine. En effet, dans ce titre, il n'est plus question de recettes, mais d'art ; le chef est désormais présenté comme artiste et alchimiste, ce qui correspond à la vision de la cuisine prônée par Raymond Oliver⁵. L'intitulé de l'émission apparaît ainsi comme attirant pour le public, puisqu'il est prompt à susciter l'admiration pour l'élévation revendiquée d'une activité ordinairement vue comme banale. En même temps qu'elle change de titre, l'émission voit son heure de diffusion décalée : à partir de septembre 1955, elle est diffusée le lundi à 19h30⁶. Elle se trouve donc mise à l'antenne à une heure de grande écoute, puisqu'elle précède directement le journal diffusé à 20h00 et massivement suivi par les téléspectateurs⁷, et se voit synchronisée avec les activités des téléspectateurs, occupés à préparer à manger ou à dîner, ce qui peut – paradoxalement – être un frein à l'écoute de l'émission si la télévision n'est pas suivie en parallèle. Le programme se place donc en phase avec le rythme de son public, et Catherine Langeais souhaite donc un bon appétit aux téléspectateurs à la fin des

⁴ Raymond Oliver, *Art et magie de la cuisine*, Paris, Del Duca, 1955, 307 p. On reviendra dans le chapitre 3 sur le système pluri-médiatique mis en place par Raymond Oliver.

⁵ Dans la préface de son livre, il défend avec verve sa conception de la cuisine comme art : « Il y a du peintre, du poète, de l'artiste dans le cuisinier, n'en déplaise aux uns et aux autres ! ». Raymond Oliver, *Art et magie de la cuisine*, *op. cit.*, préface.

⁶ Il s'agit d'une conséquence de la réorganisation des horaires de diffusion de la RTF. La prise d'antenne en soirée avait désormais lieu à 19h30 au lieu de 18h30, afin d'assurer une succession continue de programmes jusqu'à minuit.

⁷ Pour plus de précisions concernant l'audience de l'émission, voir le chapitre 3.

émissions, alors même que le plat préparé à l'antenne vient d'être achevé et apparaît donc prêt à être dégusté.

1) Du rapport professoral à l'atmosphère de la conversation

a. L'émission leçon

Dans les débuts de l'émission⁸, la présentation des recettes se fait sur le modèle de la leçon⁹ : Raymond Oliver est professeur, Catherine Langeais son élève. Le générique situe l'émission dans un cadre scolaire, en représentant un cahier d'écolier destiné à recueillir les notes du « Cours supérieur » suivi par Catherine Langeais (*Fig. A*¹⁰), et tenu par « Monsieur Raymond Oliver » (*Fig. B*). On peut noter que l'association de la cuisine à un cadre scolaire était courante à l'époque, dans la mesure où des cours d'enseignement ménager étaient dispensés aux jeunes filles dans l'enseignement secondaire¹¹. Ainsi les deux protagonistes ont un rôle bien défini et distinct. Raymond Oliver, à la carrure imposante, porte, par-dessus une chemise et une cravate, une veste de cuisinier professionnel. Catherine Langeais, quant à elle, est habillée de manière élégante, comme pour ses interventions en tant que speakerine (*Fig. 2-1*). Elle n'intervient pas du tout dans la préparation des plats, sauf quand il s'agit de montrer à quel point les gestes sont simples à réaliser¹². La différence de la posture qu'ils adoptent l'un et l'autre (*Fig. 2-2*) est révélatrice de l'opposition entre le chef qui agit et celle qui a pour rôle de l'assister à l'antenne. Alors que les mains à la taille de Raymond Oliver témoignent de son affairément, Catherine Langeais, les mains dans les poches, est en retrait.

Lorsque Raymond Oliver cuisine, sa partenaire, assise au bout de la table (*Fig. 2-3*) dans une position d'écolière, assure le commentaire de ses gestes : elle est représentée comme observatrice attentive (*Fig. 2-4*), tout en étant traductrice de ses gestes à l'attention du public.

⁸ Notre étude s'appuie ici particulièrement sur deux émissions diffusées en 1955, que l'on peut consulter car il s'agissait exceptionnellement d'émissions filmées (elles sont décrites comme telles à l'antenne) et non en direct : celle consacrée au glaçage de gâteau (07/02/1955) et celle des pommes soufflées (17/10/1955). La possibilité de montage leur donne toutefois une forme sans doute différente des émissions en direct. Les références précises de l'ensemble des documents cités se trouvent dans l'index des sources.

⁹ On peut penser que ce dispositif est né dans la continuité de la méthode audiovisuelle de cuisine que Raymond Oliver venait d'enregistrer.

¹⁰ Voir à la fin du chapitre.

¹¹ Voir à ce sujet : Joël Lebeaume, *L'enseignement ménager en France. Sciences et techniques au féminin, 1880-1980*, Rennes, PUR, 2014, 264 p.

¹² Ainsi dans l'émission consacrée au glaçage, Raymond Oliver lui demande de glacer quelques choux « pour bien montrer que c'est une chose facile à réaliser ».

Elle fait donc figure de médiatrice entre le cuisinier et les téléspectateurs, presque à la manière d'un commentateur sportif. Elle constitue en effet une sorte de double de la téléspectatrice, dont elle relaie la parole (« Vous croyez vraiment que les ménagères vont avoir le courage de tremper leur doigt là-dedans ?¹³ », demande-t-elle au chef). Tout au long de l'émission, elle prend en note dans un cahier la recette présentée par le chef, afin d'en formuler un résumé à la fin sous l'œil attentif de Raymond Oliver (**Fig. 2-5**) : elle incarne ainsi l'attitude supposée des téléspectatrices, ce qui rend visible à l'écran l'acte de transmission lui-même. Parce qu'il s'adresse à une personne qui n'est pas compétente en cuisine, qui pose des questions pour s'assurer de sa bonne compréhension, le discours de Raymond Oliver est rendu moins intimidant ou ésotérique.

Raymond Oliver, quant à lui, en tant que cuisinier professionnel, propose une démonstration de son talent. Les recettes ou les tours de main qu'il propose sont propres aux spécialistes, il présente des plats dont le mode opératoire est supposé inconnu des « ménagères » auxquelles l'émission s'adresse¹⁴. Il s'agit de donner aux téléspectateurs les clés de la grande cuisine. Catherine Langeais indique ainsi que Raymond Oliver présente la recette du glaçage à la demande des téléspectatrices qui souhaitent que leurs propres gâteaux puissent avoir l'apparence de ceux faits par des professionnels. Aussi, ce qu'accomplit Raymond Oliver n'a pas nécessairement vocation à rejoindre les cuisines domestiques : au moment de débiter la fastidieuse préparation du fondant nécessaire à la fabrication du glaçage, il précise que cette étape est inutile pour les ménagères, qui pourront en acheter du tout prêt et ainsi s'éviter du travail. L'équipement nécessaire pour réaliser ces recettes a sans doute un rôle limitant pour leur reproduction dans les cuisines domestiques. A l'écran, Raymond Oliver a recours à des ustensiles propres aux cuisines professionnelles. Pour préparer des pommes soufflées, il utilise une grande friteuse électrique, une araignée¹⁵ de grande taille (**Fig. 2-6**), et précise que deux bains de cinq litres de friture doivent être prévus. Peu de ménagères devaient être prêtes à mobiliser tant de matériel pour un réaliser un plat.

La réalisation de la recette est faite sur le mode de la démonstration, dans la mesure où la préparation ne poursuit pas d'autre but que celui d'être montrée. C'est-à-dire que le chef cuisine pour montrer ce qu'il cuisine, et non pas dans le but de faire manger quelqu'un (la dégustation

¹³ « Glaçage de gâteau », 07/02/1955.

¹⁴ En 1955, d'après le relevé des titres d'émissions que nous avons pu faire sur *Télé Magazine*, les émissions présentent surtout des recettes de base réputées « techniques » (fleurs en sucre, pâte à choux, quenelles...) et des plats dont le nom fait écho à un savoir gastronomique (Boudin à la Richelieu, Œufs Haut-Brion...).

¹⁵ Il s'agit d'un ustensile de cuisine semblable à une écumoire, formé d'une grille fine permettant de retirer des ingrédients d'un bain de friture.

des plats n'est jamais figurée à l'écran). L'approche de la cuisine est donc théorique, ce qui centre l'attention sur la technique de réalisation des plats. Aussi, après avoir préparé le glaçage, Raymond Oliver en montre les différents usages : il glace tour à tour une génoise ronde, des choux de diverses formes et une génoise rectangulaire (*Fig. 2-7*). Suivant l'organisation d'une leçon, il emploie sa préparation dans différents exemples qui sont autant de mises en application. La pédagogie dont il souhaite faire preuve l'amène également à se servir de l'outil de la répétition : il indique que l'émission sur les pommes soufflées a été enregistrée, afin qu'elle puisse être diffusée plusieurs fois, ce qui est nécessaire à son bon apprentissage. Le fait que le chef se place sur un plan théorique s'illustre par la liberté qu'il prend avec la préparation « normale » de la recette, pour les besoins de la démonstration. Il explique en effet que « théoriquement », un gâteau doit être enduit d'une couche de confiture avant d'être couvert de glaçage, ce qu'il ne fait pas à l'antenne, sans en indiquer la raison.

La cuisine se voit principalement abordée sur un plan technique par Raymond Oliver : il la désigne comme un « travail » dont il ne cherche pas à cacher l'aspect difficile et fastidieux. Lors de la préparation des recettes, le cadrage de l'image est centré sur les mains du chef et les gestes qu'il accomplit (*Fig. 2-8*), ce qui souligne l'importance des tours de main dans la réalisation d'un plat. Lorsque Raymond Oliver travaille le fondant pour faire le glaçage, seul le plan de travail apparaît à l'écran pendant de longues minutes, sans que les visages des présentateurs ne soient montrés, ce qui montre que l'approche de la cuisine est résolument technique. En outre, les recettes sont décrites avec un vocabulaire méthodique. Raymond Oliver raisonne en termes de « principes » qui, si on les connaît, garantissent la réussite, et donne par conséquent d'abondantes explications sur ce qu'il fait pour que le public puisse comprendre le déroulement des opérations. Par ailleurs, le ton du chef est volontiers prescriptif et directif¹⁶, faisant du respect d'un certain nombre de règles l'assurance de la réussite d'un plat. Une telle conception de la cuisine justifie donc son exposé sous forme de leçon, puisque la différence dans la possession du savoir met en place un rapport professoral entre le cuisinier professionnel et les néophytes, ce que les postures de Raymond Oliver et de Catherine Langeais illustrent à l'antenne.

Le terme de démonstration se révèle également pertinent pour décrire l'émission en tant que les prestations de Raymond Oliver revêtent un caractère exceptionnel qui les rendent particulièrement intéressantes à regarder. Le programme cultive une forme de spectacularité, à l'origine de l'attrait qu'il exerce sur le public. La carrure de Raymond Oliver, ainsi que sa voix

¹⁶ Lors de la préparation des pommes soufflées, il affirme : « Il est absolument nécessaire, je dis bien absolument nécessaire, de remuer », puis « Il faut suivre à la lettre le principe que je vous donne ».

forte et grave, à l'accent du Sud-Ouest, font du chef une figure relativement imposante, ce qui rehausse le caractère impressionnant des gestes professionnels, comportant une part de mystère pour les téléspectateurs peu connaisseurs, qu'il accomplit. Pour vérifier les stades de la cuisson du sucre, Raymond Oliver plonge sa main, préalablement trempée dans l'eau froide, dans une casserole de sucre bouillant, ce qui provoque l'étonnement de Catherine Langeais (« Oh mon dieu ! »), exprimant ses doutes quant à la capacité des ménagères d'en faire autant. De fait, si le cuisinier réalise du fondant, alors qu'il invite les ménagères à ne pas le faire chez elles, c'est que, en plus de faire connaître au public les étapes de sa fabrication, cette préparation présente un intérêt télévisuel. Raymond Oliver affirme réaliser le fondant « pour la beauté de l'émission », et l'on peut juger qu'il y a un intérêt réel à observer le chef transformer le sucre en fondant, au vu des savoir-faire mobilisés. Le talent particulier de Raymond Oliver est constamment mis en avant par Catherine Langeais, qui fait parfois office de faire-valoir. L'émission s'offre ainsi comme un espace d'expression pour le cuisinier artiste, notamment lorsqu'il décore un gâteau au cornet en y dessinant des visages (*Fig. 2-9*). Catherine Langeais assure alors : « On ne peut qu'applaudir à vos talents de dessinateur après avoir applaudi à vos talents de cuisinier ».

Le dispositif ainsi mis en place est donc fondé sur un rapport pédagogique entre un chef qui explique la technique de la cuisine et des téléspectateurs élèves. On peut cependant penser que, derrière le modèle de la leçon, c'est la logique de la démonstration qui prévaut. L'émission repose en effet sur la tension entre d'une part la proposition adressée au public de reproduire sans difficultés les recettes d'un chef et d'autre part la mise en avant du talent spécifique d'un chef dont les pratiques sont distinctes de celles de la ménagère¹⁷. Cependant, la façon dont le programme était conçu a rapidement évolué, et le format connaît de nettes évolutions dès 1956, pour adopter une plus grande proximité à l'égard des téléspectateurs.

¹⁷ A propos de l'émission *Carte postale gourmande* (2000-2006), Camille Brachet et Aurélien le Foulgoc notent également que la représentation du chef en action « se positionne à la frontière d'une logique d'accessibilité et d'une logique d'expertise ». La « tension entre cette facilité apparente de la préparation et la remise en question immédiate de cette facilité » freine fortement le processus d'imitation.

Camille Brachet et Aurélien Le Foulgoc, « Image et performance du goût et de l'alimentation à la télévision. Analyse de l'émission *Carte postale gourmande* », dans Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Scènes Gourmandes. Rencontres BIAC 2005*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2006, p. 106-107.



Fig. 2-1 et 2-2 – Catherine Langeais et Raymond Oliver



Fig. 2-3 – Place des protagonistes sur le plateau



Fig. 2-4 – Catherine Langeais, observatrice attentive



Fig. 2-5 – Récapitulatif de la recette



Fig. 2-6 – Matériel professionnel



Fig. 2-7 – Présentation des plats réalisés lors de l'émission



Fig. 2-8 – Cadrage centré sur les mains du chef



Fig. 2-9 – Démonstration de virtuosité



Fig. 2-10 – Catherine Langeais en retrait



Fig. 2-11 – Leçon sur les sauces

b. *L'adoption d'une plus grande proximité avec le public*

Le visionnage d'émissions postérieures montre que la relation à l'écran entre Catherine Langeais et Raymond Oliver est transformée, donnant à l'émission une tonalité bien différente. La référence scolaire est progressivement abandonnée, comme le montre le changement du générique pour une image plus neutre (**Fig. C**), ce qui redéfinit les rôles des deux protagonistes. Leurs échanges se présentent davantage comme une conversation décontractée, un dialogue, que comme une leçon que l'un adresse à l'autre, et une certaine complicité entre les deux présentateurs est perceptible à l'écran. Les deux protagonistes en sont venus à former un véritable tandem, dont le mode d'interaction est certainement l'une des clés du succès de l'émission. Raymond Oliver affirme lui-même dans ses mémoires que Catherine Langeais et lui-même étaient devenus « l'un de ces couples célèbres que le public adopte et ne veut plus séparer¹⁸ », et l'on sait que la rumeur disait les deux présentateurs amoureux l'un de l'autre¹⁹. Le contraste, tant physique que du point de vue du tempérament, entre ces deux personnes visiblement contentes d'apparaître ensemble à l'antenne conférait une certaine sympathie au programme²⁰, en même temps qu'il entretenait un climat de gentille moquerie qui participait à l'animation de l'émission²¹.

Aussi, l'attitude de Catherine Langeais est marquée par moins de passivité. Sa présence est plus affirmée, elle reste debout à côté du chef pendant tout le temps de préparation de la recette, et apparaît désormais comme une assistante du cuisinier. Bien qu'elle ne prenne pas part à la préparation des plats (**Fig. 2-10**), elle est notamment chargée de passer au chef les ingrédients et les ustensiles dont il a besoin et ainsi de veiller à ce que le plan de travail ne soit pas trop encombré. Sa participation étant très majoritairement verbale, Catherine Langeais conserve tout à fait son rôle de médiatrice²², dans la mesure où elle est chargée de la bonne transmission du

¹⁸ Raymond Oliver, *Adieu fourneaux*, Paris, Robert Laffont, collection « vécu », 1984, p. 296.

¹⁹ Ce fut sans doute au moins le cas jusqu'à ce que Catherine Langeais officialise sa liaison avec Pierre Sabbagh. Évelyne Cohen, « Art et magie de la cuisine : la cuisine du *Grand Véfour* à la télévision ? », *Sociétés et représentations*, n°34, 2012, p. 120.

²⁰ Un article de *Télérama* affirme ainsi que le secret de l'émission « réside peut-être simplement dans cette association d'un Bordelais barbu, volubile et bon enfant, avec la plus populaire des speakerines, Catherine Langeais ». *Télérama*, 7 mai 1961, p. 15.

²¹ Il n'était pas rare que Raymond Oliver s'amuse de l'ignorance de Catherine Langeais, tandis que celle-ci moquait quasi systématiquement la tendance du chef à ne pas respecter les proportions prescrites par excès de prodigalité.

²² Dominique Mehl montre que les programmes de la « télévision messagère » ont fait appel à des médiateurs, dont le rôle est de faire converger l'intérêt du public et les paroles du spécialiste présent à l'antenne. Ainsi, « ni spécialiste ni totalement ignorant, ce personnage établit les passerelles en parlant pour le public et, à l'inverse, en aidant les experts à délivrer leur message ». Dominique Mehl, *La fenêtre et le miroir. La télévision et ses programmes*, Paris, Payot,

message télévisuel auprès des téléspectateurs : elle s'assure que les gestes de Raymond Oliver sont bien visibles des caméras, lui fait donner les précisions qu'elle juge utiles à la bonne compréhension de la recette²³, et lui fait répéter certains éléments pour que le public puisse s'appropriier son discours²⁴.

Dans le même temps, elle apparaît comme une représentante des téléspectateurs à qui l'émission s'adresse, c'est-à-dire des « ménagères ». Interviewée dans *Télé Magazine* en 1957, Catherine Langeais affirme que les questions qu'elle pose à l'antenne lui sont inspirées du courrier qu'elle reçoit des téléspectatrices²⁵. Indirectement, elle assure donc la présence de la ménagère à l'écran, mais elle incarne dans le même temps une forme de modèle qui l'éloigne de la condition de celle-ci. Dans cette même interview, Catherine Langeais affirme qu'elle n'a pas le temps de faire la cuisine chez elle en raison de son activité à la télévision : elle n'applique donc pas personnellement les leçons données par le chef car sa célébrité ne lui en laisse pas le temps. L'élégance de ses tenues, peu appropriées à la pratique culinaire, montre qu'elle représente une figure féminine quelque peu idéalisée. En tant que speakerine, Catherine Langeais bénéficiait d'une popularité considérable, et était très admirée²⁶. On peut donc penser qu'elle incarne un double idéal de la ménagère, permettant aux téléspectatrices de s'identifier à quelqu'un qui leur ressemble et de se projeter dans une figure qui suscite une certaine fascination, selon le paradoxe entre ordinaire et extraordinaire qui caractérise, selon James Bennett, la célébrité des personnalités de télévision²⁷.

En 1959, *Art et magie de la cuisine*, après plus de quatre ans d'existence, fait peau neuve.

1992, p. 66-67.

²³ Elle présente un rôle d'interprète des gestes de Raymond Oliver, en lui demandant souvent d'expliquer pourquoi il fait les choses d'une telle manière.

²⁴ Dans l'émission consacrée à la préparation des ris de veau, elle dit à Raymond Oliver : « Je vous ennuie à vous faire toujours répéter, mais vous savez que ce sont nos téléspectateurs qui le désirent, que vous répétiez ».

²⁵ « Raymond Oliver : la télé a donné un "chef" à deux millions de Français », *Télé Magazine*, n°90, 14 juillet 1957, p. 4.

²⁶ Elle était ainsi surnommée « la fiancée des Français », et un article de *Télé Magazine* de 1962 consacré au courrier reçu par Catherine Langeais met au jour le rôle d'« amie idéale » que les téléspectateurs et téléspectatrices lui attribuent. Voir Évelyne Cohen, « Catherine Langeais », dans Agnès Chauveau, Yannick Déhée (dir.), *Dictionnaire de la télévision française*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, p. 309 ; *Télé Magazine*, 18-14 mars 1962, p. 4-6.

²⁷ James Bennett montre que les personnalités de télévision se définissent par le « glamour », reposant sur un sentiment de familiarité et d'intimité, couplé à une certaine fascination entretenue par le public. James Bennett, « "Les célébrités de la télévision doivent être jugées selon les critères de la TV, en oubliant tous les autres". L'invention de la "personnalité de télévision" », dans Gilles Delavaud et Denis Maréchal (dir.), *Télévision : le moment expérimental*, Rennes, Apogée, 2010, p. 570-582.

C'est que l'émission, qui n'est diffusée plus qu'une fois toutes les deux semaines dès 1958²⁸, devait enregistrer une certaine baisse d'intérêt. Une « nouvelle formule » est donc annoncée en août 1959, cherchant à donner « une vue complète et pratique de mets simples ou compliqués » en alternant émissions consacrées à la technique pure et émissions présentant des utilisations de ces recettes de base²⁹. Aussi voit-on que l'objectif pédagogique continuait à sous-tendre la construction des émissions, conçues selon une approche technique de la cuisine donnant lieu à des démonstrations. L'émission du 23 novembre 1959 consacrée à la présentation des fonds de sauce (il s'agissait donc d'une « émission de technique », et non « une émission d'utilisation ») se présente bien comme une leçon théorique sur les sauces. Raymond Oliver prépare en effet quatre sauces en même temps, dans quatre casseroles différentes (**Fig. 2-11**), tout en affirmant « Nous partirons du même principe pour toutes les sauces, ceci, afin de simplifier [...] un peu [le] travail [du cuisinier amateur] ». L'aspect théorique de la présentation, malgré l'abandon de la référence au cadre scolaire, reste donc fondamental. Il est à noter que cette formule n'a cependant pas rencontré un grand succès, puisqu'elle a été abandonnée à partir de décembre 1959, pour laisser place à d'autres tentatives de renouvellement du format tendant vers moins de formalisme. L'alternance *d'Art et magie de la cuisine* avec les nouvelles émissions présentées par Raymond Oliver et Catherine Langeais à partir de 1960 explique que, jusqu'en juillet 1966, l'émission n'est diffusée qu'une fois par mois, conservant le même créneau du lundi soir jusqu'en 1965.

En octobre 1959, l'émission change également de décor et a désormais lieu, selon *Télé Magazine*, dans « une magnifique cuisine ultra-moderne³⁰ » (**Fig. 2-12**). La modernité de cette cuisine vient des matériaux qui la composent (formica) et de son équipement, puisque qu'un réfrigérateur est installé, à une place qui le rend très visible à l'écran (**Fig. 2-13**). Comme le décor précédent, celui-ci comprend deux cuisinières – à électricité plutôt qu'à gaz pour des raisons de sécurité (au grand dam de Raymond Oliver, selon l'article déjà cité) : une bien visible face aux caméras, dans le prolongement du plan de travail, et une autre à l'arrière-plan. Selon Jean Fourastié, seuls 30% des foyers français possédaient un réfrigérateur en 1960³¹, ce qui fait de la

²⁸ Les raisons du changement de la périodicité de diffusion de l'émission ne nous sont pas connues. Il ne faut peut-être pas nécessairement y voir le signe d'un essoufflement de l'audience, car les disponibilités de Raymond Oliver et la volonté de proposer des programmes sur des thèmes variés (en 1958, *Art et magie de la cuisine* est diffusé en alternance avec le *Magazine de la photo et du cinéma amateur*) ont pu être des facteurs déterminants.

²⁹ « Un plat à votre nom chez Raymond Oliver vaut bien une rue dans Paris », *Télé Magazine*, n°201, 30 août 1959, p. 21.

³⁰ « La nouvelle cuisine de Raymond Oliver : un cadeau des téléspectateurs », *Télé Magazine*, n°207, 11 octobre 1959, p. 74.

³¹ Jean Fourastié, *Les trente glorieuses ou la révolution invisible*, Paris, Fayard, 1979, p. 138.

cuisine de Raymond Oliver une cuisine bien équipée pour son époque. On peut toutefois penser, puisque le nombre de foyers équipés d'un réfrigérateur est alors plus important que le nombre de ceux possédant une télévision, que l'émission s'adressait à un public qui possédait déjà de tels équipements (l'achat d'un téléviseur intervenant généralement après celui d'appareils électroménagers jugés fondamentaux). Il faut par ailleurs noter que le programme intègre largement les nombreuses nouveautés qui se diffusent dans les années 1950 et 1960, notamment l'électroménager (battre électrique, robot mixer, cocotte minute), et a sans doute pu jouer un rôle de vitrine des innovations, dans la mesure où, à plusieurs reprises, des émissions ont été enregistrées au Salon des arts ménagers³² ou au Salon du camping³³ de Paris. L'évolution du matériel utilisé par Raymond Oliver a donc accompagné autant que valorisé³⁴ le mouvement d'uniformisation de l'équipement ménager à l'échelle nationale qu'a permis la diffusion massive des nouveautés techniques³⁵.

Le nouveau décor, offrant un espace vaste et dégagé bien adapté à la prise de vues, imite une cuisine domestique, et tend donc à dissimuler en partie sa nature artificielle de décor. L'entrée de la pièce, d'où sortent parfois les présentateurs au début de l'émission (**Fig. 2-14**), est figurée, ce qui suggère que la cuisine serait une pièce insérée dans un espace plus vaste, comme dans une maison. Le décor se voit également rendu plus vivant grâce à la présence de décorations et de plantes vertes (**Fig. 2-15**), qui témoignent de la personnalisation de l'espace, et donc d'une certaine appropriation qui caractérise les usages domestiques habituels d'un lieu habité. De fait, l'article de *Télé Magazine*³⁶ présente le décor comme étant la cuisine de Raymond Oliver, le chef en est présenté comme l'utilisateur et vante la fonctionnalité de ses placards, alors même que l'on apprend par la suite que le décor est démonté chaque semaine, et donc que les placards restent vraisemblablement vides. C'est donc que le décor cherche à donner l'illusion d'une cuisine véritable, lieu d'usage et de vie, alors même que le fait que le tournage ait lieu dans un studio n'est pas caché à l'antenne, avec la mention récurrente de la chaleur provoquée par les projecteurs. Il s'agit ainsi d'un moyen d'afficher la proximité de l'univers de la télévision avec celui des téléspectateurs, mais peut-être également d'inviter le public à entrer dans la cuisine

³² D'après le relevé partiel réalisé sur *Télé Magazine*, cela a été le cas en mars 1961, 1962 et 1966.

³³ En mai 1961.

³⁴ L'attitude du chef à l'égard des nouveaux instruments offerts aux cuisiniers passe du dédain à l'adoption sans réserve. Lorsqu'il présente en 1957 la recette de l'omelette norvégienne, il indique à Catherine Langeais qu'il juge inutile l'utilisation du « ressort » qu'elle lui propose pour monter des blancs en neige. En 1962, il réalise à nouveau une omelette norvégienne, et l'utilisation du battre électrique pour monter les blancs en neige semble aller de soi.

³⁵ Claudine Marenco, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, Cachan, Editions de l'ENS Cachan, 1992, p. 205.

³⁶ « La nouvelle cuisine de Raymond Oliver : un cadeau des téléspectateurs », *Télé Magazine*, n°207, 11 octobre 1959, p. 74.

personnelle de Raymond Oliver, et donc de renforcer le sentiment de familiarité vis-à-vis du chef. Enfin, en raison de ses dimensions, de son niveau d'équipement et de sa décoration soignée, la cuisine figurée à l'écran pouvait certainement avoir une valeur de modèle, d'idéal pour les téléspectateurs, car elle est certainement plus proche d'une image de catalogue que d'une cuisine réelle.

Au fur et à mesure de son évolution, il apparaît qu'*Art et magie de la cuisine* a pris des distances avec la représentation de la cuisine professionnelle pour se placer dans une plus grande continuité avec les pratiques culinaires domestiques. Les ustensiles utilisés par Raymond Oliver abandonnent ainsi leur caractère professionnel pour devenir le plus souvent comparables à ceux que l'on utilise dans les foyers : si le chef se sert encore régulièrement d'une cuillère parisienne ou d'un chinois, les casseroles employées à partir de 1957 ne sont pas en métal et sont décorées (**Fig. 2-16**), ce qui les distingue d'une batterie professionnelle. Sur le plan culinaire, l'accessibilité des plats préparés s'impose comme une préoccupation importante. Dès 1956, des recettes plus simples sont présentées³⁷, et cette simplicité est alors soulignée, comme pour montrer qu'elle répond à une attente des téléspectateurs. La volonté de présenter des plats applicables dans une cuisine domestique s'est cependant accentuée, comme en témoigne un article publié en 1960 dans *Télé Magazine* pour annoncer le changement du registre de l'émission, au moment où la formule de l'émission était en reconstruction :

« notre maître queux, modifiant sa formule, présente à ses fidèles téléspectatrices des recettes plus simples que naguère. Il faut dire que les années précédentes, si les ménagères restaient admiratives devant l'habileté et les prouesses de Raymond Oliver, la seule énumération des produits nécessaires à leur réalisation suffisait à les décourager. N'écoutant que son amour de l'art culinaire, Oliver composait des menus très tentants mais trop souvent en désaccord, relatif ou total, avec le budget des téléspectatrices³⁸ ».

La logique de la démonstration qui mettait en avant la performance de Raymond Oliver, suscitant tentation et admiration, est donc remise en cause par le souci de permettre aux téléspectateurs de reproduire chez eux les recettes du chef, notamment en réduisant leur coût. L'article ne ravale toutefois pas la cuisine de Raymond Oliver à un statut ordinaire et banal, puisqu'il souligne que le chef n'oublie pas « la petite note personnelle, ces détails bien à lui qui donnent à un plat son originalité³⁹ ». La simplification des plats préparés par Raymond Oliver

³⁷ Par exemple, les salades composées (01/1956) ou le riz à l'espagnole (10/1956).

³⁸ « Faites votre canard à l'orange avec... du veau », *Télé Magazine*, n°223, 31 janvier 1960, p. 29.

³⁹ *Ibid.*



Fig. 2-12 – Vue du décor de l'émission à partir d'octobre 1959



Fig. 2-13 – Réfrigérateur à gauche de l'image



Fig. 2-14 – Catherine Langeais et Raymond Oliver entrent dans la cuisine



Fig. 2-15 – Une cuisine décorée et « habitée »



Fig. 2-16 – Ustensiles ménagers



Fig. 2-17 – Dressage sommaire



Fig. 2-18 – Invitée japonaise



Fig. 2-19 – Geste de la dégustation à la japonaise



Fig. 2-20 – Raymond Oliver apprend la recette du *cheesecake*



Fig. 2-21 – Présentation de Mrs America

apparaît nettement dans certains exemples, dont celui de la sole au concombre et à la banane. Préparer cette recette ne requiert que de disposer tous les ingrédients préalablement découpés dans un grand plat avant de le passer au four. De plus, le chef propose de servir le poisson directement dans son plat de cuisson (**Fig. 2-17**) et non dans un plat dressé à part, ce qui est une pratique résolument ménagère.

D'autre part, comme le note Évelyne Cohen, « la mise en scène des relations internationales nouées par Raymond Oliver à l'étranger constitue un des éléments du changement⁴⁰ » de la formule de l'émission, qui risquait de s'engluer dans la routine. Alors que Raymond Oliver devient un ambassadeur de la cuisine française et multiplie les voyages à l'étranger⁴¹, des recettes étrangères sont de plus en plus fréquemment présentées dans son émission, et sont parfois l'occasion d'une mise en scène originale. Lors de la préparation du *suki yaki* en 1965, une femme japonaise, en tenue locale (**Fig. 2-18**), est invitée sur le plateau pour goûter le plat préparé par le chef et faire la démonstration des traditions japonaises (**Fig. 2-19**). Catherine Langeais jugeant « merveilleux » de pouvoir « contempler » cette femme en train de manger, on imagine l'intérêt que pouvaient avoir ces images pour les téléspectateurs. D'autre part, la présentation de la recette de la « tarte au fromage » – traduction du *cheesecake* américain – en 1966 donne lieu à la diffusion d'un reportage (**Fig. 2-20**), tourné avec une caméra amateur, qui montre Raymond Oliver apprenant à réaliser ce dessert auprès de « Mrs America » en visite à Paris (**Fig. 2-21**). La présence ponctuelle d'invités⁴² ou l'insertion d'un reportage dans un programme d'ordinaire exclusivement tourné en plateau montrent que l'émission ne suivait pas un format rigide, et avait le souci d'une certaine originalité.

En parallèle de l'évolution des rapports entre les deux présentateurs de l'émission, la manière dont ceux-ci s'adressent au public est transformée afin de davantage interpeller et impliquer les téléspectateurs. Si la musique du générique reste inchangée – il s'agit des *Oignons* de Sydney Bechet, au rythme enlevé – les images en sont souvent renouvelées. En 1960, la dénomination de l'émission par le diminutif « Art et magie... » (**Fig. E**) entretient la familiarité du public avec le programme. En 1962, un générique ludique et dynamique montre, grâce à une

⁴⁰ Évelyne Cohen, « *Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfour à la télévision ?* », *op. cit.*, p. 122.

⁴¹ Dès 1956, Raymond Oliver indiquait avoir réalisé une émission filmée car, au moment où celle-ci devait être diffusée, il se trouvait à Londres pour participer à un concours culinaire organisé par Mme Cradock, vedette de l'émission culinaire britannique *Bon Viveur*.

⁴² Un article de *Télé Magazine* nous apprend qu'en 1958, deux comédiens (Pierre Dudan et Yves Robert) ont participé à un numéro d'*Art et magie de la cuisine* afin d'assurer la promotion d'un film dans lequel ils jouent un rôle de cuisinier. *Télé Magazine*, n° 119, 2 février 1958, p. 14.

juxtaposition rapide d'images fixes, des œufs qui semblent danser en rythme (**Fig. F**) avant de se jeter dans une poêle (**Fig. G**). La tonalité de l'émission se fait donc moins sérieuse et plus divertissante. Une relation de proximité et de connivence avec les téléspectateurs se voit progressivement mise en place autour du rendez-vous fixe que constitue l'émission, bien ancrée dans la grille des programmes. Aussi, lors d'une émission de la fin du mois d'août 1960, Catherine Langeais commence par évoquer avec Raymond Oliver la fin des vacances, puis clôt l'émission en lui disant « j'espère vous retrouver en pleine forme avec la reprise du travail », avant de prendre congé des téléspectateurs à qui elle donne rendez-vous en septembre. L'insistance sur le contexte temporel de la diffusion de l'émission apparaît comme un moyen d'impliquer le téléspectateur, amené à se sentir davantage concerné par le propos de l'émission puisqu'il fait appel à une situation familière. Il s'agit aussi de réduire la distance entre les personnalités présentes à l'écran et ceux qui les regardent, puisque tous semblent partager des préoccupations communes. L'émission ne se situe donc pas seulement dans un rapport pédagogique avec son public, elle installe une relation de proximité avec les téléspectateurs dont elle souhaite susciter l'attachement pour garantir leur fidélité.

L'émission accorde une place importante à la mise en scène de ses échanges avec le public, dans la mesure où il est souvent question à l'antenne de l'abondant courrier reçu par Raymond Oliver : le chef indique que certaines recettes qu'il réalise lui ont été transmises par des téléspectateurs⁴³, qu'il a décidé de préparer un plat parce que des téléspectateurs le lui ont demandé⁴⁴... On a déjà noté que Catherine Langeais prend souvent la parole au nom des téléspectateurs, dont elle apparaît comme la représentante. D'autre part, le jeu organisé chaque semaine auprès des téléspectateurs pour tenter de remporter, à partir de 1966, un exemplaire du jeu de société dérivé de l'émission, manifeste, au-delà de la vocation publicitaire d'un tel procédé, le souci de bâtir un lien privilégié entre le public et l'émission, que concrétise la remise d'un cadeau.

Ainsi donc, l'étude approfondie de l'émission et de son évolution doivent nous conduire à nuancer l'appartenance du programme à la « télévision messagère » que Dominique Mehl décrit comme étant le modèle de la télévision de service public des années 1950 et 1960⁴⁵. Dans cette optique, la télévision répondrait à une mission de transmission du savoir, et s'adresserait donc au public en mobilisant les cordes de la réflexion et non de l'affectivité : il s'agit de communiquer

⁴³ C'est le cas de la recette de la sole au concombre et à la banane.

⁴⁴ C'est le cas pour la réalisation de l'omelette norvégienne en 1962.

⁴⁵ Dominique Mehl, *La fenêtre et le miroir. La télévision et ses programmes*, Paris, Payot, 1992, p. 24-26.

des connaissances au public, et non de communier avec lui. Si le modèle scolaire qui définissait *Art et magie de la cuisine* au moment de sa création semble correspondre à ces conceptions, l'évolution de cette émission nous amène à constater, comme le fait Dominique Mehl, que la « télévision relationnelle » a existé bien avant la privatisation des chaînes de télévision⁴⁶. Un attachement à l'émission et à ses animateurs a en effet été suscité grâce à la mise en place d'une certaine complicité avec les téléspectateurs. Ainsi, la longévité connue par ce programme tient sans doute à la relation qu'il avait nouée avec ses téléspectateurs plutôt qu'au seul intérêt du public pour l'intégration d'un savoir culinaire de haut niveau.

2) Un répertoire gastronomique varié qui évolue vers plus de simplicité

Si l'on regarde les titres de recettes présentées dans *Art et magie de la cuisine* que nous avons pu relever dans *Télé Magazine* et dans les bases de l'Inathèque, on ne peut qu'être frappé par la grande diversité du répertoire culinaire proposé par l'émission.

Les débuts de l'émission (1955-1956) sont marqués par un certain classicisme conduisant à la réalisation de spécialités de la grande cuisine française comme le parfait glacé, les paupiettes, le pâté en croûte... En plus de faire la démonstration des techniques propres à la cuisine professionnelle, Raymond Oliver accorde une place importante aux plats régionaux : quenelles lyonnaises, œilletons à la provençale ou gâteau basque se partagent la scène culinaire en 1955. Même si l'on ne sait pas comment ni pour quelles raisons les recettes présentées à l'écran étaient choisies, il apparaît que la cuisine de Raymond Oliver présente une dimension gastronomique et nationale, fondée sur un ensemble reconnu de spécialités codifiées⁴⁷. Raymond Oliver présente donc des plats qui se veulent illustrer la tradition gastronomique française. Ainsi, ses recettes sont composées à partir de préparations qui ont un nom, et donc un mode d'élaboration, qui sont prédéfinis. Il prépare, par exemple, un plat composé d'une crêpe réalisée à base de pommes de terre râpées, garnie d'une pomme soufflée taillée en forme de bâtonnet et de sauce Mireille, puis frite. La préparation de la recette mobilise différentes étapes réglées, définies par une certaine technique, que le chef met en application. Le rôle du cuisinier ne se définit donc pas en termes d'inventivité et de créativité, mais il consiste en la maîtrise du savoir-faire propre à la cuisine

⁴⁶ *Ibid.*, p. 14.

⁴⁷ Claude Fischler montre que « la cuisine trois étoiles qui survit jusqu'aux années soixante-dix semble s'appuyer tout entière sur le respect de normes réputées traditionnelles. La conformité à un *modèle* est une valeur centrale ». Les mêmes valeurs s'appliquent aux spécialités de la haute cuisine et à la cuisine régionale. Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001, p. 258-259.

française.

Aussi, les recettes qu'il présente sont marquées par un certain degré d'élaboration, voire de sophistication, qui les désigne comme des spécialités propres au savoir-faire d'un chef. Sauf exception, l'exécution de ses plats requiert l'accomplissement de plusieurs étapes successives, nécessaires à la préparation des différents éléments composant le plat final. Le temps de préparation de la recette est généralement assez long, et Raymond Oliver ne peut en faire la démonstration dans le cadre de la demi heure qui lui est impartie qu'à condition d'utiliser à l'avance des éléments préparés à l'avance (ingrédients prédécoupés ou déjà cuits, par exemple). Il faut également noter que le répertoire culinaire de l'émission se compose de plats riches, en raison du coût des aliments mobilisés et de leur composition nutritionnelle. Les plats sont souvent composés à partir d'une pièce de viande ou de poisson (filet de lotte à l'américaine, lapin farci...) et comprennent souvent beaucoup de matière grasse. La friture est un mode de cuisson fréquemment utilisé, et les sauces font souvent appel à une quantité non négligeable de beurre.

Cette cuisine riche et élaborée relève donc un rapport gastronomique à l'alimentation⁴⁸ qui n'était pas partagé par l'ensemble de la population française. Il est en effet important de souligner que dans les années 1950, le régime alimentaire des Français était loin d'être uniforme. Un article paru en 1970⁴⁹ indique ainsi que villes et campagnes présentaient un modèle alimentaire différent, qui s'est cependant progressivement homogénéisé en raison de la dynamique d'urbanisation (ce terme désignant à la fois le changement de lieu de vie et le changement des comportements sous l'effet du modèle urbain) connue par la population française à partir des années 1950. Ses auteurs notent qu'à la fin des années 1960, des habitudes alimentaires « archaïques » persistaient dans certaines parties de la population rurale, où la soupe constituait le plat quotidien et unique⁵⁰. La transition entre une alimentation traditionnelle marquée par une certaine monotonie du régime alimentaire, dans lequel le bouilli a une importance primordiale et la consommation de viande est faible⁵¹, et une alimentation plus riche et plus variée n'était donc

⁴⁸ D'après les travaux de Jean-Louis Lambert, on parlera de rapport gastronomique à l'alimentation pour parler d'une vision qui voit dans la nourriture avant tout une source de plaisir, et qui valorise donc la recherche de raffinement, dans un souci de distinction. Jean-Louis Lambert, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Tec et Doc, 1987, p. 107.

⁴⁹ Jean Claudian et Yvonne Serville, « Aspects de l'évolution récente du comportement alimentaire en France : composition des repas et "urbanisation" », dans Jean-Jacques Hémardinquer (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970, p. 174-187.

⁵⁰ *Ibid.*, p. 182.

⁵¹ Une étude réalisée par le CREDOC (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) en 1954 indique que la consommation de viande et de poisson, directement liée aux revenus disponibles, est

pas achevée, malgré l'augmentation considérable de la consommation de viande, au détriment de celle du pain, observée au cours des années 1960⁵².

L'évolution de ce que mangent les Français suit donc la transformation de la composition sociale de la société française⁵³ : la transition alimentaire à l'œuvre à partir des années 1950 repose en effet sur le déclin de la consommation des aliments surconsommés par les plus pauvres et la croissance de celle de la nourriture des plus aisés⁵⁴. C'est que le modèle d'alimentation bourgeois s'est progressivement imposé. Jean-Louis Lambert montre que dans ce modèle, la viande occupe la place centrale du menu, en particulier les morceaux les plus nobles. De même, poissons et crustacés sont valorisés, à l'inverse de la charcuterie, jugée populaire⁵⁵. Les recettes présentées par Raymond Oliver semblent tout à fait correspondre à cette manière de s'alimenter : le porc est très peu cuisiné, au profit des volailles (canard aux fruits, poulet surprise) mais aussi de l'agneau (selle d'agneau farcie) et du veau (paupiettes de veau aux concombres, piccata).

La cuisine des premières années d'*Art et magie de la cuisine* se place donc en correspondance avec le modèle bourgeois qui valorise une cuisine riche et coûteuse, et qui se réfère à un savoir gastronomique concernant les règles établies de la préparation culinaire, dont le chef cuisinier apparaît comme un garant. La télévision a sans doute pu jouer un rôle dans la diffusion de ces modes de consommation, qui se sont vus progressivement adoptés par des pans de plus en plus larges de la société française, puisqu'elle a permis la connaissance de ses principes à l'ensemble du public de la télévision. Néanmoins, à partir du début des années 1960, sans que cet univers de référence ne soit véritablement abandonné, le répertoire culinaire de l'émission évolue pour laisser place à une cuisine moins spécifique, plus moderne et accessible à un plus grand nombre. Ce changement intervient alors que la télévision se démocratise : son public n'est plus seulement composé d'urbains disposant de la richesse suffisante pour s'équiper d'un poste, mais il s'élargit et se diversifie socialement dès la fin des années 1950⁵⁶. Aussi, on

particulièrement importante en ville par rapport à la campagne. M. Lengelle, « Notes sur la géographie alimentaire de la France », *Revue consommation*, CREDOC, octobre-décembre 1955, p. 5. N° S2964.

⁵² Jean-Louis Lambert note que la ration alimentaire des Français a connu une évolution fondamentale puisque les protéines animales en sont venues à dépasser en quantité les protéines végétales. Jean-Louis Lambert, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, op. cit., p. 1.

⁵³ « L'évolution de la consommation alimentaire reflète l'évolution de la structure sociale ». Claude Grignon, « La révolution alimentaire des Trente glorieuses », 1986, dans *La cuisine et la table*, Paris, Pluriel/L'Histoire, 2012, p. 229.

⁵⁴ Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2013 (2002), p. 161.

⁵⁵ Jean-Louis Lambert, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, op. cit., p. 114.

⁵⁶ Isabelle Gaillard, *La télévision : histoire d'un objet de consommation (1945-1985)*, Paris, CTHS/INA, 2012, p. 104.

pourrait penser que la redéfinition du registre culinaire de l'émission est la conséquence du changement de la composition de son public.

La simplicité et l'accessibilité, qui auparavant ne s'appliquaient ponctuellement qu'à quelques recettes, caractérisent assez nettement les plats préparés à partir de 1960 : asperges en gratin, gnocchis, soufflé au tapioca ou boissons d'été se présentent comme des plats de la vie quotidienne. En mars 1962, une émission propose des moyens d'accommoder les restes de riz : les préoccupations économiques trouvent donc leur place à l'écran, comme en témoigne également l'insistance dont Raymond Oliver et Catherine Langeais font preuve lorsqu'ils indiquent que la Timbale Mona Lisa qu'ils réalisent est un plat bon marché. De ce fait, les recettes ont davantage vocation à être reproduites dans la cuisine des téléspectateurs, puisqu'elles répondent à leurs attentes concernant la gestion au quotidien des repas familiaux. Dans le même temps, l'émission met en scène un modèle de cuisine urbain et moderne, comme en témoignent notamment l'utilisation du corps gras neutre et « déterritorialisé » qu'est l'huile d'arachide⁵⁷ ou le recours à la cocotte minute, ainsi que, comme on l'a déjà noté, l'utilisation fréquente et banalisée de morceaux de viandes et poissons. Bien que l'origine des ingrédients utilisés ne soit jamais explicitement évoquée à l'antenne, la variété qui caractérise le répertoire culinaire présenté à l'antenne est le signe qu'il repose sur un approvisionnement commercial permettant l'accès à des produits venant de régions extérieures, et non sur la pratique de l'autoconsommation, encore largement répandue dans la France rurale⁵⁸. Ainsi, l'émission apparaît comme le reflet d'un mode de vie urbain et moderne, qui gagnait progressivement la société française. On peut donc penser que la cuisine telle qu'elle était pratiquée à la télévision semblait séduisante aux téléspectateurs puisqu'elle faisait partie d'un modèle – dont la promotion était par ailleurs largement assurée par la publicité – amené à devenir socialement dominant. Ce n'est donc plus tant le rapport gastronomique bourgeois à l'alimentation qui se voit représenté que les pratiques quotidiennes de la classe moyenne urbaine, même si la cuisine du chef conserve une part de sophistication qui fait

⁵⁷ L'étude du CREDOC menée en 1955 montre que la consommation d'huile est plus importante dans les régions urbaines, alors que la consommation de matières grasses d'origine animale (saindoux, beurre) est plus développée dans les régions rurales. Par ailleurs, l'utilisation d'un certain type de matière grasse est souvent spécifique à une région. M. Lengelle, « Notes sur la géographie alimentaire de la France », *op. cit.*, p. 8-9.

De même, Claude Fischler note que la généralisation de la consommation d'huile est notamment liée à l'urbanisation et la diffusion de la grande distribution. Jusqu'à la fin des années 1960, l'huile d'arachide est la plus utilisée. Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001, p. 158.

⁵⁸ En 1987, Jean-Louis Lambert note que l'autoconsommation concerne encore une part importante des produits consommés par la population rurale, en particulier chez les agriculteurs. Jean-Louis Lambert, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, *op. cit.*, p. 26-27.

tout son intérêt par rapport à l'ordinaire⁵⁹.

De ce fait, il est notable que les considérations d'ordre diététique soient absentes du programme : il n'est jamais fait référence aux propriétés nutritionnelles des plats préparés, alors que la période de diffusion de l'émission est marquée par la diffusion généralisée⁶⁰ d'un discours diététique qui lie l'alimentation à la santé et prône le modèle de la minceur⁶¹. L'inexistence du discours diététique doit certainement être vue comme le signe que le modèle gastronomique restait prédominant dans l'émission : la cuisine du chef ne pouvait donc pas être évaluée selon ses propriétés nutritionnelles. La permanence de la référence à la tradition gastronomique plaçait le programme dans un certain décalage avec les aspirations des ménagères, qui valorisaient largement une cuisine moderne caractérisée par la rapidité d'exécution et l'attention à la nutrition⁶².

Un autre trait notable du répertoire culinaire de l'émission est la place qu'il a accordée, dès ses débuts, aux recettes d'origine étrangère. Dès 1956, Raymond Oliver présente ainsi la recette du « pudding soufflé saxon », de la moussaka et des « bananes du Sénégal ». C'est que Raymond Oliver avait une bonne connaissance – sans doute exceptionnelle par rapport aux autres chefs de son époque – des cuisines étrangères, en raison d'une curiosité soutenue par une importante érudition sur le plan culinaire et des nombreux voyages que sa popularité en France lui a rapidement permis d'accomplir. Pendant toutes les années que dure l'émission, le chef n'a de cesse de proposer des recettes venues de l'étranger, qui se voient souvent reliées à ses expériences de voyage. Ainsi lors de l'émission de mai 1965 consacrée au suki yaki (plat japonais décrit comme étant le plus connu à l'époque), Catherine Langeais évoque le « spleen » que doit ressentir Raymond Oliver depuis qu'il est rentré du Japon, où il a été responsable de la

⁵⁹ Lorsqu'il réalise la Timbale Mona Lisa, Raymond Oliver fait montre de sa virtuosité en sculptant au couteau des champignons de Paris, en affirmant que le voir réaliser cette opération plaît au public.

⁶⁰ Pascale Pynson montre que, dans les années 1960, les deux magazines au lectorat très différent que sont *Elle* et *Modes & Travaux* accordent une place importante au discours diététique dans leurs pages consacrées à la cuisine. Pascale Pynson, *La France à table*, Paris, La Découverte, 1987, p. 236-237.

⁶¹ En 1961, Roland Barthes notait que la diffusion massive des discours de santé entraînait l'émergence d'une « conscience alimentaire » nouvelle, qui liait l'alimentation à une forme de rationalité diététique. De ce fait, la nourriture se voit de plus en plus associée au mieux vivre. Roland Barthes, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales*, 16, 1961, publié dans Jean-Jacques Hémarquier (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970, p. 314.

⁶² Une enquête réalisée en 1966 révèle que les ménagères rejettent fortement le modèle culinaire de leur mère : les jeunes femmes, en suivant les représentations de la « femme moderne », souhaitent réduire le temps consacré à l'alimentation et manifestent un réel intérêt pour le discours nutritionnel. Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, op. cit., p. 40-41.

restauration des Jeux Olympiques de Tokyo en 1964⁶³. La connaissance authentique, puisqu'acquise sur le terrain, de la cuisine locale qu'aurait Raymond Oliver est ainsi soulignée.

La façon dont les spécialités étrangères sont présentées dans l'émission nous paraît révélatrice du rapport à l'exotisme qui caractérisait les années 1950-1960. D'après les travaux de Faustine Régnier, on définira l'exotisme comme « une relation réglée de proximité et de distance⁶⁴ », reposant sur une codification de l'altérité qui instaure une familiarisation rassurante tout autant qu'une différenciation séduisante. A en croire les questions posées par Catherine Langeais lors des émissions, il apparaît que les cuisines étrangères étaient peu connues, et présentaient donc une forte dimension d'étrangeté. De ce fait, les recettes présentées étaient assez largement adaptées aux façons de faire familières des téléspectateurs. C'est que, malgré la séduction exercée par l'exotisme⁶⁵, l'incorporation de l'inconnu à ses pratiques culinaires ne va pas de soi, car elle remet en cause le système culinaire qui les sous-tend et fait courir au cuisinier le risque d'un échec⁶⁶. Pour atténuer le sentiment de mystère que revêtent les cuisines exotiques, les recettes que propose Raymond Oliver sont rapprochées de la cuisine française à laquelle le public est habitué. Ainsi, les « bananes du Sénégal », présentées comme une « recette locale » pratiquée par les « indigènes », sont préparées avec du kirsch, alcool que l'on imagine peu familier de la population africaine. Raymond Oliver prend également ses distances avec l'authenticité lorsqu'il prépare « un suki yaki comme n'importe qui en France dans sa cuisine peut le faire », en substituant les ustensiles et les ingrédients auxquels les Français ne peuvent avoir accès par des éléments courants⁶⁷.

Si les pratiques étrangères se voient donc recomposées pour être intégrées à un cadre familial, il ne faut souligner que les recettes proposées par Raymond Oliver ont permis une réelle familiarisation des téléspectateurs avec des plats qui leur étaient jusqu'ici peu ou mal connus⁶⁸. Le didactisme avec lequel le chef présentait les produits exotiques a sans doute permis l'intégration par le public d'un certain nombre de références, d'autant que leur incorporation dans le répertoire culinaire de l'émission pouvait donner l'impression d'une certaine accessibilité. En

⁶³ Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, p. 191.

⁶⁴ Faustine Régnier, *L'exotisme culinaire : essai sur les saveurs de l'autre*, Paris, Presses Universitaires de France, 2004, p. 206.

⁶⁵ Catherine Langeais, lorsque Raymond Oliver lui présente les ustensiles japonais traditionnels utilisés pour la préparation du suki yaki, déclare qu'ils sont « pleins de charme ».

⁶⁶ Faustine Régnier, *L'exotisme culinaire : essai sur les saveurs de l'autre*, op. cit., p. 84-85.

⁶⁷ Les feuilles de chrysanthème nécessaires à la préparation du plat sont remplacées par des feuilles d'épinard. Aussi, les champignons utilisés sont des champignons de Paris.

⁶⁸ En 1958, une émission est consacrée à la préparation d'un potage aux avocats alors que l'avocat était un produit alors rarement consommé en France, sa distribution devenant massive lorsqu'elle est assurée par les grandes surfaces à partir du milieu des années 1960. Claude Fischler, *L'Homnivore*, op. cit., p. 195.

ce sens, Raymond Oliver a certainement joué un rôle d'initiateur aux cuisines exotiques. Les déformations qu'impose l'adaptation des plats étrangers au cadre culinaire français doivent être vues comme une première familiarisation avec l'exotique : comme le montre Faustine Régner, la connaissance des cuisines exotiques se précise au fur et à mesure de leur diffusion, et l'authenticité n'est atteinte qu'après un premier stade de découverte permettant de réduire la distance avec l'étranger⁶⁹.

II- Les variantes : *La cuisine pour les hommes, La recette du spectateur, Bon appétit*

1) Une cuisine masculine ?

En 1959, *Art et magie de la cuisine* cherchait à renouveler sa formule, comme le montre la tentative de réorganisation des émissions lancée en septembre 1959, promouvant une approche plus méthodique, mais aussi plus accessible de la cuisine. Cette redéfinition ne semble toutefois pas avoir convaincu le public puisqu'à partir de décembre 1959, une nouvelle émission présentée par Raymond Oliver et Catherine Langeais est mise à l'antenne. *La cuisine pour les hommes* se présente comme une variante d'*Art et magie de la cuisine* : les deux émissions occupent le même créneau, et sont diffusées toutes les deux semaines en alternance ; elles sont tournées dans le même décor, avec le même duo de présentateurs, et sont toutes deux réalisées par Hubert Knapp, puis Gilbert Pineau à partir de 1961. Alors, quelle est la spécificité du nouveau programme ?

L'émission tire son nom du livre homonyme publié par Raymond Oliver en 1958⁷⁰. Comme pour *Art et magie de la cuisine*, la télévision se fait le relais d'une publication antérieure. Cet ouvrage se caractérise par un grand didactisme : agrémenté de dessins, il présente une approche complète de la cuisine (débutant par un chapitre de présentation du matériel) à destination des débutants que les hommes sont supposés être. A une époque où la cuisine était une pratique essentiellement féminine⁷¹, Raymond Oliver a une conception spécifique de la cuisine

⁶⁹ Faustine Régner, *L'exotisme culinaire : essai sur les saveurs de l'autre*, op. cit., p. 147-149.

⁷⁰ Raymond Oliver, *La cuisine pour les hommes*, Paris, Editions du Pont Royal, 1958, 318 p.

⁷¹ Selon Jean-Louis Lambert, en 1974, les femmes passent en moyenne 120 minutes par jour à faire la cuisine à la vaisselle, contre 25 minutes pour les hommes. Nous ne disposons pas de chiffres correspondant à une date plus proche du temps de diffusion de l'émission, mais on peut estimer que l'écart entre hommes et femmes devait être équivalent, si ce n'est plus grand (l'ensemble de la période étudiée étant marquée par un investissement croissant de la cuisine par les hommes). Jean-Louis Lambert, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Tec et Doc, 1987, p. 40.

masculine qu'il expose dans la préface de son livre. Si les femmes, nommées « prêtresses de la gastronomie » font la cuisine par « héritage ancestral », elles « se cantonnent souvent dans des limites étroites ». A l'inverse, les hommes, comme les « peintres du dimanche », font de la cuisine « une libération, une recherche dans laquelle entre beaucoup de poésie ». A la cuisine ménagère féminine qui relève de l'obligation s'opposent les façons de faire des hommes, « par amour de l'art et dans la joie⁷² ». La cuisinière routinière des femmes doit donc être distinguée de la cuisine créative des hommes. Raymond Oliver montre toutefois que les hommes sont ignorants en matière culinaire, et affirme par conséquent : « je vais vous entrouvrir une porte par laquelle vous allez apercevoir un monde nouveau dont l'entrée vous était jusqu'alors interdite⁷³ ».

S'adresser aux hommes offre donc l'occasion de proposer des recettes simples, adaptées aux faibles compétences des hommes, et de prendre des distances avec un rapport ménager à la cuisine, selon les deux figures auxquelles l'homme qui cuisine est associé : le célibataire et le dilettante⁷⁴. Un article de *Télé Magazine* montre ainsi que cette émission répond à la préoccupation de présenter une cuisine facile et accessible à tous⁷⁵, d'où le fait que l'émission « intéresse d'ailleurs tout aussi bien les femmes et les enfants⁷⁶ ». Le renversement des hiérarchies de genre sur lequel repose l'émission a sans doute contribué à susciter l'intérêt des téléspectateurs, attirés par les « surprises⁷⁷ » que peut proposer le programme, ou la curiosité d'imaginer des hommes aux fourneaux⁷⁸. La mise à l'antenne de ce programme semble donc répondre au souhait que les émissions de cuisine attirent un nouveau public (défini en terme de genre⁷⁹ mais aussi de niveau culinaire), et, plus largement, compte sur l'attrait qu'exerce l'inédit sur un public habitué à un format ancien.

En plus de la présentation de recettes, le programme est fondé sur l'organisation d'un grand jeu-concours auxquels les téléspectateurs sont invités à participer, dont *Télé Magazine* livre

⁷² *Ibid.*, p. 7-9.

⁷³ *Ibid.*, p. 12.

⁷⁴ « C'est aux hommes que Catherine Langeais et Raymond Oliver ont pensé en préparant une nouvelle série d'émissions [...]. Et pas seulement aux célibataires, mais aux dilettantes, aux "peintres du dimanche" de la cuisine ». « Bientôt, "La cuisine pour les hommes" », *Télé Magazine*, n°213, 22 novembre 1959, p. 28.

⁷⁵ L'article rapporte ainsi un dialogue entre Raymond Oliver et un pompiste qui regrette de ne pouvoir appliquer les recettes de Raymond Oliver, faute d'équipement suffisant.

⁷⁶ « Cuisine pour les hommes. Les femmes protestent : elles font la vaisselle », *Télé Magazine*, n°245, 3 juillet 1960, p. 27.

⁷⁷ « Peut-être, mesdames, aurez-vous des surprises lorsque vous constaterez que votre seigneur et maître réussit – aussi bien que vous – le homard à l'américaine ou plus simplement un excellent steak grillé ». *Télé Magazine*, n°223, 31 janvier 1960, p. 29.

⁷⁸ L'attitude de Catherine Langeais, qui fait des remarques ironiques sur l'incompétence et les défauts des hommes, est certainement révélatrice d'une des postures de réception proposées aux téléspectateurs du programme.

⁷⁹ Jusqu'alors, *Art et magie de la cuisine* s'adressait directement aux « téléspectatrices », peu aux téléspectateurs.

le mode d'emploi :

« Des recettes vous seront proposées, dont vous devrez retracer les différentes phases en faisant une série de photos ou de dessins. [...] Téléspectatrices et téléspectateurs pourront participer à ce concours, mais sur les photos ou les dessins, un homme devra figurer. L'humour peut entrer dans le jeu et même il servira à partager les ex aequo du concours, fin 1960⁸⁰ ».

Ce jeu permet donc d'accorder une place majeure à la participation du public, et montre que l'émission adopte une tonalité résolument ludique, donnant à l'humour toute sa place.

Malgré la grande ressemblance avec *Art et magie de la cuisine*, *La cuisine pour les hommes* affirme sa particularité en cultivant une forme de décontraction qui est supposé la placer en rupture avec le format « classique » existant depuis 1955. Raymond Oliver ne porte pas la veste de cuisinier qu'il arbore habituellement, au profit d'une tenue plus ordinaire : chemise blanche aux manches retroussées, cravate noire et tablier⁸¹ (**Fig. 2-22**). Les prestations de Raymond Oliver et Catherine Langeais obéissent, par moments, à une certaine mise en scène, qui permet de suggérer l'inscription de la préparation de la recette dans une situation plus ou moins réaliste, et donc de rendre plus l'émission plus vivante. Pendant le générique de l'émission consacrée aux œufs Toupinel (**Fig. 2-23**), on peut ainsi voir Catherine Langeais et Raymond Oliver attendre avec un certain ennui que les pommes de terre mises au four soient cuites. L'impression de décontraction provient aussi de la plus grande simplicité des recettes présentées, permettant à Raymond Oliver de prendre davantage de temps pour cuisiner, sans être pressé. Aussi Catherine Langeais peut-elle lui dire : « Ne soyez pas affairé comme ça, ça c'est pour *Art et magie de la cuisine* ».

La façon dont les recettes elles-mêmes sont préparées et montrées à l'antenne ne présente pas de différence réelle avec *Art et magie de la cuisine*, puisqu'elle s'inscrit dans un dispositif global identique. On peut toutefois noter que le programme cherche davantage à rendre les recettes présentées appétissantes, tant par la mise en scène et la présentation des plats, un peu plus soignées que d'ordinaire (**Fig. 2-24**), que par les remarques de Catherine Langeais, qui insiste sur les qualités des plats préparés⁸². Il est également à noter que l'un des premiers numéros de

⁸⁰ *Télé Magazine*, n°217, 10 décembre 1959, p. 68.

⁸¹ On peut remarquer qu'il porte la même tenue que le cuisinier amateur qu'il reçoit lors de l'émission consacrée au potage aux moules, ce qui montre qu'il abandonne en partie son rôle de « chef » (voir **Fig. 2-25**).

⁸² Catherine Langeais semble faire preuve de moins de détachement vis-à-vis des plats préparés, puisqu'elle vante l'harmonie des couleurs du plat d'œufs Toupinel ou signale que les côtelettes d'agneau au curry lui semblent très bonnes.

l'émission présente cependant une situation originale, qui semble n'avoir été organisée qu'une seule fois. Dans cette émission, un téléspectateur invité (**Fig. 2-25**) est placé en « compétition » avec Raymond Oliver : il doit réaliser sous ses ordres la même recette que lui. Les plans montrant l'avancement de Raymond Oliver (**Fig. 2-26**) alternent donc avec ceux centrés sur le spectateur invité (**Fig. 2-27**), qui se trouve en retard sur le chef malgré le soutien que lui apporte Catherine Langeais. Ce dispositif ludique de compétition témoigne de la recherche d'une certaine originalité dans le format de l'émission. Il est par ailleurs instructif de voir comment le téléspectateur est présenté par Catherine Langeais, pour qui le goût qu'a cet homme pour la cuisine représente une réelle curiosité⁸³. Mais alors que la participation exceptionnelle de l'invité aux activités de son foyer est soulignée, on apprend au détour des questions qu'il ne cuisine que le week-end, « quand même pas » les soirs de semaine lorsqu'il rentre du travail. La cuisine masculine est donc nécessairement conçue comme une activité ponctuelle de loisir.

La particularité d'une cuisine destinée aux hommes ne repose toutefois pas seulement sur l'accessibilité recherchée de sa préparation, elle tient aussi aux plats qui la composent, en ce qu'ils seraient appropriés aux goûts masculins. Cette émission se distinguerait ainsi par un répertoire culinaire spécifique parce qu'il propose « les recettes qui ont le plus de succès auprès des téléspectateurs⁸⁴ ». De ce fait, il apparaît peu étonnant que la viande occupe une place remarquable parmi les produits cuisinés dans l'émission, dans la mesure où la maîtrise de sa cuisson est largement vue comme une prérogative masculine⁸⁵. Le steak se voit cuisiné à deux reprises, sur un total de 21 émissions. La liaison opérée par la pensée commune entre cette pièce de viande emblématique et la virilité a été pointée du doigt par Roland Barthes dans ses *Mythologies*, lorsqu'il signale que le bifteck participe d'une « mythologie sanguine⁸⁶ ». Comme le montre Jean-Pierre Corbeau dans le commentaire qu'il fait de cet écrit, l'incorporation de la viande, dans les représentations, se voit liée à la force, et donc à une qualité essentiellement virile⁸⁷. Du point de vue de sa préparation comme de sa consommation, le steak se révèle donc

⁸³ Pour introduire l'invité, Catherine Langeais annonce : « Un vrai homme qui fait la cuisine. Oui ça existe, et nous en avons la preuve ».

⁸⁴ « Cuisine pour les hommes. Les femmes protestent : elles font la vaisselle », *Télé Magazine*, n°245, 3 juillet 1960, p. 27.

⁸⁵ Alex Miles indique que la maîtrise de la cuisson et de la découpe de la viande constituent un domaine de compétence traditionnel pour les hommes. Alex Miles, « Ces hommes qui cuisinent : une première exploration du partage de la tâche culinaire », dans Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Scènes Gourmandes. Rencontres BIAC 2005*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2006, p. 89.

⁸⁶ Roland Barthes, « Le bifteck et les frites », *Mythologies*, Paris, Seuil, 1957, p. 87.

⁸⁷ Jean-Pierre Corbeau, *Relecture de Roland Barthes. Comment le bifteck a perdu la frite*, www.lemangeur-ocha.com, mise en ligne novembre 2005, p. 5.

être un plat adapté aux hommes.

Par ailleurs, le fait que Raymond Oliver propose une recette de côtelettes d'agneau au curry peut s'expliquer par le goût que les hommes, selon lui, ont pour les épices⁸⁸. Cet attrait pour l'épicé a sans doute également à voir avec la valorisation de la force masculine (l'homme est suffisamment résistant pour consommer des plats pimentés), mais peut aussi être relié au statut particulier de la cuisine masculine, placée en rupture avec la cuisine quotidienne. Isabelle Garabuau-Moussaoui montre en effet que l'utilisation d'épices, en tant que facteur de nouveauté, est un moyen de se construire une identité culinaire personnelle⁸⁹. Par ce moyen, la cuisine masculine peut donc afficher sa différence vis-à-vis de la cuisine féminine marquée par un caractère plus ordinaire et traditionnel. C'est aussi ce qui explique que la cuisine des hommes soit marquée par la recherche de l'exceptionnel, ce qui en fait une cuisine de réception. Ainsi lorsque Catherine Langeais demande à Raymond Oliver en quoi les Œufs Toupinel sont une recette pour les hommes, Raymond Oliver lui dit que c'est un plat qui « étonne les copains », et qui permet de faire une démonstration de son savoir-faire (selon les mots du chef, les hommes cuisinent pour montrer qu'ils savent faire quelque chose), d'où l'importance accordée à la présentation du plat. La cuisine doit donc pour les hommes être une activité valorisante, tandis que les tâches jugées plus ingrates semblent continuer à être déléguées aux femmes, comme en témoigne leur répulsion pour les tâches de nettoyage suggérée par le titre de l'article de Télé Magazine : « Cuisine pour les hommes. Les femmes protestent : elles font la vaisselle⁹⁰ ».

Néanmoins, toutes les recettes présentées dans l'émission ne semblent pas être particulièrement adaptées à la pratique masculine. La mise en avant du caractère spécifique des recettes présentées n'est en effet pas systématique, et la particularité du répertoire culinaire de l'émission semble s'affaiblir au cours du temps. L'émission d'août 1961 consacrée à la présentation de la recette de la bavaroise semble plus proche d'un numéro d'*Art et magie de la cuisine* que de *La cuisine pour les hommes* : on comprend en effet assez mal pourquoi la démonstration de la « technique des entremets » que Raymond Oliver annonce au début de l'émission s'adresserait particulièrement à un public masculin. Surtout, à la fin de l'émission, une femme invitée, présentée comme la speakerine de la radio de Nouméa, vient goûter le dessert qui

⁸⁸ Dans un entretien, Raymond Oliver déclare : « Les hommes aiment tout ce qui est épicé ». « Cuisine pour les hommes. Les femmes protestent : elles font la vaisselle », *op. cit.*

⁸⁹ Isabelle Garabuau-Moussaoui, *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, Paris, L'Harmattan, 2002, p. 175.

⁹⁰ *Télé Magazine*, n°245, 3 juillet 1960, p. 27.



Fig. 2-22 – Tenue « décontractée » de Raymond Oliver



Fig. 2-23 – Catherine Langeais et Raymond Oliver patientent pendant la cuisson



Fig. 2-24 – Présentation étudiée du plat



Fig. 2-25 – Présentation de l'invité



Fig. 2-26 – Raymond Oliver cuisine en extérieur



Fig. 2-27 – L'invité suit la recette en même temps que Raymond Oliver

a été préparé (**Fig. 2-28**). Le caractère masculin de l'émission n'est donc pas très manifeste. L'existence d'une certaine indistinction entre les émissions présentées par le duo apparaît également dans la question que pose Catherine Langeais à Raymond Oliver au début du numéro consacré à la réalisation du pâté bourbonnais : « C'est bien *La cuisine pour les hommes* ? ». L'alternance entre émission semble donc répondre davantage à des effets d'annonce qu'à des variations réelles dans le contenu.

2) L'ouverture au public

A partir du 2 octobre 1961, *La cuisine pour les hommes* est remplacée par *La recette du spectateur*⁹¹. Alors que la proximité de Raymond Oliver avec les téléspectateurs était déjà souvent soulignée à l'antenne grâce à l'évocation de l'abondant courrier qui lui était adressé, ce nouveau programme semble marquer une étape supplémentaire dans l'intégration du public aux émissions. Lors de la diffusion de son premier numéro, *Télé Magazine* présente l'émission ainsi :

« De nombreux téléspectateurs ont écrit à Raymond Oliver en lui proposant des recettes. Il a donc décidé de changer le titre de son émission et d'exécuter la recette d'un spectateur qui viendra donner son avis⁹² ».

Le dispositif prévoit donc la présence d'un téléspectateur sur le plateau, faisant ainsi évoluer le rôle de Raymond Oliver : il présente un plat qui n'est pas de sa composition mais dont il livre son interprétation, sous l'œil attentif de celui qui en a proposé la recette. Le recours à un téléspectateur anonyme permet d'impliquer le public dans le programme grâce à un effet de proximité⁹³, le téléspectateur pouvant se projeter lui-même de l'autre côté de l'écran. Du point de vue de la transmission culinaire, le fait que la recette émane d'une personne « ordinaire » apparaît comme un gage de son accessibilité. La personnalisation de la recette l'inscrit dans une série d'usages réels⁹⁴, ce qui rattache le plat à un contexte supposé proche des façons de cuisiner des téléspectateurs et montre que la recette est éprouvée par l'expérience. Le programme s'éloigne ainsi du modèle de la démonstration d'un savoir pour se rapprocher d'une transmission fondée

⁹¹ L'émission conserve les mêmes caractéristiques de diffusion que son prédécesseur, en étant diffusée le lundi à 18h30 ou 19h30, en alternance avec *Art et magie de la cuisine*. Très peu de numéros de ce programme diffusé de 1961 à 1963 ont pu être trouvés dans les bases de l'Inathèque, notre analyse repose sur seulement trois documents visionnés.

⁹² *Télé Magazine*, n°310, 1^{er} octobre 1961, p. 28.

⁹³ Lors de l'émission consacrée aux calamars, Catherine Langeais annonce ainsi que les téléspectateurs de la région de Bordeaux doivent être particulièrement nombreux car il s'agit de la région d'origine de l'invitée.

⁹⁴ Lorsque la téléspectatrice indique l'accompagnement qu'elle préconise pour la recette de ses calamars, Catherine Langeais lui demande : « C'est ce que vous servez à votre mari, Madame ? ».

sur le partage de spécialités authentiques⁹⁵.

L'émission d'avril 1962 consacrée à la préparation de *calamares en su tinta* (calamars à l'encre) correspond bien à ce dispositif. La téléspectatrice invitée présente sa recette comme une spécialité du pays basque dont elle est originaire, ce qui en souligne la prétendue authenticité, d'autant que l'invitée raconte l'origine de son intérêt pour ce plat. Elle est placée en face de Raymond Oliver lorsqu'il cuisine le plat (**Fig. 2-29**), car Catherine Langeais lui demande de donner son avis sur la manière de procéder du chef. Les plans en contre-champ permettent régulièrement de montrer qu'elle exerce un contrôle. Pourtant, Raymond Oliver s'approprie largement la recette de la téléspectatrice et donne l'impression qu'elle est sienne (il décrit ses actions à la première personne). Lorsqu'il apporte une modification à la recette initiale, il prend le soin de l'indiquer tout en montrant que sa façon de faire est la plus appropriée, en dépit du désaccord de l'invitée. De fait, la participation du téléspectateur semble peu intéresser Raymond Oliver, qui fait une démonstration comme à l'accoutumée. Parce que la recette de la téléspectatrice n'occupe pas toute la durée de l'émission, le chef présente également la recette des calamars farcis et des beignets de calamars (il ne fait alors qu'en exposer le « principe », et en prépare très peu) : le modèle reste donc celui de la leçon, organisée autour d'une recette à partir de laquelle le temps disponible permet d'exposer des variantes.

C'est Catherine Langeais, selon son rôle de médiatrice, qui inclut la téléspectatrice au programme, en lui posant de nombreuses questions et en sollicitant son avis sur ce que prépare Raymond Oliver. Cette tension dans la présentation de l'émission peut être interprétée de deux manières. On peut penser que Raymond Oliver était peu à l'aise avec la remise en cause de son autorité et de sa compétence que pouvait représenter la présence du téléspectateur, d'où sa volonté de conserver le rôle central dans le programme. D'autre part, on pourrait y voir le signe que la présence d'un téléspectateur n'était qu'un effet d'image, et que le programme mettait en scène un téléspectateur dans le seul but de rendre plus vivante et accessible la cuisine qui était en fait celle de Raymond Oliver. L'impossibilité de consulter plusieurs numéros des premiers temps de cette émission ne nous permet pas de trancher à propos de cette hypothèse.

Le format de ce programme a évolué et semble se caractériser par une certaine irrégularité

⁹⁵ Dans leur étude sur la transmission du savoir-faire culinaire, Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur notent l'importance accordée à l'expérience dans le jugement de la qualité d'une recette, ce qui favorise le recours aux proches par rapport aux médias plus impersonnels lors de la sélection de recettes. Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur, « De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères », CREDOC, *Cahier de recherche* n°198, mars 2004, p. 52.

selon les numéros. Dans les émissions de l'année 1963 qui ont été visionnées, *La recette du spectateur* n'est plus qu'un nom qui ne se rapporte qu'indirectement au contenu du programme. Lors de l'émission de juillet 1963, l'invité n'est pas un simple spectateur, mais il s'agit d'un pâtissier de Saint-Amand-les-Eaux, dont on raconte à l'antenne qu'il a été repéré par la télévision lors du tournage d'*Intervilles*, grâce au gâteau qu'il avait apporté et qui avait beaucoup plu à Roger Pradines. Depuis lors, le « gâteau Intervilles » est devenu une spécialité de sa boutique. Cependant, ce n'est pas sa recette qui est présentée à l'antenne⁹⁶. La cuisine est partagée entre Raymond Oliver qui prépare une génoise et une crème au beurre, selon les recettes « classiques » et afin d'en montrer le mode de préparation aux téléspectateurs, et l'invité qui prépare le décor dont il est l'auteur. La place accordée à chacun des acteurs sur le plateau (*Fig. 2-30*) est révélatrice de la hiérarchie qui situe Raymond Oliver en position d'autorité. La présence d'un invité semble donc être relativement accessoire par rapport à la démonstration de Raymond Oliver, et a pour but d'apporter de l'inédit tout en mettant en scène l'univers de la télévision autour de l'un de ses programmes phare.

Lors de l'émission de septembre 1963 consacrée à la « tête de veau tortue », seuls Raymond Oliver et Catherine Langeais sont présents sur le plateau. Le chef affirme toutefois qu'il s'agit de *La recette du spectateur* car :

« Nous avons pensé que Georges de Caunes, qui a passé longtemps dans une de ces îles du Pacifique où pullulent les tortues, devrait avoir cette nostalgie des préparations de tortue ».

La dédicace de la recette à un potentiel spectateur de l'émission, qui était surtout l'une des célébrités de la télévision de l'époque, justifierait donc la préparation de cette recette, présentée comme un grand classique de la cuisine française hérité du XVIII^e siècle. Il n'est donc plus question d'une recette reçue de téléspectateurs, mais en revanche le programme met en scène, là encore, l'univers de la télévision en affichant des liens d'amitié entre les présentateurs de l'émission et Georges de Caunes, dont le retour des îles serait le prétexte du choix de la recette. En dehors de cette mise en contexte de la recette, l'émission ne présente pas de différence apparente avec *Art et magie de la cuisine*, dans la mesure où Catherine Langeais et Raymond Oliver présentent la recette selon leur routine habituelle. Le dispositif spécifique semble donc avoir été progressivement abandonné.

⁹⁶ Alors que Raymond Oliver prépare une crème au beurre à partir de meringue crue, le pâtissier invité dit que pour réaliser son gâteau, il utilise toujours une crème au beurre à base de meringue italienne.



Fig. 2-28 – Dégustation du plat en compagnie d'une invitée



Fig. 2-29 – Téléspectatrice présente sur le plateau, face à Raymond Oliver



Fig. 2-30 – Raymond Oliver (à gauche) et son invité cuisinent sur le plateau



Fig. 2-31 – Catherine Langeais prend soin d'elle sous un parasol



Fig. 2-32 – Raymond Oliver récolte des fruits d'été



Fig. 2-33 – Cuisine en plein air



Fig. 2-34 – Cuisine sous tente



Fig. 2-35 – Cuisine assis sous un parasol



Fig. 2-36 – Equipement de camping



Fig. 2-37 – Cuisson d'un gigot à la broche d'un barbecue électrique

La cuisine pour les hommes et *La recette du spectateur* constituent donc deux variations dans la continuité directe d'*Art et magie de la cuisine*. Ces deux programmes ont prolongé et amplifié des évolutions déjà à l'œuvre dans le programme originel, notamment l'adresse à un public plus large grâce à la réalisation de recettes plus accessibles, l'adoption d'une présentation plus ludique et décontractée, ainsi que la mise en avant de la participation des téléspectateurs. Ils ne semblent toutefois pas (pour des raisons qui nous échappent largement) avoir réussi à s'imposer durablement car les émissions ont peu à peu perdu de leur spécificité tandis qu'*Art et magie de la cuisine* a continué d'être diffusé jusqu'en juillet 1966.

3) Catherine Langeais et Raymond Oliver en vacances estivales

Raymond Oliver et Catherine Langeais ont également assuré la présentation d'un programme court (d'une durée de 10 minutes environ) destiné au jeune public diffusé lors de l'été 1966 : *Bon appétit*. Ce programme de la grille de vacances, réalisé par Lucien Gavinet et produit par le service jeunesse, était diffusé le samedi à 19h15, à l'interface entre un programme pour enfants (*Papouf et Rapaton*, à 19h) et le *Magazine féminin* (diffusé à 19h25). On peut donc faire l'hypothèse que, bien qu'officiellement conçu pour les enfants, ce programme s'adressait également aux parents, et en particulier aux mères. L'originalité de l'émission tient au fait qu'elle propose des recettes adaptées au contexte de vacances, puisqu'elles sont réalisables en plein air. Le programme s'appuie sur une riche mise en scène qui présente Raymond Oliver et Catherine Langeais en vacances. Le générique les montre en train d'accomplir des activités de détente : écriture de cartes postales ou séance de manucure (**Fig. 2-31**) pour Catherine Langeais, jardinage et récolte de fruits sauvages (**Fig. 2-32**) pour Raymond Oliver⁹⁷. La préparation des recettes est filmée à l'extérieur (**Fig. 2-33**) ou sous une tente (**Fig. 2-34**), et Raymond Oliver adopte une tenue d'été, avec chemise et lunettes de soleil. Un effet de réalisme est ainsi recherché, ce que révèlent les postures des présentateurs qui cuisinent parfois assis à une table (**Fig. 2-35**) et non debout comme pour les démonstrations habituelles. La préparation des recettes se voit inscrite dans le contexte de leurs vacances : Catherine Langeais dit qu'elle est éreintée après les courses qu'elle a faites au marché, et prépare avec Raymond Oliver leur sortie du week-end en lisant les événements proposés par le journal. L'émission représente donc une atmosphère de vacances en phase avec la période de l'année lors de laquelle elle est diffusée.

Les recettes présentées dans l'émission sont très simples, voire sommaires, car sont

⁹⁷ On peut noter au passage que l'activité masculine est marquée par l'action, l'activité féminine par davantage d'immobilité.

supposées être réalisables par des enfants, et dans des conditions d'équipement culinaire minimal. De nombreux plats ne nécessitent aucune cuisson (potage froid au yaourt, salades, sandwiches) ou font appel à des modes de cuisson utilisés en plein air (gigot au barbecue). La cuisine proposée est éloignée des pratiques professionnelles et se veut la plus proche possible des façons de faire en camping, avec l'utilisation de vaisselle en plastique (*Fig. 2-36*) et de produits industriels comme le lait en poudre ou la mayonnaise en tube. Ce programme confirme donc la variabilité du répertoire culinaire de Raymond Oliver, qui sait se faire accessible, mais aussi le caractère moderne de sa cuisine qui répond à de nouveaux usages liés à la pratique d'un loisir en développement et intègre du matériel et des ingrédients qui incarnent la modernité. Ainsi une étude de 1968 consacrée à la « recherche d'un critère de modernité des foyers », consultée dans les archives du fonds Jacques Durand, fait de la consommation de mayonnaise industrielle une marque de modernité⁹⁸. Cette émission contribue donc à la diffusion de standards de consommation nouveaux, présentés comme des commodités permettant de profiter des vacances.

Si l'on peut penser que l'importance accordée à la mise en scène dans l'émission tient à la volonté d'intéresser les enfants à un programme qui leur est destiné, il apparaît que les adultes sont également des destinataires de l'émission. Bien que Catherine Langeais s'adresse régulièrement aux enfants durant l'émission, certaines préoccupations évoquées par les présentateurs sont largement étrangères au jeune public. Ainsi lorsque Raymond Oliver vante l'intérêt de ses sandwiches pour utiliser les restes ou lorsqu'il situe sa recette de clafoutis aux framboises cuit à la poêle dans la veine de la « cuisine paléolithique » vantée par Joseph Delteil⁹⁹, on peut imaginer que les enfants ne sont que peu concernés par ces considérations d'ordre domestique ou ces références savantes. De même, la présentation d'un gigot cuisant à la broche électrique (*Fig. 2-37*) ne vise certainement pas la mise en pratique par les enfants, à qui les tâches de cuisson jugées dangereuses sont évitées¹⁰⁰. La double adresse de l'émission, diffusée à une heure de grande écoute, laisse donc à penser que, pour les adultes, la mise en scène de la cuisine de vacances dans un cadre quasi fictionnel, a pu apparaître comme une image quelque peu idéalisée des pratiques estivales telles qu'elles étaient alors à la mode. L'atmosphère quasi idyllique que crée la mise en scène d'un moment de détente au grand air permet de valoriser une pratique de la cuisine en rupture avec le degré d'élaboration qui caractérise habituellement les recettes de Raymond Oliver, et apparaît comme un moyen de promouvoir un mode de vie dont

⁹⁸ « Recherche d'un critère de modernité des foyers », document du 24 décembre 1968. INA, Fonds Jacques Durand : les publics, Styles de vie : généralités.

⁹⁹ *La cuisine paléolithique*, de Joseph Delteil, est paru en 1964. Son auteur y loue une cuisine simple et brute.

¹⁰⁰ Catherine Langeais ne s'y trompe pas, puisqu'elle note à l'antenne le danger que représente le barbecue pour les enfants, mais en appelle aux « mamans » pour qu'elles réalisent ce plat.

l'adoption était de plus en plus massive.

III- Une nouvelle formule : *Cuisine à quatre mains*

A partir d'octobre 1966, *Art et magie de la cuisine* n'est plus diffusé pour être remplacé par une nouvelle émission présentée par Raymond Oliver et Catherine Langeais, ainsi que par Robert Courtine : *Cuisine à quatre mains*. Les quatre mains évoquées dans le titre ne sont pas celles des deux présentateurs (Catherine Langeais n'était pas considérée comme active dans la préparation des plats), mais renvoient au fait que Raymond Oliver y présente des recettes qui ne sont pas de sa création. Dans *Télé Magazine*, le programme se voit, à ses débuts, défini de la façon suivante : « Dans cette nouvelle série, Raymond Oliver "interprète" des recettes de "confrères", parfois inattendus¹⁰¹ ». L'originalité du programme tient en effet à la présence d'un invité auteur d'un livre de cuisine, interrogé par Robert Courtine, et dont une des recettes est réalisée par Raymond Oliver. De fait, l'émission n'est plus intégralement consacrée à la présentation d'une recette mais s'oriente davantage vers le format d'un « magazine » en raison de la dimension culturelle conférée par l'entretien mené avec l'invité. Réalisée par Pierre Sabbagh¹⁰², l'émission est diffusée une fois par mois, le vendredi¹⁰³ à 18h25, tout comme l'était *Art et magie de la cuisine* à partir de 1965¹⁰⁴. Le programme est donc diffusé juste avant le début du week-end, moment de la semaine sans doute le plus approprié pour la réalisation des recettes proposées par l'émission. L'horaire de diffusion, relativement tôt dans la soirée, imposait au programme une audience limitée¹⁰⁵ mais le situait dans un créneau dévolu aux programmes portant sur des pratiques de loisirs (*Télé-philatélie*, *Nos amies les bêtes*, *Le Magazine de l'automobile* sont d'autres programmes diffusés le vendredi en 18h et 19h). C'est donc un public intéressé par la question de la cuisine qui était sollicité, à une heure où sont diffusés des programmes plutôt spécialisés.

Les archives de Pierre Sabbagh nous ont permis d'obtenir quelques renseignements sur la

¹⁰¹ *Télé Magazine*, n°575, 29 octobre 1966, p. 78.

¹⁰² Pierre Sabbagh est l'un des pionniers de la télévision française, notamment à l'origine du premier journal télévisé en 1949. L'accent culturel donné à l'émission est peut-être à mettre à son actif. Au moment de l'enregistrement de *Cuisine à quatre mains*, il se trouvait également être le mari de Catherine Langeais.

¹⁰³ Il est à noter que cette émission de cuisine est diffusée le vendredi, alors que 60% des Français respectent la cuisine maigre que dicte la religion catholique pour ce jour de la semaine. Alain Drouard, *Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen-Age à nos jours*, Paris, Ellipses, 2005, p. 123.

¹⁰⁴ La mise à l'antenne de *Gastronomie régionale*, programme que nous évoquerons dans le chapitre 6, a changé la périodicité de l'émission présentée par Raymond Oliver, désormais mensuelle.

¹⁰⁵ Pour plus de détails concernant l'audience de l'émission, voir le chapitre 3.



Fig. 2-38 – Catherine Langeais et Raymond Oliver en cuisine



Fig. 2-39 – Robert Courtine attablé avec son invité



Fig. 2-40 – Catherine Langeais apporte le plat à table



Fig. 2-41 – Une cuisine richement décorée



Fig. 2-42 – Table soigneusement dressée



Fig. 2-43 – Cocotte à la forme étudiée



Fig. 2-44 – Vue de la cocotte en plongée



Fig. 2-45 – Présentation de la couverture du livre de l'invité

façon dont était tournée l'émission : des plannings d'enregistrement¹⁰⁶ montrent que les émissions étaient tournées de façon groupée. Ainsi, six émissions ont été enregistrées en deux jours les 29 et 30 novembre 1966, soit de quoi occuper le créneau de l'émission pendant six mois. On voit donc que la télévision n'occupait plus qu'une part très marginale de l'emploi du temps de Raymond Oliver, qui s'employait à d'autres activités. Surtout, cette production en série explique la fixité qui caractérise le format de l'émission, dont les numéros suivent tous la même construction. Par ailleurs, le fait que les émissions soient tournées largement en amont de leur diffusion fait qu'elles ne présentent pas de grande réactivité vis-à-vis de l'actualité éditoriale, et qu'elles font la promotion de publications qui étaient sans doute déjà plus ou moins connues au moment de leur présentation dans l'émission.

Le nouveau programme se situe davantage sur le plan de la gastronomie¹⁰⁷ que de la seule cuisine, dans la mesure où il accorde une place aussi importante au discours sur la cuisine qu'à la pratique de celle-ci¹⁰⁸. Le dispositif repose en effet sur l'alternance entre la préparation de la recette par Catherine Langeais et Raymond Oliver (*Fig. 2-38*) et l'entretien avec l'invité que réalise, dans une partie distincte du décor, Robert Courtine (*Fig. 2-39*). Ces deux parties sont liées par le scénario selon lequel le plat préparé par Raymond Oliver et Catherine Langeais est servi à l'invité¹⁰⁹, ce qui permet dans le même temps de faire figurer dans l'émission, pour la première fois, la préparation et la consommation d'un plat. Le programme prend donc pour référence le modèle bourgeois du repas de réception¹¹⁰, et non la cuisine de tous les jours. De ce fait, il apparaît que Catherine Langeais joue le rôle de l'hôtesse qui, bien qu'elle n'ait pas pris part à son élaboration, apporte le plat à la table des convives (*Fig. 2-40*).

L'émission met en avant un certain raffinement, une élégance qui semble aller de pair avec le sérieux que l'émission souhaite incarner. La musique du générique est une mélodie douce au piano, ce qui rompt avec les airs enlevés de jazz qui introduisaient jusqu'à présent les

¹⁰⁶ INA, Fonds Pierre Sabbagh, « Emissions diverses et jeux télévisés (2) : 1956-1991 ».

¹⁰⁷ On suit ici la définition qu'en donne Pascal Ory, qui montre que l'aboutissement de la pratique gastronomique est en réalité le discours portant sur la cuisine. Pascal Ory, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, collection « Archives », 1998, p. 12.

¹⁰⁸ Sur une durée totale de 27 à 30 minutes, de 10 à 15 minutes en moyenne sont consacrées à la réalisation d'une recette.

¹⁰⁹ On peut toutefois noter que la dégustation du plat par les invités a également une fonction d'évaluation de la cuisine de Raymond Oliver : l'avis du critique gastronomique comme de l'auteur de la recette est sollicité, et Catherine Langeais se plaît à rappeler l'enjeu qu'il y a pour le chef à satisfaire ces convives exigeants.

¹¹⁰ Claudine Marengo donne une description des principes et pratiques encadrant ces repas cérémonieux, mis en scène pour rompre avec l'ordinaire quotidien. Voir Claudine Marengo, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, Cachan, Editions de l'ENS Cachan, 1992, p. 161 et suivantes.

programmes de Raymond Oliver. Le décor de la cuisine d'*Art et magie de la cuisine* a été conservé, mais il présente une nouvelle décoration destinée à le rapprocher d'un intérieur que l'on pourrait qualifier de bourgeois. En effet, des moulures et du papier peint ornent les murs, des tableaux sont accrochés au mur, et un vase est posé sur le réfrigérateur (**Fig. 2-41**), ce qui témoigne de l'adoption de standards de décoration classiques et propres aux plus aisés. De même, la table à laquelle sont assis Robert Courtine et son invité est dressée selon les normes de réception bourgeoises (**Fig. 2-42**) : sur la nappe sont disposés verres à pied, assiettes et couverts visiblement en argent, et du vin est servi à table (des conseils quant au choix du vin pour accompagner le plat sont d'ailleurs demandés par Catherine Langeais). La recherche d'un certain esthétisme est également perceptible dans le matériel utilisé dans la cuisine, notamment la cocotte de forme rectangulaire, aux traits fins, utilisée par Raymond Oliver pour réaliser le poulet Marengo (**Fig. 2-43**). Le programme entend donc visiblement mettre en avant une cuisine « haut de gamme », qui présentait sans doute pour le public une valeur de modèle à observer en tant qu'il met en scène les usages distinctifs de la bourgeoisie.

La manière dont Raymond Oliver, assisté de Catherine Langeais, présente la recette dans le cadre de l'émission ne présente pas de différence majeure avec *Art et magie de la cuisine*, dans la mesure où la préparation du plat met en jeu les mêmes acteurs dans le même décor. La complicité des deux présentateurs est toujours mise en avant, puisqu'on les voit notamment s'embrasser pour se souhaiter la bonne année, et la tonalité de leurs échanges est toujours placée sous le signe de la décontraction et de l'humour. On peut toutefois noter que la préparation des recettes, généralement assez simples, suit un rythme relativement rapide en raison de la place prise par la discussion dans l'émission. Les changements, certainement liés au changement de réalisateur, concernent surtout la façon de filmer le cuisinier en action : les points de vue alternent fréquemment, sans doute grâce à l'utilisation d'un nombre accru de caméras, et sont plus mobiles que précédemment. L'évolution des techniques, permettant de disposer de caméras plus maniables, et l'amélioration de l'équipement de l'ORTF ont permis de multiplier les effets visuels à l'écran, et ainsi de rendre plus vivante l'émission grâce à la dynamisation de ses images. De plus, le recours à la plongée a permis d'offrir des points de vue nouveaux et plus adaptés que les plans de face pour avoir accès à l'intérieur des plats (**Fig. 2-44**), ce qui n'impose plus au chef de pencher ses plats pour qu'ils soient visibles du public.

La nouveauté principale de l'émission tient à la participation de Robert Courtine,

journaliste gastronomique reconnu et renommé dans le monde de la presse écrite. Journaliste politique reconverti après la Libération dans le journalisme gastronomique¹¹¹, il tenait depuis 1952 la chronique gastronomique du journal *Le Monde* sous le nom de La Reynière¹¹². On peut également noter que ce disciple de Curnonsky¹¹³ a participé jusqu'en 1968 au magazine *Cuisine et vins de France*, où il représentait la figure du « convive grincheux » comme l'affirme le nom de sa rubrique¹¹⁴. Robert Courtine est le représentant d'une conception traditionnaliste, pour ne pas dire conservatrice, de la gastronomie, qui repose selon lui sur l'authenticité des terroirs. Sa présence dans l'émission aux côtés de Raymond Oliver doit certainement beaucoup à l'estime, rare à l'égard d'un critique gastronomique, que portait le chef à cet homme amateur du Grand Véfour¹¹⁵. La réputation acquise par Robert Courtine permettait également de donner à l'émission la tonalité de sérieux qu'impliquait son positionnement gastronomique.

L'entretien que mène le critique gastronomique avec son invité sert à la promotion de l'ouvrage présenté par ce dernier, dont la couverture apparaît à l'écran (**Fig. 2-45**) comme dans l'émission littéraire de l'époque, *Lectures pour tous*. Les livres présentés sont des livres de recettes (*Entrées et desserts*, de Mapie de Toulouse-Lautrec) ou des ouvrages consacrés à la cuisine (*Une histoire de la cuisine française*, de Christian Guy), le premier type l'emportant largement sur le second. On peut également noter que les invités ont sans doute pu être choisis en fonction de leurs liens avec les protagonistes de l'émission : *Le guide des pêcheurs à pied* de Gwenn Ael Dolorre était un livre préfacé par Raymond Oliver, tandis que Madeleine Decure, invitée pour présenter son livre *La pâtisserie*, était la rédactrice en chef de *Cuisine et vins de France*, magazine qui employait Robert Courtine.

La conversation entre Robert Courtine et son invité, vêtus d'une tenue habillée qui manifeste leur sérieux, se présente comme un entretien à vocation culturelle : l'auteur de l'ouvrage, quand bien même il ne s'agit que d'un recueil de recettes, se voit interrogé sur son

¹¹¹ Discrédité par sa collaboration à la presse d'extrême-droite puis collaborationniste sous l'Occupation, Robert Courtine se voit écarté à la Libération des secteurs du journalisme économique et politique, et trouve dans le journalisme gastronomique un point de chute. Voir Sidonie Naulin, *Le journalisme gastronomique. Sociologie d'un dispositif de médiation marchande*, thèse de doctorat de sociologie, Paris, Université Paris-Sorbonne, 2012, p. 285.

¹¹² Voir Didier Francfort, « Les chroniques de La Reynière (Robert Courtine) dans *Le Monde* », dans Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e-XXI^e siècles)*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, p. 257-273.

¹¹³ Elu « prince des gastronomes » en 1927, Curnonsky (1872-1956) est une figure centrale de la critique gastronomique. Il a fondé *Cuisine et vins de France* en 1947.

¹¹⁴ La rubrique de Robert Courtine était nommée « Le journal du convive grincheux ». Sidonie Naulin, *Le journalisme gastronomique. Sociologie d'un dispositif de médiation marchande*, thèse de doctorat de sociologie, Paris, Université Paris-Sorbonne, 2012, p. 99.

¹¹⁵ Dans ses mémoires, Raymond Oliver désigne Courtine comme étant son « ami ». Raymond Oliver, *Adieu fourneaux*, Paris, Robert Laffont, collection « vécu », 1984, p. 283.

parcours et ses goûts, et sa conception de la cuisine. L'émission donne parfois lieu à des débats érudits, comme lors de la présentation de la recette du poulet Marengo : Raymond Oliver, qui avait une connaissance particulièrement grande de l'histoire de la cuisine du fait de sa collection personnelle de livres de cuisine anciens¹¹⁶, affirme vouloir faire le point sur les différentes versions de ce classique de la gastronomie française, aux origines incertaines. Le désaccord entre le chef et Robert Courtine concernant les façons de préparer ce plat donne lieu à un vif échange entre les deux hommes, que Catherine Langeais tente d'apaiser. Il apparaît ainsi que le programme adopte les codes des émissions dites culturelles et met à l'honneur un savoir gastronomique qui n'était que peu évoqué dans les émissions précédentes, davantage tournées vers la fonction pratique.

Conclusion

Les émissions présentées par Catherine Langeais et Raymond Oliver au cours des quatorze années pendant lesquelles elles ont été présentes à l'antenne de l'ORTF témoignent donc d'une certaine variété et d'une nette évolution dans la manière d'aborder et de représenter la cuisine à l'écran. Aussi faut-il s'interroger sur la particularité de ces émissions par rapport à la télévision de leur époque, fréquemment qualifiée de « paléo-télévision ». Selon Jean-Louis Missika, *Art et magie de la cuisine* serait un programme représentatif de ce modèle de télévision messagère à vocation pédagogique, qui transmet par l'intermédiaire d'experts une culture classique¹¹⁷. Si la relation hiérarchisée du chef pédagogue transmettant son savoir à la ménagère élève, que Jean-Louis Missika tient pour preuve de la conformité de l'émission à l'idéal de la paléo-télévision¹¹⁸, a bien été le modèle autour duquel le programme s'était construit à ses débuts, celui-ci a progressivement été abandonné en faveur de l'adoption d'une proximité plus grande avec les téléspectateurs, qui n'avaient pas le statut d'élève subordonné quand ils se trouvaient au centre du dispositif de *La recette du spectateur* notamment. Par ailleurs, il n'est pas certain que la construction d'*Art et magie de la cuisine* sur le modèle de la leçon ait été le résultat délibéré de l'application d'une ambition pédagogique à la télévision. A considérer l'interactivité avec le

¹¹⁶ Invité de l'émission radiophonique *Bibliothèque gourmande* en 1969, Raymond Oliver évoque sa bibliothèque comprenant 6000 ouvrages de cuisine, et fait montre d'une grande érudition concernant l'histoire de l'art culinaire. « Raymond Oliver », *Bibliothèque gourmande*, France Culture, 24/06/2012 [rediffusion du 1/07/1969].

¹¹⁷ Jean-Louis Missika, « Cultures alimentaires et télévision : les métamorphoses du cuisinier » dans *Assises de la fondation Nestlé : Culture(s) alimentaire française(s) : l'actualité du plaisir*, 2010, p. 25 [publié en ligne].

¹¹⁸ *Ibid.*, p. 28.

public développée par les émissions de recettes que nous avons étudiées, il faut donc nuancer le portrait de la paléo-télévision qui est parfois dressé. Cécile Simoni affirme que dans les années 1950 et 1960, « la télévision est conçue sans la parole des téléspectateurs » et que « le plateau de télévision fonctionne encore comme un espace sacré, protégé, distancié¹¹⁹ ». Le souci constant d'intégrer les téléspectateurs à leur discours pourrait donc être une spécificité des émissions de recettes par rapport au reste des programmes de leur époque, à moins qu'il ne s'agisse pas d'une exception et qu'une attention de détail portée au contenu de la « paléo-télévision » révèle la difficulté qu'il y a à la définir selon un modèle général¹²⁰.

Si l'on se borne à considérer la façon dont les émissions de recettes sont construites, on peut isoler plusieurs traits constitutifs des mises en scène de la cuisine qu'elles proposent. Le modèle d'émission qui s'est mis en place entre en correspondance avec le « style classique » que Gaston Eduardo de Lazzari définit à propos des émissions culinaires de la télévision argentine¹²¹. Dans ces programmes, la cuisine fait l'objet d'une démonstration : tout est tourné vers la transmission du savoir culinaire, ce qui explique que le décor de l'émission soit strictement borné à l'espace de la cuisine ou que les paroles soient exclusivement consacrées au commentaire de la recette. D'autre part, c'est le rapport théorique à la cuisine qui prévaut, comme en témoignent le fait que le chef et celle qui l'assiste ne profitent jamais de la nourriture qu'ils préparent et le recours à des plats déjà prêts d'avance pour pouvoir montrer, dans le temps limité de l'émission, le résultat final de la préparation. L'acte culinaire se voit ainsi décontextualisé, et la cuisine n'est pas thématifiée selon une approche hédoniste, qui privilégierait la mise en valeur des plats sous l'angle de l'appétissant et non de la technique.

¹¹⁹ Cécile Simoni, « Diversification de la radiotélévision et diversification des contenus », dans Patrick Eveno et Denis Maréchal (dir.), *La culture audiovisuelle es années 1960-1970*, Paris, L'Harmattan, 2009, p. 37.

¹²⁰ Jérôme Bourdon évoque la distinction entre paléo et néo-télévision comme relevant d'une « pseudo-périodisation » et montre l'impossibilité qu'il y a à étudier les changements connus par les programmes de télévision à l'échelle de la télévision en général. Jérôme Bourdon, « L'archaïque et le postmoderne. Eléments pour l'histoire d'un peu de télévision », dans Jérôme Bourdon et François Jost (dir.), *Penser la télévision. Actes du colloque de Cerisy*, Paris/Bry-sur-Marne, Nathan/INA, 1998, p. 15-28.

¹²¹ Gaston Eduardo de Lazzari, « La cuisine médiatique. Les émissions culinaires à la télévision argentine », dans Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Scènes Gourmandes. Rencontres BIAC 2005*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2006, p. 119-126. N'ayant pas pu visionner les émissions étudiées dans cet article, il est difficile d'apprécier la ressemblance effective entre les émissions argentines et les émissions françaises. On empruntera toutefois certaines des analyses que propose son auteur car elles se révèlent pertinentes pour décrire les émissions que l'on étudie.

Les Génériques d'Art et magie de la cuisine

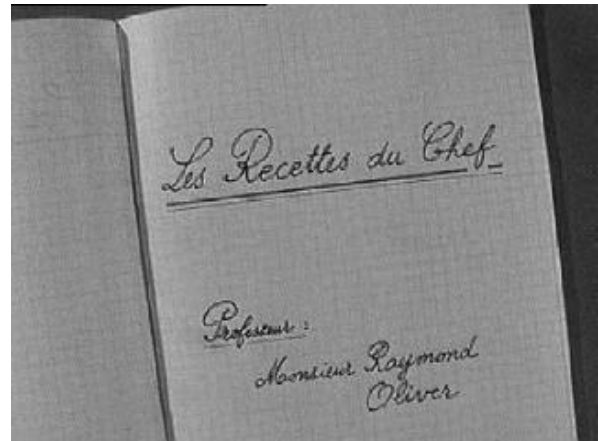
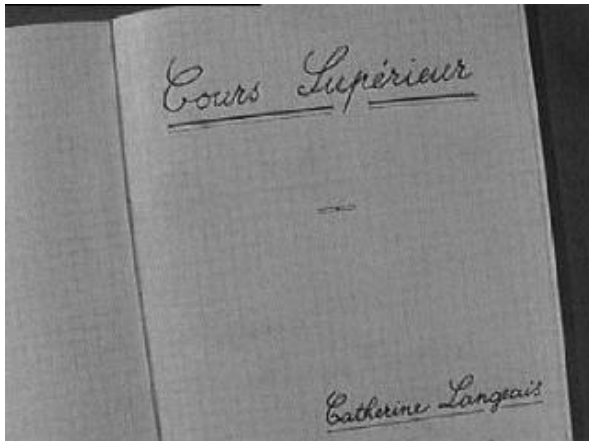


Fig. A et B – Janvier 1955

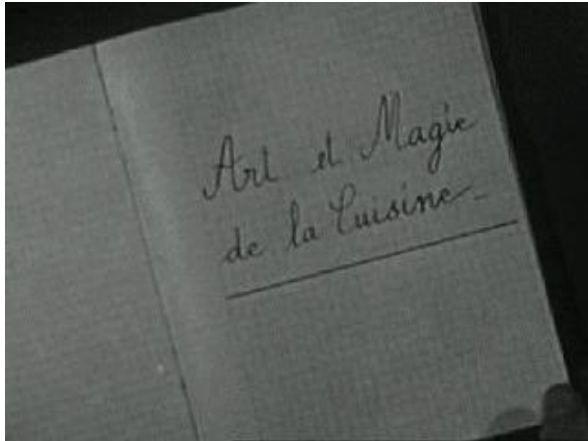


Fig. C – Août 1956



Fig. D – Novembre 1959



Fig. E – Août 1960

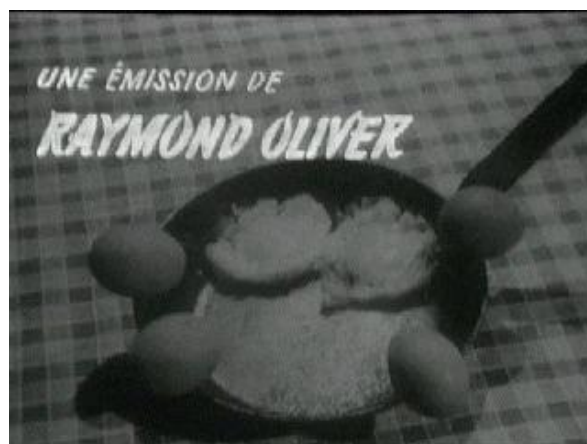


Fig. F et G – Septembre 1962



Fig. H – Février 1966

Chapitre 3

L'entrée de la cuisine dans la sphère télévisuelle

Ce court chapitre se donne pour objectif d'étudier la réception des émissions analysées précédemment. Il apparaît en effet qu'en raison des modalités de leur diffusion, les programmes présentés par Raymond Oliver ont été les émissions de recettes les plus vues de l'ensemble du corpus que nous étudions. En outre, le caractère inédit de ce type d'émissions conduit à poser la question de l'intérêt que peuvent y trouver les téléspectateurs et de l'influence qu'elles peuvent avoir sur leur savoir culinaire. Ainsi, comment les émissions de Raymond Oliver ont-elles été reçues ? Comment expliquer la popularité inédite acquise par le chef ? Par sa position de chef médiatique, Raymond Oliver a acquis une notoriété semblable à celle des vedettes de télévision : transposé à la télévision, le monde de la grande cuisine se voit donc abordé de la même manière que les autres univers qu'elle représente.

I- Le succès des émissions de Raymond Oliver et Catherine Langeais

Les archives de l'ORTF conservées aux Archives nationales permettent d'avoir une idée assez précise des taux d'audience connus par les émissions présentées par Raymond Oliver et Catherine Langeais, ainsi que de la façon dont elles étaient appréciées de leur public.

Dès l'année 1955, *Art et Magie de la cuisine* connaît une bonne audience, qui s'est progressivement accrue. L'émission de Raymond Oliver est suivie par 63% des téléspectateurs – encore peu nombreux à l'époque – au premier semestre de cette année, contre 74% au second semestre¹. L'augmentation peut être mise au compte de l'intérêt que rencontrait l'émission, mais est également un effet du changement d'horaire de l'émission, qui s'est vue diffusée à 19h30 au lieu de 18h30 à partir de septembre 1955. Un sondage de 1956² révèle que le programme, suivi

¹ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19890447/2, sondages de la RTF.

² Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19890447/2, « Télévision : sondages d'opinion publique, 1^{er} semestre

par 58% des personnes interrogées, était particulièrement apprécié. Son indice de satisfaction s'élève à 83, et 56% des personnes interrogées jugent le programme « excellent ».

Au fur et à mesure de l'élargissement du public de la télévision et de l'étoffement de l'offre de programmes, l'horaire de diffusion du programme est apparu comme l'élément qui limitait le plus son audience. La télévision devenant une activité de la vie quotidienne parmi les autres, la présence des téléspectateurs devant leur téléviseur est étroitement liée à leur disponibilité. Au début des années 1960, la télévision est essentiellement regardée entre 20h00 et 22h00 et les émissions diffusées avant le dîner sont donc assez peu regardées, car elles s'articulent mal avec la vie du foyer³. Lorsqu'elle était diffusée à 19h30, l'émission pouvait réunir plus de 50% du public de la télévision, avec un décalage entre le public de province, plus nombreux, et le public parisien⁴. Décalé à 18h30 à plusieurs reprises, le programme s'adressait alors à un public disponible moins nombreux : son audience comprenait environ 30% du public de la télévision en 1963 et 1964⁵.

Cuisine à quatre mains, diffusé le vendredi à 18h25 entre 1966 et 1968, bénéficiait d'un créneau moins exposé, et connaissait donc une audience de l'ordre de 8 à 10% des téléspectateurs⁶. Devenue mensuelle, la présence de Raymond Oliver et Catherine Langeais ne semblait donc plus rencontrer le même intérêt qu'aux débuts de la télévision, bien que l'on ne sache pas si la relégation de leur émission à un horaire à l'audience limitée soit la conséquence d'une désaffection du public ou si elle a imposé à des téléspectateurs intéressés mais pas disponibles l'impossibilité de regarder le programme.

Une fois l'ampleur de la diffusion de l'émission connue, il reste à savoir quel était l'opinion des téléspectateurs sur le programme. Celle-ci semble avoir été largement positive, comme en témoignent les résultats d'un sondage mené en 1956. Les téléspectateurs semblent y souhaiter la suppression de la rubrique "cuisine" du *Magazine féminin*, « faisant double emploi avec la si intéressante émission de M. Olliver⁷ (*sic*) ». Le chef fait l'objet de nombreuses appréciations laudatives (« Ses commentaires sont excellents ! (et ses petits plats donc !) ») qui

1956 ».

³ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19890447/2. « RTF Opinions, 1er semestre 1960 ».

⁴ *Ibid.* « RTF Opinions, 1er semestre 1962 ». *Ibid.*

⁵ Cette estimation a été établie à partir des relevés effectués dans différents numéros de « RTF Opinions » des années 1963 et 1964.

⁶ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19870589/11. Relevés d'audience des programmes de télévision.

⁷ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19890447/2, « Télévision : sondages d'opinion publique, 1^{er} semestre 1956 ».

expliquent l'intérêt du public pour ses émissions (« Le tour de main de M. Olliver est remarquable et intéresse aussi les Messieurs »). De même, Jean d'Arcy justifie face au Conseil des programmes en 1958 le maintien « naturel » d'*Art et Magie de la cuisine* à l'antenne par le fait que l'émission soit appréciée du public, à l'inverse d'autres programmes consacrés à la vie pratique « arrivés à expiration »⁸.

Le courrier des téléspectateurs tel que l'on peut l'aborder par les synthèses effectuées par les services de la télévision française⁹ semble témoigner du même succès. D'après le relevé que nous avons effectué sur les rapports de décembre 1954 à novembre 1964¹⁰, le nombre de lettres positives (467) l'emporte largement sur le nombre de lettres négatives (108) signalées à propos des émissions de Raymond Oliver et Catherine Langeais. Il est à noter qu'un important volume de courrier était reçu concernant cette émission par comparaison avec les autres magazines consacrés à la vie pratique, preuve de l'intérêt particulier soulevé par le programme. Par ailleurs, la forte proportion de lettres positives par rapport aux négatives apparaît quelque peu exceptionnelle dans la mesure où l'envoi de lettres a plus souvent comme objectif de faire entendre son mécontentement que sa satisfaction.

Les synthèses relèvent toutefois un ensemble de reproches adressés à l'émission¹¹ concernant notamment la participation de Catherine Langeais, jugée « trop bavarde », « gênante » ou « inopportune ». Le public semblait donc souhaiter que l'émission soit davantage centrée autour de la démonstration culinaire opérée par Raymond Oliver¹². Par ailleurs, les critiques adressées à l'émission portent de façon récurrente sur le coût et l'accessibilité des recettes présentées. Les « recettes pour milliardaires » proposées par le chef sont jugées trop compliquées et élaborées par le public. La permanence de tels propos indique que l'évolution du programme vers la valorisation de la simplicité et de la proximité avec le public n'a pas véritablement convaincu. Enfin, nombre de téléspectateurs font état de leur frustration quant aux modalités de diffusion du programme, jugé trop peu fréquent et « inaccessible » du fait de son horaire. La diffusion en soirée du programme est ainsi fréquemment réclamée, afin que les « travailleurs »

⁸ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19900214/6 : correspondance du conseil des programmes.

⁹ Sur les difficultés d'interprétation soulevées par le dispositif de synthèse du courrier, voir la note 45 du chapitre 1.

¹⁰ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19880562/1 et 19880562/2.

¹¹ Le fait que les mêmes remarques soient relevées mois après mois laisse à penser que seul un ensemble fixe d'éléments étaient relevés dans les lettres, ce qui ne permet pas de rendre compte du discours singulier de chacune d'entre elles.

¹² « mais cette émission doit être centrée sur le savoir faire, les tours de main de monsieur Oliver » (janvier 1958), « mais Catherine Langeais gâte notre joie de la cuisine par ses interruptions » (mai 1959), « mais pourquoi si souvent abandonner la projection du travail effectué par Raymond Oliver pour nous montrer sa physionomie ou celle de Catherine Langeais » (septembre 1959).

puissent y assister.

II- Comment sont reçues les émissions ?

Pour mieux comprendre les modalités de la réception des émissions de Raymond Oliver, il convient de s'interroger sur la nature de l'intérêt que les téléspectateurs leur accordaient, ce qui nous permettra d'envisager cette question : pourquoi regarder une émission de recettes ?

La réponse la plus évidente semblerait être que les émissions, au même titre que les livres de recettes, permettent d'enrichir le savoir culinaire des téléspectateurs et offrent la possibilité de reproduire les recettes qui y sont présentées¹³. Comme le montre Isabelle Garabuau-Moussaoui, l'imitation a, dès l'enfance, une place fondamentale dans l'apprentissage de la cuisine¹⁴ : le plaisir pris à reproduire des gestes, sur le mode ludique, ne disparaît sans doute pas à l'âge adulte. Selon Jean-Claude Kaufmann, suivre une recette permet à celui qui cuisine de rompre avec sa façon ordinaire de cuisiner. Soumettre sa pratique à un cadre imposé offre la possibilité de calquer son expérience de la cuisine sur celle que propose la recette, et donc d'abandonner ses propres automatismes de cuisinier. En somme, « plus le chef obéit docilement, plus il entre dans un monde culinaire inconnu, plus il s'approprie ce qui va lui permettre de produire une rupture de l'ordinaire¹⁵ ». Puisque « l'expérience des autres [...] nous permet de nous inventer différents¹⁶ », on peut penser que l'intérêt particulier que le public pouvait avoir pour les recettes de l'émission provenait du fait qu'elles étaient présentées par un chef cuisinier. En les reproduisant chez eux, la ménagère ou le chef de famille donnaient à leur cuisine une qualité distinctive qui rapproche leur rôle de celui d'un chef, d'où un probable sentiment de satisfaction à l'idée de réussir un plat aussi bien qu'un professionnel. Le cuisinier amateur devient chef le temps de la préparation d'un plat.

Il est cependant difficile de savoir si le public de l'émission reproduisait les recettes qui y étaient présentées. Les critiques courantes selon lesquelles les recettes du programme n'étaient pas adaptées à une pratique ménagère de la cuisine sont sans doute révélatrices des obstacles qui s'opposaient à la mise en pratique des plats proposés par Raymond Oliver. Il ne faut toutefois pas en conclure l'absence d'impact de l'émission sur les pratiques culinaires de son public. Si les

¹³ Ainsi Raymond Oliver affirme-t-il en 1984 : « des générations ont appris à faire la cuisine avec moi ». « Cinquante ans derrière les fourneaux », *Télé 7 jours*, n°1279, 1^{er} décembre 1984, p. 32.

¹⁴ Isabelle Garabuau-Moussaoui, *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, Paris, L'Harmattan, 2002, p. 94.

¹⁵ Jean-Claude Kaufmann, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin, 2005, p. 244.

¹⁶ *Ibid.*

recettes ne sont pas intégralement reproduites par les téléspectateurs, nombre de techniques et de pratiques ont pu être intégrées au répertoire culinaire du public. Le chef a en effet porté à la connaissance du public des ustensiles caractéristiques de la cuisine professionnelle : dès 1955, il déclarait : « Vous savez ce qu'est une mandoline maintenant puisque plusieurs fois j'ai eu l'occasion de m'en servir¹⁷ ». De même, la familiarité développée par les téléspectateurs à l'égard de la cuisine de Raymond Oliver a dû avoir un effet direct sur leurs pratiques. En 1966, le chef indique à l'antenne qu'il n'a plus besoin de montrer comment réaliser la béchamel car toutes les « téléspectatrices » savent désormais le faire. Dans la même émission, Catherine Langeais explique que l'utilisation d'un équipement relativement spécifique s'est répandue parmi le public de l'émission : « Depuis le temps que vous vous en servez de ce pinceau, je pense que toutes nos téléspectatrices fidèles ont acheté un pinceau¹⁸ ».

Ainsi se pose la question de savoir si l'émission de Raymond Oliver a pu être à l'origine d'un mouvement de démocratisation de la grande cuisine. Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck semblent faire cette hypothèse lorsqu'ils affirment que l'entreprise de « vulgarisation » menée par Raymond Oliver a conduit « la technique du cuisinier [à] pénétre[r] dans toutes les cuisines¹⁹ ». Il est indéniable que grâce à cette émission, les Français ont été confrontés à la vision inédite de pratiques culinaires qui ne sortaient pas des cuisines des restaurants où les chefs étaient confinés. De ce fait, l'émission a permis une double nouveauté dans les représentations : elle a fait connaître l'univers de la gastronomie à un public qui était peu proche de la haute cuisine²⁰, et a donné à voir les plats du chef dans le versant de leur production, là où le restaurant n'offre au convive que le plat achevé. Anthony Rowley affirme ainsi : « Sortant la cuisine de son espace réservé, la télévision brouille les repères installés depuis 1800. Elle se propose de livrer les secrets de la recette, comme du tour de main, au plus grand nombre et [...] impose l'image, la parole et la prétendue démocratisation, dans un univers jadis secret²¹ ».

De ce fait, Raymond Oliver a fait l'objet de nombreuses critiques de la part des cuisiniers professionnels, qui lui ont reproché de trahir la grande cuisine par l'image qu'il en donnait. En présentant la cuisine professionnelle dans un cadre qui la rapproche de la cuisine domestique, il

¹⁷ « Pommes soufflées », *Art et magie de la cuisine*, 17/10/1955.

¹⁸ « Langue de bœuf la Villette en chausson », *Art et magie de la cuisine*, 13/05/1966.

¹⁹ Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, Paris, Delagrave, 2004, p. 117.

²⁰ En cela, la télévision a suivi le « mouvement général d'intérêt pour la grande cuisine » qui a marqué les Trente glorieuses. Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, p. 189.

²¹ Anthony Rowley, *A table ! La fête gastronomique*, Paris, Gallimard, 1994, p. 121.

est certain que Raymond Oliver en donnait une vision adaptée au public de la télévision. Pourtant, dans ses mémoires, le chef se défend d'avoir dénaturé la cuisine en la vulgarisant. Au contraire, il affirme avoir voulu « vulgariser sa noblesse²² », là où les grands chefs de son époque critiquaient l'association de la cuisine à un spectacle²³ ainsi que le niveau des compétences culinaires que mobilisait Raymond Oliver à l'écran²⁴.

De fait, le rapport établi entre l'émission et son public ne doit pas nécessairement être envisagé d'un point de vue pédagogique : l'émission n'est pas seulement un moyen de transmission du savoir culinaire, elle est avant tout un spectacle. Le fait qu'il soit diffusé à une heure de grande écoute montre que le programme s'adressait à un public large, dont l'intérêt pour la cuisine n'était pas nécessairement majeur. La nature démonstrative qu'avait l'émission à ses débuts (chapitre 2) a entraîné une posture de réception sur le mode de l'admiration. Dans les trois lettres de téléspectateurs publiées dans *Télé Magazine* en 1956²⁵, la difficulté des recettes n'est pas regrettée car elle permet d'« admirer » le chef et rend l'émission « agréable à regarder ». De même, un article de 1957 affirme : « Raymond Oliver a libéré l'art culinaire des frontières de la cuisine et en a fait l'un des meilleurs spectacles de la télé²⁶ ». Les attentes du public ne doivent donc pas être simplement abordées en termes d'enrichissement du savoir culinaire. La mise en scène par le média télévisuel fait naître un intérêt qui ne tient pas seulement au discours culinaire. Comme l'affirme Raymond Oliver, « le "découpage" des oignons ne dit rien à personne, il a fasciné les téléspectateurs²⁷ ».

Comme l'affirme Philippe Gillet à propos des livres de cuisine, il faut considérer que les recettes ne sont pas seulement pas seulement des textes techniques à valeur de mode d'emploi, mais elles ont pour fonction d'inviter au rêve. De même que l'on a plaisir à posséder des livres contenant des recettes que l'on ne réalisera jamais ou que l'on collectionne un nombre de recettes que l'on n'aura jamais le temps de mettre à exécution, regarder une émission de recettes peut être « voué au rêve » d'une pratique de la cuisine qui s'affranchirait du répertoire culinaire

²² Raymond Oliver, *Adieu fourneaux*, Paris, Robert Laffont, collection « vécu », 1984, p. 296.

²³ Un article de *Télé 7 jours* présente l'avis de plusieurs restaurateurs. Selon M. Laget, « La cuisine [...] n'a rien de commun avec le théâtre. Oliver devrait choisir : monter sur scène ou travailler avec une poêle à frire ». « Ces grands restaurateurs qui jugent Oliver », *Télé 7 jours*, n°136, 27 octobre 1962, p. 59-60.

²⁴ Le patron du restaurant "Chez Pauline" juge une des recettes présentées par le chef comme étant « une vraie rigolade ». *Ibid.*

²⁵ *Télé Magazine*, n°16, 12 février 1956, p. 11.

²⁶ « La télé a donné un "chef" à deux millions de Français », *Télé Magazine*, n°90, 14 juillet 1957, p. 3.

²⁷ Raymond Oliver, *Adieu fourneaux*, *op. cit.*, p. 296.

relativement répétitif de l'ordinaire quotidien²⁸. On peut penser que cet aspect est d'autant plus marqué lorsque la pratique de la cuisine est liée à un contexte proprement fictionnel, comme c'est le cas dans *Bon appétit* : l'inscription de la recette dans une situation déterminée la lie à un genre de vie, et met à disposition du public un imaginaire qui dépasse l'aspect strictement culinaire du propos. Dans le cas du programme estival présenté par Raymond Oliver et Catherine Langeais, l'atmosphère idyllique de vacances que dépeint l'émission lie la réalisation des plats présentés à un contexte qui les valorise. De ce fait, reproduire la recette revient, en un sens, à vivre la situation et à se conformer aux valeurs à laquelle elle est associée. Sans adopter la perspective critique de Jean Capin, on retiendra ses propos pour souligner la capacité qu'a la télévision, parce qu'elle véhicule une image fictionnelle de la réalité quotidienne, à influencer l'imaginaire de son public²⁹. La figuration d'une certaine manière de faire la cuisine a donc une influence, au-delà de l'aspect technique de la démonstration, sur les représentations du public liées à la pratique de cette activité.

Par ailleurs, l'attachement d'ordre affectif suscité par le duo formé par Raymond Oliver et Catherine Langeais permet également d'expliquer le succès de leurs émissions. Un article de *Télérama* affirme en 1961 ainsi que « son personnage a certainement contribué à lui créer une popularité³⁰ », et un article de 1974 le désigne comme un « ami d'antan », caractérisé par une certaine « présence » qui en avait fait un « personnage » de la télévision³¹. Raymond Oliver lui-même affirme qu'il formait avec Catherine Langeais « un de ces couples célèbres que le public adopte et ne veut plus séparer³² ». L'atmosphère de sympathie et la vivacité des échanges entre les protagonistes permettent ainsi d'expliquer que le programme plaisait aux téléspectateurs.

Le vaste succès connu par les émissions de Raymond Oliver a donc plusieurs explications, et a sans doute largement contribué à la connaissance de la cuisine qu'avaient les Français, à une époque où les pratiques s'homogénéisaient à l'échelle nationale autour de l'adoption d'un modèle de cuisine urbain que les émissions incarnaient et ont contribué à valoriser et diffuser. L'entrée d'un chef cuisinier à la télévision s'est également traduite par la popularité sans précédent acquise par Raymond Oliver, devenu une véritable vedette de la télévision.

²⁸ Philippe Gillet, *Le goût et les mots. Littérature et gastronomie (XVI^e-XX^e siècles)*, Paris, Payot, 1993 (1987), p. 110.

²⁹ Jean Capin, *L'effet télévision*, Paris, Grasset, 1980, p. 210.

³⁰ *Télérama*, 7 mai 1961, p. 15.

³¹ « Les disparus de la télé », *Télérama*, n°1256, 9 février 1974, p. 8-9.

³² Raymond Oliver, *Adieu fourneaux*, *op. cit.*, p. 296.

III- Un chef vedette

La notoriété acquise par Raymond Oliver tient notamment à l'ampleur de sa présence médiatique. Le chef s'est en effet trouvé au cœur d'un système médiatique associant publication de livres, émissions à la télévision et rubriques dans la presse écrite populaire. Comme l'affirme Evelyne Cohen, il a « inventé le personnage du grand chef médiatique³³ ». Ainsi, le livre *Art et magie de la cuisine* qu'il fait publier en 1955 se place dans la continuité de l'émission télévisée³⁴, et apparaît donc comme un de ses produits dérivés (sans que l'on sache si le livre a fait l'objet d'une promotion particulière lors des émissions). De même, les recettes présentées lors des émissions étaient systématiquement publiées dans *Télé magazine*, dans une rubrique dédiée. La familiarité du public à l'égard de Raymond Oliver explique également qu'un jeu de société « Art et magie de la cuisine » ait été édité par l'ORTF dans les années 1960³⁵.

En raison de cette large exposition, inédite pour un chef cuisinier, Raymond Oliver est devenu une référence populaire dans le domaine de la cuisine. Dès 1957, *Télé Magazine* affirmait que « la télé a donné un "chef" à deux millions de Français³⁶ », signifiant que Raymond Oliver incarnait personnellement la figure du chef cuisinier. De même, Evelyne Cohen indique que le nom du chef en était venu à désigner génériquement les cuisiniers : « dès les années 1950, la presse et les médias contemporains utilisent volontiers les expressions comme « les Raymond Oliver locaux », « à la façon de Raymond Oliver »³⁷ ». Raymond Oliver était cependant devenu homme de média plus que chef cuisinier : le reportage qui lui est consacré en 1957³⁸ montre qu'il dîne avec son épouse tous les soirs, et n'assiste donc pas au service du soir de son restaurant Le Grand Véfou. Une interview publiée dans *Télérama* en 1962 indique également que « la télévision tend à devenir [son] activité principale³⁹ », d'autant qu'elle s'était internationalisée. Le cuisinier était donc devenu animateur.

³³ Evelyne Cohen, « *Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfou à la télévision ?* », *Sociétés et représentations*, n°34, 2012, p. 123.

³⁴ Ainsi affirme-t-il à la fin de la préface de l'ouvrage : « J'ai mentionné la télévision parce qu'au moment de publier ce livre, je songe à mes téléspectateurs [...]. Je songe aux questions qu'[ils] posent, à ces demandes de recettes, de recueils de recettes, de détails divers, suivant ou précédant une émission et je crois répondre au désir de beaucoup de mes correspondants et de mes spectateurs en adjoignant à cet ouvrage les recettes exécutées à la télévision. Elles figureront parmi les autres ». Raymond Oliver, *Art et magie de la cuisine*, Paris, Del Duca, 1955.

³⁵ <http://jeuxsoc.fr/jeu/artma.0.0> (consulté le 3 juin 2014)

³⁶ « La télé a donné un "chef" à deux millions de Français », *Télé Magazine*, n°90, 14 juillet 1957.

³⁷ Evelyne Cohen, « *Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfou à la télévision ?* », *op. cit.*, p. 116.

³⁸ « Raymond Oliver », *En direct de chez*, 8/03/1957.

³⁹ « Grâce à la télévision, Raymond Oliver est devenu "vedette internationale" », *Télérama*, 7 octobre 1962, p. 15.

De ce fait, il est intéressant de voir que l'image de Raymond Oliver, dès ses débuts à la télévision, s'est trouvée calquée sur celle des animateurs de télévision, ce qui explique que le chef soit devenu une véritable vedette, dont la célébrité ne reposait pas uniquement sur la compétence culinaire. Il est décrit par la presse comme un véritable personnage de télévision : « le patron du "Grand Véfour" est devenu, au même titre que Léon Zitrone ou Jean Nohain, un personnage mythique⁴⁰ ». Dès 1956, un concours lancé par *Télé Magazine* auprès de ses lecteurs les invitait à envoyer au journal les photos des grandes figures de la télévision qu'ils pourraient apercevoir sur leur lieu de vacances⁴¹. Quatre vedettes sont alors mentionnées : Georges de Caunes, Jacqueline Joubert, Jacqueline Caurat et Raymond Oliver, parti en vacances en Nouvelle-Calédonie. Aussi, la façon dont il est présenté par les médias insère le chef dans le discours spécifique qui sert à caractériser les animateurs de télévision, tel que l'ont décrit Sabine Chalvon-Demersay et Dominique Pasquier. Selon les deux auteurs, l'imagerie des animateurs que propose la presse télévisuelle populaire homogénéise la façon dont ceux-ci sont présentés⁴². La présentation de la vie privée des animateurs a pour objectif de cultiver un sentiment de proximité avec le public, en donnant l'impression que l'animateur de télévision partage le même mode de vie. Au moment de la diffusion du numéro de l'émission *En direct de*⁴³ qui lui était consacré, Raymond Oliver affirmait : « cette "visite" a pour but de faire connaître dans sa vie privée celui qu'on ne voit d'ordinaire qu'en blouse blanche sur l'écran⁴⁴ ». La construction d'une relation de familiarité avec le public passe par l'exposition d'une vie personnelle représentative d'un « homme moyen ». Les passions du chef extérieures à la cuisine (travaux manuels⁴⁵, aviation...) sont donc valorisées dans la presse, conformément à « l'image stylisée⁴⁶ » des animateurs que façonne la presse télévisuelle populaire. De même, la fidélité en amitié, qui est l'une des valeurs associées aux animateurs⁴⁷, s'est vue soulignée à l'occasion de la présentation de la recette du « Poulet Emmanuel Berl », du nom de l'ami de Raymond Oliver, dont la proximité avec le chef est jugée

⁴⁰ « Ces grands restaurateurs qui jugent Oliver », *Télé 7 jours*, n°136, 27 octobre 1962, p. 59.

⁴¹ « La télévision en vacances : où vont-ils ? », *Télé Magazine*, n°33, 10 juin 1956, p. 17.

⁴² Sabine Chalvon-Demersay et Dominique Pasquier, *Drôles de stars. La télévision des animateurs*, Paris, Aubier, 1990, p. 30.

⁴³ « Raymond Oliver », *En direct de chez*, 8/03/1957. Lors de cette émission, Raymond Oliver est filmé dans son restaurant, il retrace son parcours professionnel et personnel, puis il est donné à voir en compagnie de son épouse et ses enfants. Il est finalement montré en train de piloter un avion.

⁴⁴ « Visite chez Raymond Oliver, le "chef" de la T.V. », *Radio cinéma télévision*, n°372, 3 mars 1957.

⁴⁵ Voir « Raymond Olliver, maître du feu se repose de la cuisine (et de la T.V.) en faisant de la céramique... », *Télé Magazine*, n°15, 5 février 1956, p. 12-13 et les photographies représentant Raymond Oliver en peintre au jardin du Luxembourg ou en lecteur de livres anciens publiées dans *Télé Magazine*, n°90, 14 juillet 1957.

⁴⁶ Sabine Chalvon-Demersay et Dominique Pasquier, *Drôles de stars. La télévision des animateurs*, op. cit., p. 25.

⁴⁷ *Ibid.*, p. 55.

enviable par le public de l'émission⁴⁸. La relation de proximité qui s'est ainsi nouée entre le chef et son public explique la popularité conservée par Raymond Oliver après qu'il a quitté la télévision : en avril 1984, *Télé 7 jours* consacrait une double page à la célébration de l'anniversaire de Raymond Oliver⁴⁹, dont l'inaltérable amitié avec Catherine Langeais est soulignée. Le chef restait donc une figure chère au cœur des Français.

Conclusion

Malgré la grande notoriété acquise par Raymond Oliver, la raréfaction progressive de sa présence à l'antenne est sans doute le signe d'une certaine baisse d'intérêt pour ses émissions. Ainsi, lorsqu'il quitte la télévision à la faveur du renouvellement souhaité après les événements de mai 1968⁵⁰, aucune émission de recettes ne vient remplacer celle présentée par le chef. On peut penser que ce type de programmes présentait désormais un décalage avec les aspirations de la société. C'est l'hypothèse formulée dans le *Dictionnaire de la télévision française* : « La tourmente de mai 68 entraîne la disparition des émissions culinaires qui, considérées comme trop conservatrices, font les frais de la montée du féminisme⁵¹ ». On peut également penser que le fait que Raymond Oliver soit considéré comme une référence a été un obstacle à son remplacement, faute d'un personnage qui aurait pu reprendre son rôle ou le renouveler.

⁴⁸ « Donner son nom à une recette de Raymond Oliver, c'est une chose appréciable ». « Un plat à votre nom chez Raymond Oliver vaut bien une rue dans Paris », *Télé Magazine*, n°201, 30 août 1959, p. 21.

⁴⁹ « Catherine Langeais, Raymond Oliver : Art et magie de la retraite », *Télé 7 jours*, n°1247, 21 avril 1984, p. 108-109.

⁵⁰ L'émission *Gastronomie régionale* disparaît également des programmes de la chaîne au même moment.

⁵¹ « Cuisine (chaînes et émissions) », dans Agnès Chauveau, Yannick Déhée (dir.), *Dictionnaire de la télévision française*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, p. 158.

PARTIE II : 1976-1995

Chapitre 4

La cuisine des chefs : continuité télévisuelle et mutations culinaires

Absentes de la télévision depuis huit ans, les émissions de recettes font leur retour à l'antenne en 1976, dans la continuité directe du format qui avait fait le succès du genre dans les années 1960 : de grands chefs sont invités à réaliser une de leurs recettes face aux caméras, à destination d'une ménagère élève. Ces programmes s'inscrivent cependant dans un contexte nouveau, marqué par l'apparition (à la fin des années 1960) puis la diffusion de ce qu'Henri Gault et Christian Millau nomment en 1973 la « Nouvelle cuisine¹ », c'est-à-dire la promotion de nouvelles manières de cuisiner, fondée sur une vision ambitieuse du statut des chefs. Cette nouvelle conception de la grande cuisine n'est pas sans susciter des oppositions dans l'univers de la gastronomie, mais la télévision, en se faisant le porte-voix du groupe de jeunes chefs à l'origine du mouvement, a contribué à diffuser une tendance qui connaissait un grand succès du fait de son adéquation avec les aspirations de l'époque et de sa large médiatisation².

On s'intéressera donc ici au rôle de diffusion et de légitimation qu'a pu avoir la télévision vis-à-vis de la cuisine des chefs qu'elle a présentés. Les travaux de sociologie ont en effet montré que les médias constituent des dispositifs de « mise en visibilité » : parce qu'ils sélectionnent³ les éléments qu'ils rendent publics, ils ont un rôle actif dans la définition et la diffusion des tendances. Ainsi Sidonie Naulin, dans son étude consacrée aux médias de la gastronomie, montre que les médias ont un rôle de filtre pour ce qui est de l'accession à la visibilité⁴, tout en notant que cette visibilité a un effet d'exposition et, partant, de valorisation⁵. Ce que la télévision

¹ L'article suivant, qu'ils publient en 1973, est considéré comme fondateur de la définition de la Nouvelle Cuisine : « Vive la nouvelle cuisine française », *Gault et Millau*, n°54, octobre 1973.

² Jean-Robert Pitte montre que « le succès médiatique de l'expression a été immense », en raison de « son adéquation à la culture ambiante » (réhabilitation du corps, culte de la nature, volonté de transparence...), et malgré la manifestation de vives oppositions. Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, p. 197.

³ En tant que canal d'information, la télévision a un rôle de *gatekeeper*, tel que l'a défini Kurt Lewin.

⁴ Sidonie Naulin, *Le journalisme gastronomique. Sociologie d'un dispositif de médiation marchande*, thèse de doctorat de sociologie, Paris, Université Paris-Sorbonne, 2012, p. 382.

⁵ *Ibid.*, p. 22-23.

présente comme étant la grande cuisine française sera donc perçue comme telle par ses téléspectateurs : le passage d'un type de cuisine à la télévision permet sa connaissance par le public, mais scelle aussi la reconnaissance que l'institution télévisuelle lui accorde, sur laquelle le public est invité à s'aligner.

Dans ce chapitre, on tâchera donc de rendre compte de la façon dont les émissions présentées par des chefs ont permis la diffusion des nouvelles façons de faire la cuisine qui se trouvaient alors valorisées. Aussi, le rôle dévolu au chef dans le cadre des émissions de recettes a-t-il connu une évolution, alors que les jeunes chefs de la Nouvelle cuisine entendaient renouveler la gastronomie française ? En quoi le répertoire culinaire présenté à l'antenne était-il représentatif des transformations touchant le monde de la restauration ? On tentera également d'évaluer quel a pu être l'impact de ces programmes sur le public de la télévision, mais le peu de sources disponibles à ce sujet ne permet pas de dépasser la formulation de prudentes hypothèses.

I- La confrérie des jeunes chefs à la télévision

1) Un programme à l'ambition gastronomique

La création de *La grande cocotte* revient à Jean Ferniot et Claude Jolly (dit Claude Lebey), producteurs de l'émission. Le programme naît de la volonté qu'ont ces journalistes gastronomes de donner un espace d'expression à de grands chefs reconnus. Les deux hommes sont des personnalités influentes du monde des médias. Jean Ferniot est journaliste politique à *France-Soir*, après avoir joué un rôle important à *l'Express* où il tenait notamment, dans les années 1960, une chronique gastronomique qu'il signait « Mon oncle »⁶. Très reconnu, proche du pouvoir centriste, il était déjà auteur et présentateur de plusieurs émissions culturelles à la télévision⁷. Claude Lebey, quant à lui, s'était reconverti dans le journalisme gastronomique et l'édition, et contribuait notamment à *l'Express*⁸. Ils avaient donc tous deux un intérêt marqué pour la gastronomie : Lebey a introduit Ferniot au « Club des Cent », cercle gastronomique fermé et prestigieux, en 1970⁹.

⁶ Pour un résumé de son parcours, voir « Journaliste, écrivain : Jean Ferniot », *Le Monde*, 25 juillet 2012, p. 23 ou les mémoires qu'il a publiées : Jean Ferniot, *Je recommencerais bien*, Paris, Grasset, 1991, 413 p.

⁷ Notamment *Italiques*, *De vive voix*, et *Le livre du mois*.

⁸ Claude Lebey était alors un critique gastronomique influent. Comme il l'affirme dans ses mémoires, « Le moindre article remplissait un restaurant pendant des semaines, des mois et faisait sans nul doute sa renommée ». Claude Lebey, *A table !*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 87.

⁹ Jean Ferniot, *Je recommencerais bien*, Paris, Grasset, 1991, p. 365.

Claude Lebey a joué un rôle déterminant dans la redéfinition de la grande cuisine, au moment où émergeait la « Nouvelle cuisine » définie par Henri Gault et Christian Millau, en contribuant à la valorisation des nouvelles figures de la cuisine française. Ayant des liens d'amitié avec nombre de chefs, il a, en tant que directeur de collection de la maison d'éditions Robert Laffont, fait publier leurs écrits – notamment *La grande cuisine minceur* de Michel Guérard¹⁰, qui connaît un grand succès – ce qui a contribué à asseoir leur notoriété. Il a également su mettre ses relations avec son ami d'enfance Valéry Giscard d'Estaing au service de la promotion de l'art culinaire. Claude Lebey est en effet à l'origine de la remise de la légion d'honneur par le président de la République à Paul Bocuse¹¹ en 1975. Celle-ci a donné lieu à une cérémonie au cours de laquelle un grand repas a été servi par les chefs les plus en vue du moment, dont Michel Guérard, Roger Vergé et Pierre Troisgros¹². Par ce moyen, ces chefs qui étaient déjà parvenus au sommet de leur hiérarchie professionnelle¹³ se sont vus hissés au rang de représentants de l'excellence française et, comme l'affirme Jean-Robert Pitte¹⁴, ont été auréolés du prestige de l'autorité de l'Etat. La volonté qu'ont Jean Ferniot et Claude Jolly de faire entrer ces chefs reconnus à la télévision s'inscrit donc dans la continuité d'une logique de médiatisation et de légitimation d'une conception de l'art culinaire promue par d'éminents représentants de la grande cuisine française, qui ont ainsi acquis une grande popularité¹⁵.

Le titre de l'émission *La grande cocotte* est révélateur de son ambition gastronomique, car l'adjectif utilisé constitue une référence explicite à la grande cuisine. L'utilisation du terme « cocotte » renvoie dans le même temps à un mode de cuisson traditionnel de la cuisine française, et dénote ainsi un certain classicisme. Le générique de l'émission¹⁶, composé d'images du grand Limonaire de l'abbaye de Collonges-au-Mont-d'Or (*Fig. 4-1 et 4-2*) – qui abrite le restaurant de Paul Bocuse – sur fond de musique tonitruante, confère une certaine emphase à la présentation des chefs, qui apparaissent un à un à l'image revêtant leur tenue de chef et portant la toque (*Fig.*

¹⁰ Michel Guérard, *La grande cuisine minceur*, Paris, Laffont, 1976.

¹¹ « Claude Lebey : VGE copain d'enfance », *Le Figaro*, 24 mars 2012, p. 35.

¹² Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, p. 147.

¹³ Michel Guérard a été désigné Meilleur ouvrier de France en 1958, Paul Bocuse en 1961, Roger Vergé en 1972. Voir Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, Paris, Delagrave, 2004, p. 121, 122 et 127.

¹⁴ Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, *op. cit.*, p. 155.

¹⁵ Comme le montre Sidonie Naulin, la médiatisation de la Nouvelle Cuisine par Gault et Millau « n'a pas conduit à la mise au jour [...] de cuisiniers outsiders, mais elle a au contraire consisté à surmédiatiser certains individus déjà reconnus par l'ancien système d'évaluation ». Sidonie Naulin, *Le journalisme gastronomique. Sociologie d'un dispositif de médiation marchande*, thèse de doctorat de sociologie, Paris, Université Paris-Sorbonne, 2012, p. 500.

¹⁶ Tel qu'il a existé jusqu'en 1977, date à laquelle il est modifié.

4-3). L'émission accueille en effet cinq chefs qui participent régulièrement à l'émission, venant à tour de rôle y présenter une de leurs recettes. Il s'agit de Paul Bocuse, Michel Guérard, Roger Vergé, Pierre et Jean Troisgros¹⁷. Ils sont les figures de proue de la « fraternité de chefs à succès »¹⁸, selon les termes de Jean-Robert Pitte, qui ont eu un rôle moteur à partir des années 1960 dans le renouvellement de la grande cuisine française et la transformation du rôle et de l'image des chefs cuisiniers. Aussi Claude Lebey affirme que « La Nouvelle Cuisine fut [...] le point de départ d'un groupement de copains ayant les mêmes idées sur l'avenir de la cuisine¹⁹ ». La volonté d'affirmer le pouvoir des chefs, soutenue par un certain sens des affaires, a conduit ce groupe à développer une importante communication – bien relayée par ailleurs²⁰ – autour de leurs activités, qui leur a permis d'acquérir une notoriété plus ou moins grande, préexistant à leur participation à l'émission que nous étudions ici. La participation de ces chefs à une émission télévisée s'explique donc par l'exposition qu'ils recherchaient : faire sortir les cuisiniers de leur cuisine²¹ revenait pour eux à refuser le rôle subalterne qui leur était jusqu'alors réservé pour être reconnus comme des créateurs à part entière sur la scène publique²².

2) Un format classique renouvelé

Selon le dispositif qui a été inauguré par Raymond Oliver et Catherine Langeais (chapitre 2), les chefs sont accompagnés d'une présentatrice ayant le rôle de médiatrice²³ pour faire la démonstration de leur recette. La personnalité chargée d'assurer le lien entre les experts de la cuisine et les téléspectateurs jugés profanes est la comédienne Marthe Mercadier. Celle-ci était une vedette bien connue du grand public, régulièrement invitée à la télévision depuis les années 1960 pour évoquer son actualité cinématographique et théâtrale, et participant à plusieurs reprises

¹⁷ Alain Senderens, Alain Chapel et Gaston Lenôtre font également chacun une ou deux apparition(s) dans l'émission en 1977.

¹⁸ Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, p. 208.

¹⁹ Claude Lebey, *A table !, op. cit.*, p. 65.

²⁰ Selon les mots de Claude Lebey, « Henri Gault et Christian Millau servirent de caisse de résonance à cette nouvelle manière de cuisiner ». *Ibid.*, p. 69.

²¹ Paul Bocuse affirme avoir œuvré à « sortir les chefs de leur cuisine » afin de les faire connaître et leur retirer leur statut subalterne de domestique. « Bocuse vide son sac », *Le Nouveau guide Gault-Millau*, n°141, janvier 1981, cité dans Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001, p. 268.

²² Bénédicte Beaugé montre ainsi que la Nouvelle Cuisine inaugure une médiation « hyper-personnalisée » de la cuisine, au sens où les plats sont signés du nom du chef et transmis sans intermédiaire (le service étant ravalé à un rang subalterne) au client. La perception de la personnalisation de la cuisine des chefs passe par la reconnaissance de la singularité de leur talent. Bénédicte Beaugé, *Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Paris, Métailier, 2013, p. 249.

²³ Le bulletin de presse qui présente l'émission énonce à son propos : « Elle représentera les ménagères à l'émission et posera aux cuisiniers les questions permettant de faciliter la réalisation des recettes ». Bulletin de presse de TF1, n°14, semaine du 4 au 10 avril 1976, p. 4.



Fig. 4-1 et 4-2 – Générique de La grande cocotte

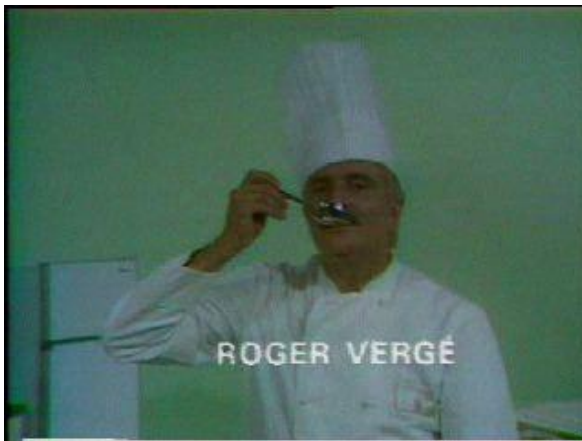


Fig. 4-3 – Présentation des chefs



Fig. 4-4 – Marthe Mercadier, présentatrice élève



Fig. 4-5 et 4-6 – Un décor assez sommaire



Fig. 4-7 – Marthe Mercadier surélève le récipient pour le chef



Fig. 4-8 – Décor plus aménagé



Fig. 4-9 – Le chef et sa brigade en action



Fig. 4-10 – Interview de Jean Troisgros



Fig. 4-11 – Dressage des assiettes en cuisine



Fig. 4-12 – Elevage d'agneau de pré salé

aux pièces de théâtre diffusées dans *Au théâtre ce soir*. Le choix d'une telle animatrice peut sembler inattendu, dans la mesure où elle n'était pas une professionnelle de la télévision, mais traduit sans doute la volonté de proposer un programme prestigieux et vivant grâce à la participation d'une comédienne célèbre. La posture de Marthe Mercadier dans le générique de l'émission en fait l'élève des chefs (**Fig. 4-4**) : tenant un carnet à la main, elle est dans la situation de réception du savoir qui était supposée être celle des téléspectateurs. Au cours de l'émission, si elle ne participe pas directement à la préparation du plat, elle contribue toutefois largement à animer le programme : d'un ton enjoué et léger, elle entretient la conversation avec les chefs, notamment en leur demandant davantage de précisions et d'explications sur ce qu'ils sont en train de faire, et a également pour fonction de mettre en appétit les téléspectateurs. Alors que les chefs ont une approche technique de la cuisine, elle l'aborde plutôt d'un point de vue gourmand : la comédienne cherche régulièrement à goûter les plats en cours d'élaboration et souligne les qualités de ce que préparent les chefs en leur adressant des compliments enthousiastes.

Le plateau de l'émission comprend un décor (**Fig. 4-5 et 4-6**) figurant une cuisine assez sommaire. Sur un fond neutre, les différents éléments nécessaires à la préparation des plats sont disposés en arc de cercle (réfrigérateur à droite, cuisinière électrique et four à gauche), et une table sert de plan de travail. La faible hauteur de celle-ci est peu appropriée aux gestes que nécessite la pratique de la cuisine, et gêne visiblement les chefs que Marthe Mercadier doit assister en surélevant les ustensiles (**Fig. 4-7**). Une table ronde couverte d'une nappe est également présente en arrière-plan, comme pour suggérer la perspective du repas qui doit suivre la préparation du plat. Le décor a toutefois été progressivement étoffé : l'habillage du plateau est rendu plus coloré et plus moderne grâce à la disposition de carreaux de couleur, et une étagère garnie d'accessoires anciens décoratifs (moulin à café, bouilloire en cuivre) en meuble l'arrière-plan (**Fig. 4-8**). La table ronde est parfois dressée et des chaises permettent alors au chef et à Marthe Mercadier de s'y installer pour manger à la fin de l'émission. Le décor semble alors se rapprocher de la figuration d'un intérieur domestique contemporain, grâce à un mobilier moderne (chaises pliantes en plastique). Mais la nature de décor de cette cuisine est très manifeste en raison de la forme peu réaliste de son aménagement, et de son inscription dans un espace qui est ostensiblement celui d'un studio. Le registre de l'émission s'affiche donc comme étant celui de la démonstration télévisée.

En plus de la présentation de la recette, l'émission comprend un reportage, qui est consacré à la découverte soit d'un restaurant (généralement celui du chef invité), soit d'un produit. Le programme propose donc au public une vision inédite de l'univers de la cuisine

professionnelle, puisqu'il montre des images de ses « coulisses » et laisse les grands chefs présenter leur parcours et leur conception de la cuisine. Le reportage consacré à Pierre Troisgros est construit comme une immersion dans la cuisine de son restaurant : l'agitation de la cuisine est donnée à voir et à entendre (**Fig. 4-9**) avant que la parole ne soit donnée aux frères Troisgros (**Fig. 4-10**), qui expliquent que, pour eux, la cuisine est une affaire de créativité personnelle et énumèrent les principes qui guident l'élaboration de leurs plats. Le passage de ces propos en voix off permet de proposer des plans des différentes activités de la cuisine (allées et venues des serveurs, dressage des assiettes (**Fig. 4-11**)...). Ainsi, l'activité des chefs, définie en termes de production technique autant qu'intellectuelle, est mise en valeur par des reportages qui leur donnent la parole et montrent que leur cuisine est l'émanation de leur talent personnel. Le public peut donc pénétrer un univers dont l'accès lui est ordinairement refusé, ce qui participe de « l'épiphanie du chef » décrite par Bénédicte Beaugé²⁴. La mise en scène publique des chefs permet en effet de faire sortir leur activité des coulisses : la production culinaire ne se cache plus, ce qui, comme le montre Priscilla Parkhurst Ferguson, modifie la conception du restaurant, en déplaçant le phénomène d'ostentation du versant de la consommation vers celui de la production²⁵ : un établissement est incarné par le chef qui y officie.

D'autres émissions proposent des reportages consacrés aux produits qui sont cuisinés dans la recette du jour, ce qui est le signe de l'intérêt des chefs pour la qualité et le choix des produits qu'ils cuisinent. Ce programme est en effet le premier à donner la parole à des producteurs, illustrant de ce fait l'importance que les apôtres de la Nouvelle cuisine accordaient à l'origine de leurs ingrédients et à la constitution de circuits d'approvisionnement courts et personnalisés²⁶. Ainsi, Roger Vergé explique à l'antenne qu'il connaît le pêcheur qui a pêché le poisson qu'il s'appête à cuisiner, et le reportage qui suit immédiatement montre le marin à l'œuvre sur son bateau, aux côtés du chef lui-même. De même, un reportage sur l'agneau de pré salé donne à voir les conditions de son élevage autour du Mont Saint-Michel (**Fig. 4-12**) et propose une interview d'un éleveur évoquant les spécificités de cette viande. Ces reportages ont donc pour objectif de faire connaître au public la provenance et la façon dont sont produits des ingrédients cuisinés, mais ils permettent aussi de mettre en avant la qualité de la cuisine des chefs, dans la mesure où

²⁴ « Le chef a pris une telle place dans l'imaginaire contemporain [...] qu'il est difficile de l'esquiver ». Bénédicte Beaugé, *Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine*, op. cit., p. 244.

²⁵ *Ibid.*

²⁶ La cuisine du marché a été mise à l'honneur par ces chefs, notamment Paul Bocuse. La valorisation nouvelle par la grande cuisine de « la simplicité rustique » et de la « qualité naturelle » naît largement en réaction contre l'industrialisation et la standardisation de l'alimentation. Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, Paris, Delagrave, 2004, p. 117.

la beauté recherchée dans les images, parfois proches de cartes postales (*Fig. 4-13*), souligne l'exceptionnalité de l'origine des produits. L'insistance sur les paysages, qui figurent dans de longs plans fixes, témoigne du souci de situer l'origine du produit dans un cadre naturel²⁷, et de présenter sa production comme ancrée dans un territoire spécifique²⁸.

3) La cuisine des chefs

Avant de commencer à préparer la recette du jour, le cuisinier présente un menu complet (composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage, d'un dessert et accompagné de vin²⁹), dans le cadre duquel il conseille de la servir. Le degré d'élaboration de ces menus montre qu'ils sont avant tout destinés aux occasions de réception : les recettes de chef n'ont pas pour but d'être préparées lors des repas quotidiens mais plutôt lors de repas de fête. Ainsi Marthe Mercadier dit d'un plat à cuire à la dernière minute que « c'est [...] un plat que l'on fait juste avant l'arrivée des amis », ou encore que le petit ragoût de spaghettis aux légumes de Michel Guérard est le plat parfait pour la « maîtresse de maison » qui s'apprête à recevoir des amis. Marthe Mercadier, comme le style élégant de ses tenues ainsi que ses manières relativement empruntées le montrent, ne représente pas la mère de famille assurant l'alimentation de sa famille au quotidien mais l'hôtesse souhaitant impressionner ses invités grâce à une cuisine soignée.

De fait, la cuisine telle qu'elle est présentée dans l'émission est en tension entre pratiques professionnelles et pratiques ménagères. Selon les chefs, la proximité avec les façons de faire domestiques est plus ou moins revendiquée. Si Pierre Troisgros fait remarquer qu'il découpe à dessein le persil avec des ciseaux et utilise une poêle ordinaire pour faire revenir des cuisses de grenouilles, Paul Bocuse met en avant l'expertise des chefs par rapport aux « ménagères ». Il vante ainsi la capacité qu'ont les cuisiniers à adapter parfaitement les proportions de leurs préparations à la taille du moule utilisé, alors que les ménagères en préparent généralement « ou pas assez, ou pour tout un régiment », et fait preuve d'une grande suspicion vis-à-vis des tâches que Marthe Mercadier accomplit³⁰. Il utilise volontiers un matériel professionnel, comme des culs

²⁷ Jean-Robert Pitte montre que la Nouvelle cuisine met à l'honneur la nature, en prônant un rapport respectueux aux produits qui se doivent d'être « de saison » et « du marché ». Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, op. cit., p. 198.

²⁸ L'affirmation de la modernité de la Nouvelle Cuisine est allée de pair avec un retour aux produits et aux techniques des cuisines régionales, plus ou moins prégnant chez les différents chefs. Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, op. cit., p. 129.

²⁹ Par exemple, Pierre Troisgros propose de servir son plat de grenouilles à la crème en entrée, suivie d'un plat de rognons, puis de fourme d'Ambert et de tarte aux pommes.

³⁰ Alors qu'il a demandé à Marthe Mercadier de beurrer le moule dans lequel il va cuire son gâteau de foies de

de poule en inox ou un bol à blancs en cuivre pour réaliser le pudding aux marrons. Michel Guérard, quant à lui, affiche, lorsqu'il cuisine (sans porter la toque – *Fig. 4-14*) un petit ragoût de spaghettis aux légumes, une totale similitude avec les façons de faire de son public : il affirme que sa recette est née de son inspiration un soir où il n'avait rien à manger chez lui et a composé avec ce qu'il avait sous la main, et déclare refuser les complications inutiles, ce qui justifie par ailleurs l'utilisation de maïs en boîte et de petits pois surgelés qu'il juge « merveilleux ».

Reste que l'adaptation de la cuisine de tous les chefs au contexte des repas domestiques est assurément révélée par la présentation des mets dans des plats collectifs à partager (*Fig. 4-15*, par exemple), et non à l'assiette comme les représentants de la Nouvelle cuisine en ont pourtant imposé l'usage dans leurs établissements³¹. Il s'agit aussi d'une preuve que le dressage individuel n'était alors pas courant dans les foyers, même dans un contexte de réception. La préparation des recettes ne vaut donc pas comme pure démonstration de la cuisine des chefs telle qu'ils la pratiquent dans leurs restaurants, mais tend à être adaptée aux façons de faire des ménagères auxquelles l'émission s'adresse. On peut d'ailleurs noter que la tendance à la proximité avec le public a été renforcée à partir de janvier 1977 : un nouveau générique, plus simple, plus moderne (*Fig. 4-16* et *4-17*) et plus dynamique grâce à la musique vive et enjouée qui l'accompagne, marque l'abandon de la référence à la tradition de l'art culinaire. Les reportages ont également été supprimés de l'émission, qui, recentrée autour de la transmission d'une recette, a ainsi acquis une fonction essentiellement pratique.

Les chefs qui se succèdent à l'antenne ne définissaient pas tous leur cuisine de la même manière, ce qui explique que le répertoire culinaire du programme soit assez variable selon le cuisinier invité. Au-delà du regroupement des chefs derrière l'étiquette de la Nouvelle cuisine, plusieurs tendances peuvent être distinguées. La cuisine de Paul Bocuse se situe dans la continuité de la tradition gastronomique française et se caractérise par un certain classicisme : coq au vin, soupe poireaux-pommes de terre, poulet au gros sel³² font partie des plats qu'il présente à l'antenne. Interviewé en 2013³³, Paul Bocuse affirme que son style culinaire, « immuable », est

volaille, il fait remarquer que le plat a été mal beurré, ce qui risque de mettre en péril le démoulage final.

³¹ Pascal Ory note que le dressage à l'assiette est un élément central dans l'affirmation du statut d'auteur, voire d'artiste, des cuisiniers. Pascal Ory, *L'identité passe à table : l'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, Paris, Presses universitaires de France, 2013, p. 42.

³² Ces recettes sont respectivement présentées dans les émissions du 21/01/1997, 25/02/1977, 06/04/1976.

³³ « Paul Bocuse : "La cuisine française est unique !" », *Le Point*, n°2114, 21 mars 2013, p. 90-91.



Fig. 4-13 – Image travaillée



Fig. 4-14 – Michel Guérard en cuisine



Fig. 4-15 – Dressage collectif du plat



Fig. 4-16 et 4-17 – Nouveau générique de l'émission

fondé sur la référence au guide culinaire d'Escoffier. De ce fait, sa cuisine met à l'honneur des pièces de viandes entières, avec os et arêtes, et utilise beaucoup de crème, de beurre et de vin. Ainsi monte-t-il au beurre le coulis de tomate qui accompagne son gâteau de foies de volaille, afin, dit-il, de produire une sauce claire et non épaisse comme aurait entraîné une liaison à la farine. Paul Bocuse apparaît ainsi comme le représentant et le défenseur d'une cuisine nationale traditionnelle³⁴, style dont les frères Troisgros apparaissent assez proches. En dehors de leur recette d'« escalope de truite saumonée à l'oseille » qui s'est imposée comme un emblème de la Nouvelle cuisine, les plats qu'ils présentent dans l'émission (grenouilles à la crème, côte de bœuf, cassolette d'écrevisses) sont représentatifs d'un certain classicisme culinaire.

Le répertoire culinaire de Roger Vergé se distingue assez fortement de ces conceptions : ce chef propose une cuisine créative fortement inspirée de la tradition méditerranéenne³⁵ et marquée par une certaine recherche de légèreté. Dans l'émission, il propose la recette de la soupe au pistou, de l'anchoïade ou de la soupe de poissons³⁶. Les légumes occupent une place centrale dans ses plats, et il est notable que les viandes et les poissons ne soient pas préparés entiers mais en morceaux³⁷, dans des fricassées (fricassée de lotte aux petits légumes), en « suprême » (suprême de loup au vert de laitue) voire en compote (compote de gigot d'agneau). L'inventivité du chef se manifeste donc par la façon dont il donne forme au produit initial pour lui donner une présentation inédite : le jeu sur la dénomination des plats, reposant par exemple sur la transposition au poisson des termes renvoyant à la viande (la fricassée et le suprême renvoient à des préparations de volaille), témoigne d'un souci d'originalité qui est étranger à l'art culinaire défendu par Paul Bocuse. Michel Guérard, quant à lui, présente également une cuisine plutôt novatrice, et caractérisée par une assez grande simplicité. Il propose une recette de salade gourmande, de gratin de pommes de terre et de tarte aux champignons, ainsi que la recette du pot-au-feu qui avait fait sa renommée au début de sa carrière³⁸. Ces recettes, moins coûteuses que les plats de viande ou de poisson présentés par les autres chefs, étaient sans doute à même d'être

³⁴ Loin d'être anecdotique, Jean-Robert Pitte signale que le beurre est « le signe distinctif de la grande cuisine française ». Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, op. cit., p. 131.

³⁵ Roger Vergé s'inscrit dans le courant de la « Nouvelle cuisine du terroir », qui fonde ses inventions sur les traditions culinaires régionales. Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, op. cit., p. 129.

³⁶ Recettes respectivement présentées dans les émissions du 18/03/1977, 10/06/1977, 8/10/1976.

³⁷ Cette tendance, propre à la Nouvelle cuisine, peut s'expliquer par l'individualisation croissante de l'assiette dressée en cuisine, par opposition aux découpages réalisés en salle dans les restaurants. Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, op. cit., p. 119.

³⁸ Ouvert en 1965 à Asnières, le restaurant « Le Pot-au-feu » a permis à Michel Guérard d'être repéré par les critiques gastronomiques.

reproduites dans les cuisines des ménagères.

Ainsi, les différents chefs présents dans l'émission ne pratiquent pas la même cuisine, ce qui montre que l'unité du groupe qu'ils formaient autour de la défense d'une nouvelle cuisine n'impliquait pas l'uniformité de leur style culinaire. On peut d'ailleurs noter que la télévision a bien reflété l'identité culinaire des chefs, puisque ceux-ci ont présenté au public des plats qui figuraient effectivement à la carte de leur restaurant (c'est notamment le cas du bar à la vapeur d'algues de Michel Guérard, le loup en croûte de Paul Bocuse...). Cette variété a eu une influence sur le discours culinaire porté par l'émission, assez changeant selon les numéros du programme. C'est que Marthe Mercadier, chargée de vanter la cuisine des chefs, ne peut faire valoir les mêmes critères d'appréciation selon les plats qui sont préparés. Face à Roger Vergé qui propose une recette de profiteroles aux fraises, l'animatrice se réjouit pour son foie de pouvoir échapper aux profiteroles au chocolat, jugées plus lourdes et plus grasses. Ce goût pour la légèreté laisse place à un petit rire complice lorsque Paul Bocuse affirme à l'antenne qu'utiliser du beurre « ne peut pas nuire », ce qui tranche avec l'attitude de Michel Guérard qui justifie soigneusement chaque ajout de matière grasse à ses plats. L'ambiguïté des rapports entre discours gastronomique et discours diététique apparaît donc nettement dans ce programme.

4) Quel public ?

La grande cocotte, qui était réalisée par Armand Ridet, a été diffusée sur TF1 le mardi à 17h30 d'avril à juin 1976, puis le vendredi soir à 17h30 de septembre 1976 à juin 1977. La fin d'après-midi correspond à un horaire où la télévision était assez peu regardée. Tant qu'elle était diffusée le mardi, l'émission était intégrée à un après-midi de programmes unifié sous le titre *Restez-donc avec nous*, composé de différentes rubriques liées à la vie pratique (santé, culture, découverte des métiers...). *La grande cocotte* n'était donc qu'un maillon d'une grande chaîne de séquences se succédant à un rythme rapide, entrant dans le cadre d'une « télévision de compagnie³⁹ », n'attendant pas nécessairement une attention soutenue de la part des téléspectateurs – ou plutôt des téléspectatrices, qui se trouvaient être le public particulièrement visé⁴⁰ – qui n'étaient pas nécessairement en mesure d'abandonner toutes les activités domestiques

³⁹ Régine Chaniac dénomme ainsi les magazines de service consacrés à la vie pratique qui ont été diffusés par les chaînes de télévision à partir du moment où elles ont ouvert leur antenne l'après-midi, dans les années 1970. Régine Chaniac, *La télévision de 1983 à 1993. Chronique des programmes et de leur public*, Paris, La documentation française, 1994, p. 92.

⁴⁰ Les rubriques consacrées à la « forme » et à la santé notamment témoignent de l'adresse à un public féminin.

à mener en parallèle.

A partir de septembre 1976, la diffusion de l'émission le vendredi à 17h30 en fait le premier programme diffusé lors de l'ouverture de l'antenne l'après-midi, ce qui en limitait l'audience, faute d'effet d'entraînement lié à des programmes qui l'auraient précédé. Les relevés d'audience réalisés par le Centre d'études d'opinion (CEO)⁴¹ révèlent que le public de l'émission était très réduit : les mesures que nous avons relevées font état d'une audience inférieure à 2%⁴². Le peu de public présent devant son téléviseur à cette heure de la journée explique la faiblesse du nombre de téléspectateurs qui assistent à l'émission⁴³. Les sondages élaborés par le CEO⁴⁴ révèlent que l'audience du programme est très largement féminine (aux deux tiers), notamment en raison du nombre important de femmes au foyer. D'autre part, les téléspectateurs se caractérisent par leur âge plutôt avancé (un tiers d'entre eux a plus de 65 ans) et par un faible niveau d'éducation (les individus ayant suivi des études supérieures sont fortement sous-représentés). On peut donc penser que *La grande cocotte* a permis à un certain discours gastronomique d'être diffusé auprès d'un public qui était sans doute peu familier avec l'univers de la grande cuisine, assez différent des lecteurs du magazine *Gault et Millau* ou de la rubrique gastronomique de *l'Express* que tenait Claude Lebey. Si l'émission n'a pas joué de rôle déterminant, à grande échelle, dans la (re)connaissance des chefs qu'elle mettait en scène, elle a sans doute pu jouer un rôle de médiateur de la grande cuisine⁴⁵ auprès d'individus peu touchés par le discours gastronomique ou, en raison de leur âge, méfiants vis-à-vis de la modernité⁴⁶. Toutefois, les changements connus par le programme à partir de janvier 1977, qui ont accentué sa dimension pratique, avaient peut-être pour but d'intéresser un public davantage concerné par une

⁴¹ Créé lors de la réforme de l'ORTF de 1974, le CEO était « avait reçu pour mission d'analyser et de fournir les informations utiles en vue de mesurer l'audience, la qualité et la valeur culturelle des émissions par voie d'études, enquêtes et sondages auprès des téléspectateurs ». Paul Florenson (et al.), *Douze ans de télévision 1974-1986*, Paris, La documentation française, 1987, p. 67.

⁴² Le 11 février 1977, l'indice d'audience de l'émission est de 1,4. Il est de 1,9 le 8 avril 1977, et de 1,1 le 29 avril. Panel CEO 1977. Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19810125/25.

⁴³ Les programmes diffusés sur Antenne 2, qui émettait tout l'après-midi, au même moment bénéficiaient d'une audience certes supérieure à celle de *La grande cocotte*, mais qui reste d'ampleur assez modeste. Ce n'est qu'après 18h00 que les indices d'audience des chaînes commencent à grimper.

⁴⁴ On se réfère aux chiffres concernant la composition de l'audience des différentes chaînes de télévision, du lundi au vendredi de 17h00 à 18h00, pour les semaines 22 à 25 (du 30 mai au 26 juin) de l'année 1977. Panel CEO 1977. Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19810125/26.

⁴⁵ Pascal Ory note que la télévision, parmi d'autres médias, a « incontestablement contribué à la diffusion du savoir technique et symbolique » lié à la cuisine dans la société civile. Pascal Ory, *L'identité passe à table : l'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, Paris, Presses universitaires de France, 2013, p. 53.

⁴⁶ Il ne nous a pas été possible de trouver des traces de l'avis que les téléspectateurs avaient à propos de ce programme.

pratique ménagère de la cuisine.

II- Une émission plus légère ?

1) Une présentation recomposée

En septembre 1977, alors que *La grande cocotte* a quitté les écrans de télévision, un nouveau programme apparaît comme étant son remplaçant direct. Produit par le même duo formé par Jean Ferniot et Claude Jolly, *La cuisine légère* est présentée par un tandem fixe composé de Michel Guérard et Anne-Marie Peysson. On ne sait pas avec certitude pourquoi, de l'ensemble des chefs participant à l'ancienne émission, Michel Guérard a été le seul à continuer de donner ses recettes. Ses liens d'amitié avec Claude Lebey⁴⁷ ont sans doute joué en sa faveur, mais on peut aussi supposer que sa télégenie et son apparente sympathie⁴⁸ expliquent sa participation au programme. En outre, son style culinaire, caractérisé par une certaine simplicité et une attention marquée pour la diététique, avait l'avantage de concilier l'accessibilité et l'adéquation avec les aspirations du temps⁴⁹. Enfin, les motivations d'ordre économique ont certainement poussé Michel Guérard à s'assurer une grande exposition médiatique. Claude Lebey raconte en effet que le cuisinier, dans son établissement d'Eugénie-les-Bains, avait une activité de chef d'entreprise plus que de chef de cuisine⁵⁰, et le partenariat qu'il signe avec la marque de produits industriels Findus en 1976⁵¹ est le signe que sa notoriété était mise au service de l'obtention de profits.

Quant à Anne-Marie Peysson, elle était une femme bien connue du public de la télévision : entrée à l'ORTF en 1960, elle en avait rapidement été une des speakerines phare et a assuré la présentation de diverses émissions. A l'image de Catherine Langeais auprès de Raymond Oliver, cette femme de télévision a repris le rôle qu'avait également Marthe Mercadier, consistant à animer le programme et à assister le chef dans la transmission de sa recette en

⁴⁷ « J'ai lié avec lui des liens d'amitié, de confiance ». Claude Lebey, *A table !*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 60.

⁴⁸ Les autres chefs de *La grande cocotte* ne manifestaient la même aisance face à la caméra, ni le même enthousiasme pour s'adresser aux cuisinières amatrices.

⁴⁹ Le modèle d'une alimentation nourrissante laisse progressivement la place à un modèle nutritionnel à partir de la fin des années 1960. Ainsi Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur notent que les « mères » interrogées dans le cadre de leur enquête appartiennent à la génération charnière qui a opéré le tournant vers la prise en compte dans leurs pratiques de règles nutritionnelles, dans le but de préparer une cuisine légère. Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur, « De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères », CREDOC, *Cahier de recherche* n°198, mars 2004, p. 62-63.

⁵⁰ Claude Lebey, *A table !*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 61.

⁵¹ Alain Drouard, *Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen-Age à nos jours*, Paris, Ellipses, 2005, p. 138.

s'assurant de la claire diffusion de son savoir.

Il faut cependant noter que le rapport entre le chef et son partenaire féminin se voit transformé par la posture qui est celle de Michel Guérard dans ce nouveau programme. Le rôle dévolu au chef est en effet partiellement redéfini : le bulletin de presse de *La grande cocotte*⁵² indiquait que dans chaque émission, était « réalisée en détail devant la caméra une recette », tandis que dans *La cuisine légère*, il est dit qu'« au cours de [l]a préparation [des recettes] devant la caméra, le chef Michel Guérard donne des conseils⁵³ ». Aussi il semble que le chef n'a pas pour fonction de faire une démonstration d'une méthode réglée mais revêt le rôle du conseiller, qui apporte moins la connaissance d'un savoir établi qu'une aide ponctuelle permettant aux plats d'avoir une « touche » particulière qu'ils n'auraient pas sans son intervention⁵⁴. Le rôle que se donne Michel Guérard est donc relativement modeste, puisqu'il ne met pas en avant une réelle supériorité dans la maîtrise de la cuisine par rapport au public. Anne-Marie Peysson peut ainsi déclarer :

« On a l'impression qu'on peut les réussir aussi [les soufflés à la poire], c'est ça qui est merveilleux dans ce que vous nous proposez. Vous ne nous donnez pas de complexes et en même temps vous nous donnez des idées formidables ».

Ainsi les téléspectateurs, tout en pratiquant une cuisine simple, peuvent avoir la satisfaction d'intégrer des « idées » ou des « astuces » provenant d'un chef à leurs façons de faire, sans être intimidés par l'impression que la recette proposée par le chef obéit à un autre registre d'action culinaire (celui de la cuisine professionnelle) que le leur. Et de fait, à plusieurs reprises, Michel Guérard affirme présenter une recette si facile qu'elle ne nécessite pas sa présence pour la présenter.

Bien qu'il apparaisse en tenue de cuisinier (*Fig. 4-18*) à l'écran (la couleur bleu ciel de celle-ci témoigne toutefois d'un souci de singularisation du chef vis-à-vis des codes qui privilégient traditionnellement le blanc hygiénique), Michel Guérard fait preuve d'une grande décontraction, montrant ainsi la distance qu'il prend avec la rigueur qu'arboraient les grands chefs soucieux de manifester leur respectabilité. Il n'adopte pas la posture de l'expert, et s'adresse aux téléspectateurs sur un ton familier, avec humour. Il fait preuve d'enthousiasme lorsqu'il cuisine, ce qui rapproche parfois ses gestes de ceux des amateurs plus que de ceux des professionnels,

⁵² Bulletin de presse de TF1, n°14, semaine du 4 au 10 avril 1976, p. 4.

⁵³ Annonce du programme par *Télé 7 jours*, n°905, 1 octobre 1977, p. 40

⁵⁴ Anne-Marie Peysson exprime régulièrement son intérêt pour les « trucs » que donne Michel Guérard, qui garantissent selon elle de réussir les plats qu'il présente à la maison.

définis par leur orthodoxie technique. Ainsi peut-on le voir réciter une comptine et esquisser un mouvement de danse pendant qu'il monte des blancs en neige, ce qui est le signe d'une pratique ludique de la cuisine. De même, Michel Guérard semble personnellement impliqué dans la préparation des plats puisqu'on le voit faire preuve d'une véritable gourmandise à l'égard de ce qu'il prépare⁵⁵. Il rompt alors avec la distance que manifestent les chefs à l'égard de leur cuisine, approchée en termes techniques et adressée à d'autres qu'eux-mêmes. Dans les débuts de l'émission, Anne-Marie Peysson et le chef dégustaient à l'écran le plat qu'ils avaient préparé : Michel Guérard faisait alors part de son plaisir à passer à l'étape de la dégustation (**Fig. 4-19**).

Du fait de la proximité qu'adopte Michel Guérard avec les téléspectateurs amateurs, le tandem qu'il forme avec Anne-Marie Peysson apparaît comme un véritable duo. La speakerine a en effet moins à jouer le rôle d'intermédiaire, de médiatrice à l'égard du public, ce qui redéfinit les rapports qu'elle entretient avec le chef. Ceux-ci ne reposent en effet plus sur l'inégalité qu'impliquait la cohabitation d'un cuisinier professionnel et une d'animatrice profane⁵⁶, et c'est la complicité entre les deux protagonistes qui est mise en valeur, conférant à l'émission le ton décontracté d'une conversation entre amis. Leurs échanges se font souvent sur le mode de l'humour et de l'ironie, les rires sont fréquents à l'écran (**Fig. 4-20**). Par exemple, Michel Guérard prend la liberté d'annoncer au début de l'émission consacrée à la préparation d'un « ananas voilé à l'orientale » qu'Anne-Marie Peysson exécutera une danse du ventre une fois la recette terminée, ou bien le public a la surprise de voir que le duo s'est caché derrière les meubles de la cuisine pendant le générique de début de l'émission (**Fig. 4-21**). On peut aussi les voir échanger avec l'équipe technique présente sur le plateau, que les deux présentateurs provoquent en lui disant qu'ils vont eux-mêmes manger le plat qui la fait saliver, ou bien qu'ils ménagent en lui conservant une partie du plat à déguster une fois l'émission terminée. Il émane donc du programme une impression de familiarité et de décontraction.

2) L'évolution des mises en scène

Dans la continuité de celui de *La grande cocotte*, le décor de l'émission (**Fig. 4-22**) n'a pas pour objectif de représenter une cuisine domestique réaliste. La disposition du plan de travail

⁵⁵ Lorsqu'il découpe un ananas, on le voit en piquer un morceau pour le déguster immédiatement, pour le plaisir.

⁵⁶ Il est notable qu'Anne-Marie Peysson porte un tablier, ce qui témoigne d'un investissement plus grand que les animatrices précédentes dans la préparation du plat.



Fig. 4-18 – Michel Guérard



Fig. 4-19 – Dégustation enthousiaste du plat



Fig. 4-20 – Complicité entre les deux présentateurs



Fig. 4-21 – « Gag » au début de l'émission



Fig. 4-22 – Décor de l'émission



Fig. 4-23 – Présentation des ingrédients

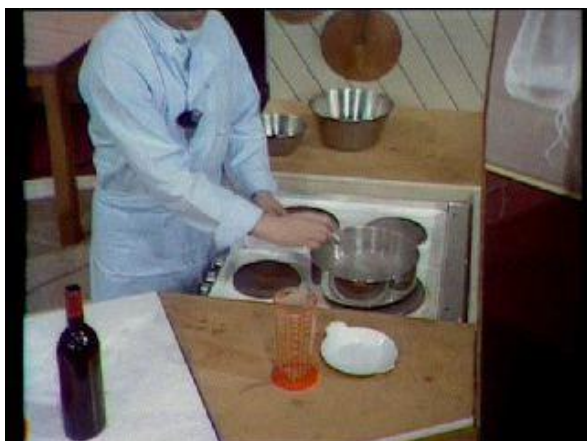


Fig. 4-24 – Vue en plongée



Fig. 4-25 – Plat mis au four



Fig. 4-26 – Maurice Cazalis et Lyvia d'Alché



Fig. 4-27 – Cuisine perchée dans un arbre



Fig. 4-28 – La cuisine des juniors

en U permet d'offrir une bonne visibilité des gestes aux caméras quel que soit l'endroit où se trouve le chef. La fresque murale sur laquelle figurent des dessins de fruits et de légumes met en valeur des aliments dont la légèreté est revendiquée par l'émission, et ne constitue assurément pas une décoration proche des standards domestiques. De même, la façon dont la recette est présentée témoigne de l'adaptation des façons de cuisiner au cadre de la démonstration télévisuelle. Tous les ingrédients sont présentés soigneusement alignés et déjà mesurés – chacun dans leur récipient – sur le plan de travail (*Fig. 4-23*), afin qu'ils soient clairement visibles et identifiables des téléspectateurs, et à portée de main immédiate pour le chef. Tout a donc été préalablement mis en place pour que la préparation de la recette ne soit pas interrompue et qu'aucun élément n'ait l'air caché au public. Cette pratique, commune à la quasi intégralité des émissions de recettes, est spécifique à la réalisation d'une démonstration : elle ne se retrouve pas dans les cuisines ménagères où l'on ne procède pas à une telle mise en scène des ingrédients utilisés puisqu'ils ne sont donnés à voir à personne. Pendant qu'il cuisine, Michel Guérard veille également, assisté de la vigilance d'Anne-Marie Peysson, à ce que ses gestes puissent être bien vus par les caméras, ce qui implique de modifier ses façons de faire en conséquence.

Néanmoins, l'évolution de la manière dont est filmée l'émission permet – grâce au recours à la plongée notamment, mais aussi à la multiplication des points de vue due à la mobilité des caméras – au chef de cuisiner avec plus de naturel. Il est en effet possible aux cadresurs d'obtenir des images de toutes les étapes de la recette sans que le chef ne les fasse nécessairement en direction de la caméra : la plongée permet de voir à l'intérieur des casseroles (*Fig. 4-24*), et le recours à une caméra placée de côté offre une vue de la mise au four du plat (*Fig. 4-25*). L'évolution de l'équipement des studios de télévision, liée au perfectionnement technique du matériel et à la situation économique des chaînes de télévision, change donc les manières de faire la cuisine. Il faut également noter que ce n'est plus – comme dans les émissions de Raymond Oliver dont le tournage en une seule prise imposait au chef de présenter une ou plusieurs recettes, de façon plus ou moins rapide, pour occuper le temps que durait l'émission – la durée de l'émission qui semble imposer la durée et le rythme de l'exécution de la recette. A l'inverse, par le recours au montage, c'est désormais l'émission qui s'adapte à la temporalité exigée par la réalisation du plat. Les moments consacrés à la cuisson ou à l'exécution de tâches répétitives disparaissent de l'antenne grâce à des « ellipses », ce qui n'impose plus systématiquement de recourir à des « doublures » (un plat déjà prêt qui cuit au four pendant que le chef en prépare un autre, des ingrédients préalablement apprêtés pour pouvoir passer une étape de la recette à l'écran) afin d'éviter les temps morts. Les coupures⁵⁷ sont fréquentes et permettent de réduire

⁵⁷ Dans *La grande cocotte*, les coupures étaient rendues les plus discrètes possible, donnant l'illusion que l'émission

l'artificialité de la démonstration en donnant l'illusion au téléspectateur qu'il suit la préparation intégrale du plat qui est lui est présenté à la fin de l'émission.

3) La cuisine minceur

La cuisine que présente Michel Guérard dans l'émission affiche sa proximité avec les usages domestiques, tout en étant caractéristique du style culinaire promu par les tenants les plus innovants de la Nouvelle cuisine.

Les ingrédients utilisés pour la préparation des recettes apparaissent comme étant assez ordinaires, semblables à ceux que se procurent la majorité des téléspectateurs. L'origine des ingrédients n'est jamais directement évoquée à l'antenne, mais il est significatif que le chef fasse appel à des produits d'origine industrielle comme des poires au sirop ou du court-bouillon en sachet, qu'il déclare être « excellent et pratique ». Par ailleurs, la saisonnalité des produits n'est pas véritablement respectée : alors qu'il utilise des fraises pour décorer l'ananas voilé à l'orientale destiné à être servi lors du repas du Nouvel an, Michel Guérard affirme que « des fraises, il y en a tout le temps maintenant ». De même, la recette de raie à la vinaigrette de tomates, élaborée à partir de tomates fraîches, est diffusée au mois de janvier. On voit donc les distances que prend le chef avec la « cuisine du marché » vantée par la Nouvelle cuisine, pour s'adapter aux modalités de l'achat en grande surface, majoritaire parmi son public⁵⁸. La commodité liée à l'utilisation de produits transformés ou importés de l'étranger à contre-saison prend le pas sur l'orthodoxie défendue par les chefs concernant la qualité des produits. D'autre part, l'accessibilité des recettes proposées repose également sur la recherche d'une limitation de leur coût. C'est du moins l'une des dimensions que l'émission favorisait à ses débuts, comme le déclarait Anne-Marie Peysson en indiquant que la recette de soufflé léger aux poires illustrait le but de l'émission : « faire une cuisine légère à digérer, et légère au prix aussi également ». L'intérêt manifesté pour les considérations d'ordre économique témoigne de la volonté de proposer une cuisine qui réponde aux impératifs de la vie domestique.

Dans le même temps, le répertoire culinaire de l'émission est le reflet des mutations et des modes qui affectaient le domaine de la cuisine dans la fin des années 1970 et le début des années 1980. Les chefs, en particulier ceux qui se réclamaient de la Nouvelle cuisine, ont en effet

était tournée en une seule prise.

⁵⁸ En 1974, 6,1% des achats alimentaires étaient réalisés sur les marchés, contre 25,4% en supermarché et hypermarché. Pascale Pynson, *La France à table*, Paris, La Découverte, 1987, p. 260.

introduit de nouvelles façons de cuisiner, qui ont partiellement redéfini les attentes du public à l'égard de la grande cuisine⁵⁹. Les recettes élaborées par les chefs répondent donc à un goût nouveau dont l'émission se fait l'écho. Michel Guérard manifeste la distance qu'il prend avec les pratiques classiques héritées de la tradition gastronomique : il affirme orner les suprêmes de poulet d'une toque à manchon en papier « pour s'amuser », et non pour respecter la présentation classique de ce morceau de volaille, et se lance dans une diatribe contre la pratique du flambage en salle, qui n'est selon lui que du « cinéma » qui n'a pas lieu d'être. La condamnation d'une pratique de la cuisine jugée dépassée permet au chef d'imposer la cuisine qu'il présente comme représentative des tendances à l'œuvre dans l'univers de la grande cuisine.

La valorisation de la légèreté est sans doute le trait le plus saillant du renversement des codes gastronomiques opéré par les chefs de l'époque. La légèreté des plats préparés dans l'émission se traduit par le peu de matière grasse qu'ils contiennent⁶⁰, mais plus encore par leur texture. Le moussoux apparaît comme un point commun aux préparations présentées par Michel Guérard, notamment en raison de l'utilisation fréquente du blender comme moyen d'émulsionner les sauces comme le sabayon de poireaux, la vinaigrette de tomates ou la crème de ciboulette. En outre, l'analyse lexicométrique des titres de recettes d'une partie du corpus⁶¹ révèle que la préparation de soufflés est surreprésentée dans cette émission⁶². Tout un lexique de l'aérien se voit alors mobilisé pour vanter les qualités des mets réalisés : Anne-Marie Peysson décrit le soufflé aux poires comme un « nuage », Michel Guérard compare la crème de ciboulette à un « zéphyr », et annonce aux mangeurs de son sabayon de poireaux qu'ils vont « manger du vent ». Le programme relaie donc le « renversement de la symbolique alimentaire de la mousse⁶³ », passée de synonyme d'insipidité à gage de finesse et de subtilité grâce à la promotion de nouvelles pratiques culinaires.

L'inventivité⁶⁴ de la cuisine de Michel Guérard se manifeste dans la façon dont elle se

⁵⁹ Sidonie Naulin note qu'Henri Gault et Christian Millau, en prenant pour modèle la cuisine servie par certains chefs, ont introduit « une nouvelle grille d'évaluation de la qualité gastronomique ». Sidonie Naulin, *Le journalisme gastronomique. Sociologie d'un dispositif de médiation marchande*, op. cit., p. 499.

⁶⁰ La quantité de matières grasses utilisée se voit notamment réduite par l'adoption de modes de cuissons qui n'en nécessitent pas (pochage, papillote, coûte de sel).

⁶¹ Voir l'Annexe n°3, p. VIII.

⁶² Ce terme ayant une fréquence de 3 dans le sous-corpus constitué des titres de recettes de l'émission, son indice de spécificité par rapport au reste du corpus est de 3.

⁶³ Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, op. cit., p. 124.

⁶⁴ Jean-Robert Pitte montre qu'à partir des années 1970, l'inventivité devient un critère central de l'évaluation de la qualité des restaurants. Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, op. cit., p.

joue des codes traditionnels de la cuisine. L'intitulé de certaines des créations de Michel Guérard montre qu'elles reposent sur le principe de la transposition : un élément du vocabulaire culinaire se voit utilisé pour désigner un élément auquel il n'est normalement pas associé afin de créer un rapprochement inédit. Ainsi des desserts sont baptisés de noms de plats salés (terrines d'oranges, gratin de fruits), et inversement (coulis de champignon), tandis que d'autres appellations sont détournées de leur sens initial, comme lorsque le terme « tournedos » se voit appliqué à la viande de veau. Ce principe de composition, couramment employé aujourd'hui, a été inauguré par les chefs de la Nouvelle cuisine dans les années 1970⁶⁵. On peut aussi noter que la cuisine de l'émission est perméable aux modes de son époque : la surreprésentation du terme « poivre » dans les titres des recettes⁶⁶ est symptomatique de la vogue pour l'utilisation du poivre, vert et rose notamment, en tant qu'épice.

Ainsi, *La cuisine légère* a contribué à faire connaître et à valoriser auprès du public les nouveautés qui marquaient l'univers de la grande cuisine, dans la mesure où Michel Guérard était une figure de proue du mouvement de modernisation de la gastronomie qui s'est rapidement diffusé sur l'ensemble du territoire. Les nouveaux principes guidant la création culinaire que ce programme met en scène ont également pu être assimilés dans le répertoire culinaire des téléspectateurs de l'émission, dont le nombre et l'implication restent à étudier.

4) Une émission du week-end

La cuisine légère a été diffusée sur TF1, un samedi sur deux à 12h30 de 1977 à 1981. La diffusion le samedi, à l'heure du repas, conforte le statut de loisir que le programme attribue à la cuisine. Les recettes présentées par Michel Guérard n'ont en effet pas vocation à constituer les plats d'une alimentation quotidienne, mais sont avant tout destinées à être servies lors de repas qui font l'objet d'un soin particulier, et qui ont donc généralement lieu le week-end. En effet, un intérêt spécifique est porté à la cuisine lors de ce moment de la semaine, où le surcroît de temps disponible par rapport au reste de la semaine est notamment employé à la préparation de repas plus élaborés⁶⁷. Jean-Claude Kaufmann montre que, lorsqu'elle est réalisée dans ce cadre, la

205.

⁶⁵ Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours, op. cit.*, p. 131.

⁶⁶ L'étude lexicométrique que nous avons réalisée indique que le terme « poivre », avec 5 occurrences dans les titres de recettes de cette émission, y présente un indice de spécificité de 6.

⁶⁷ Jean-Pierre Poulain montre que la diminution du temps passé à préparer des repas en semaine en raison de la faiblesse du temps disponible est compensée par un plus grand investissement le week-end, lors duquel la cuisine se voit chargée d'une « forte signification symbolique ». Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les*

cuisine perd en partie sa dimension de contrainte pour devenir, parce que se mettre en cuisine devient un choix, une activité pratiquée avec plaisir⁶⁸. Par son jour de diffusion, ce programme qui met en avant une pratique valorisante de la cuisine se voit donc placé dans ce cadre de référence.

L'audience que connaissait l'émission était peu importante, et s'est réduite au fil du temps : d'après les sondages réalisés par le CEO, le taux d'audience moyen de l'émission⁶⁹ était d'environ 9% à la fin de l'année 1977⁷⁰, contre 2 à 3% en 1979⁷¹. Ce public était majoritairement féminin, puisqu'en mai 1979, l'émission était suivie par 3,8% des femmes du panel, contre 2,3% des hommes⁷². Il apparaît donc que le programme n'a pas rencontré un grand succès auprès du public, même s'il a été maintenu dans la grille des programmes de TF1 pendant quatre saisons. Pour autant, il semble que les téléspectateurs de l'émission avaient un intérêt réel pour les recettes présentées, qu'ils envisageaient de reproduire chez eux. On peut en prendre pour preuve le souci qu'ont les présentateurs d'assurer une bonne transmission de la recette : la liste des ingrédients apparaît à l'écran à trois reprises au cours de l'émission, et Anne-Marie Peysson invite le public à y être attentif. Tout est donc prévu pour faciliter la prise en note de la recette, afin d'éviter la réception de trop nombreux courriers que l'animatrice propose aux téléspectateurs d'envoyer à TF1 s'ils veulent obtenir une fiche de la recette. L'accessibilité des recettes proposées a sans doute pu favoriser leur appropriation par les téléspectateurs.

Conclusion

En tant qu'ils se sont inscrits dans le prolongement du format des émissions présentées par Raymond Oliver et Catherine Langeais, et malgré des évolutions notables, *La grande cocotte*

mangeurs et l'espace social alimentaire, Paris, Presses universitaires de France, 2013 (2002), p. 39-40.

⁶⁸ Jean-Claude Kaufmann montre que les femmes se réservent des moments choisis pour cuisiner le week-end, « pour le plaisir personnel et le goût des autres ». Jean-Claude Kaufmann, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin, 2005, p. 108.

⁶⁹ Il faut rappeler que l'émission n'était diffusée qu'une semaine sur deux, et que les chiffres que nous citons ci-dessous sont des moyennes établies sur plusieurs semaines consécutives. Ils reflètent donc l'audience d'un créneau horaire plus que du programme étudié.

⁷⁰ Pour les semaines 44 à 48 (31 octobre-4 décembre) 1977, l'audience moyenne de TF1 le samedi à 12h30 s'élève à 9,6%. Elle est de 8% pour les semaines 40 à 43 (3 octobre-30 octobre). « Panel 1977. Résultats synthèse, standard télévision », CEO, 1977, semaines 40 à 43 et 44 à 48. Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19810125/26.

⁷¹ Pour les semaines 5 à 8 (29 janvier-25 février) 1979, l'audience moyenne de TF1 le samedi à 12h30 s'élève à 1,7%. Elle est de 3,1% pour les semaines 18 à 21 (30 avril-27 mai). « Résultats synthèse. Standard télévision », CEO, 1979, semaines 18 à 21. Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19810125/73.

⁷² *Ibid.*

et *La cuisine légère* ont conforté le modèle de l'émission de recettes associant un chef à une présentatrice femme. A ce titre, il est intéressant de constater que ce dispositif se voit repris dans les programmes culinaires conçus à destination des enfants. Le duo formé par Maurice Cazalis (chef du restaurant Henri IV de Chartres) et Lyvia d'Alché dans les émissions *Cuisine sans cuisson* et *La cuisine des juniors*, diffusées sur FR3 respectivement en 1982 et en 1985-1987, reprend l'association d'un cuisinier, revêtant la toque, avec une femme chargée de l'animation de l'émission⁷³ qui ne cuisine pas (**Fig. 4-26**). Malgré la transposition du décor de la cuisine dans un cadre faisant appel à l'imagination des enfants (**Fig. 4-27**) et l'adoption d'une mise en scène ludique (les deux présentateurs sont accompagnés d'une marionnette, Miam, dans *La cuisine des juniors* – **Fig. 4-28**), il semble que la façon dont le chef exécutait ses recettes les rendaient peu accessibles au jeune public : nombre de termes techniques sont employés, la préparation du plat – parfois elliptique – est réalisée à un rythme rapide, et le chef utilise un matériel (poche à douille, grands couteaux) peu adapté aux capacités des enfants. Pour présenter des recettes, même pour les enfants, la participation d'un chef professionnel semblait donc s'imposer, quitte à créer un décalage avec un cadre enfantin. La figure du chef avait donc une place centrale dans la représentation de la cuisine.

Cependant, *La cuisine légère* a introduit une évolution sensible du format de l'émission de recettes du fait de la posture adoptée par le chef présent à l'écran et de l'accessibilité affichée de son répertoire culinaire. L'objectif de proximité avec le public, qui devenait dominant dans d'autres types d'émissions de recettes, commençait donc à s'établir.

⁷³ Lyvia d'Alché chantait les chansons qui composaient le générique des deux émissions.

Chapitre 5

Vers une cuisine de la proximité

En parallèle de la présence de la cuisine de chefs à la télévision se développe, à partir de 1977 et l'arrivée de Michel Oliver sur TF1, un nouveau style d'émissions de recettes construites autour d'un mode différent de transmission des recettes. De nouveaux programmes ne cherchent plus seulement à donner au public amateur l'accès à un savoir professionnel mais proposent la représentation d'une cuisine proprement domestique, cultivant ainsi la proximité avec les pratiques des téléspectateurs. Le compromis qui prévalait jusqu'alors entre cuisine de chef et cuisine « comme à la maison » se trouve être, assez nettement, abandonné au profit de la référence à l'univers culinaire familial du public. De ce fait, le nouveau rapport au public mis en place par ces émissions transforme les caractéristiques de leur répertoire culinaire et modifie la façon dont elles abordent la réalisation et la transmission des recettes de cuisine.

Il faudra s'interroger sur les facteurs qui ont conduit à un tel renouvellement du format des émissions de recettes : s'agit-il d'un effet de l'évolution des modes d'énonciation télévisuels ? La télévision française devenant un univers de plus en plus concurrentiel, les chaînes sont amenées à changer la façon dont elles conçoivent leurs programmes. La nécessité d'attirer une audience la plus grande possible pour assurer leur viabilité économique *via* les ressources publicitaires pousse les chaînes à concevoir leurs émissions selon les règles du marketing¹ : le pouvoir pris par les programmeurs devient déterminant² et explique le recours à des procédés, que l'on peut voir à l'œuvre dans les émissions étudiées, destinés à capter et fidéliser l'attention du public. Dans le même temps, l'apparition d'un nouveau registre d'émissions de recettes semble être le témoin des évolutions que connaissent les pratiques sociales de la cuisine : préparer à manger est une activité qui est de moins en moins pratiquée la semaine³, mais qui tend

¹ Guy Lochard et Laurent Boyer montrent que « l'ère du marketing » a succédé aux âges de la « télé des ingénieurs » et de la « télé des réalisateurs » à partir de la fin des années 1960. Guy Lochard et Laurent Boyer, *Notre écran quotidien. Une radiographie du télévisuel*, Paris, Dunod, 1995, p. 23.

² *Idem.*

³ Jean-Pierre Poulain montre que, sous l'effet du recours croissant aux produits transformés proposés par l'industrie agro-alimentaire, la production culinaire domestique diminue en semaine. Ce mouvement de « reflux » du culinaire s'inverse souvent le week-end ou lors d'occasions spéciales, la cuisine se chargeant alors d'une forte signification symbolique. Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris,

à acquérir, pour certains groupes sociaux plus que pour d'autres⁴, un statut de loisir réservé au temps du week-end. Ces usages entraînent une valorisation nouvelle de la cuisine, abordée en tant que plaisir gratifiant.

I- Michel Oliver, un chef amateur

Alors que *La cuisine légère*, mise à l'antenne de TF1 en octobre 1977 (voir chapitre 4), est diffusée toutes les deux semaines, Michel Oliver, fils de Raymond Oliver, a été sollicité par la direction des programmes de TF1⁵ pour présenter une émission de recettes à diffuser en alternance. Après avoir obtenu un CAP de cuisine, Michel Oliver a travaillé dans les restaurants de son père, d'abord en cuisine puis en tant que maître d'hôtel. Il a ensuite ouvert avec succès son propre restaurant, de style bistrot, dont il était le propriétaire plus que le chef de cuisine. Du point de vue des hiérarchies de sa profession, Michel Oliver ne correspondait donc pas à la figure du grand chef étoilé⁶.

Pour autant, Michel Oliver était alors déjà bien intégré au monde des médias et bénéficiait d'une certaine popularité. La notoriété de son nom et les liens qu'avait son père avec des célébrités l'ont certainement aidé à être médiatisé. Ainsi la parution en 1963 de son livre illustré *La cuisine est un jeu d'enfant*⁷, qui connut un très vif succès, doit beaucoup au soutien personnel de Jean Cocteau⁸, fidèle client de son père, qui en signe la préface. Michel Oliver a également été sollicité pour tenir, dans les années 1970, une rubrique culinaire dans la matinale d'Europe 1⁹, puis dans le cadre du journal de 20 heures d'Antenne 2, le dimanche. Sa chronique consacrée à un

Presses universitaires de France, 2013 (2002), p. 39-40.

⁴ Les enquêtes analysées par Jean-Louis Lambert révèlent que le temps de production domestique est plus faible chez les classes aisées, qui, ayant les moyens de s'assurer la plus grande commodité, emploient beaucoup de produits prêts à servir. Les classes populaires, soumises à d'importantes contraintes budgétaires, consacrent davantage de leur temps à apprêter des produits achetés bruts. Jean-Louis Lambert, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Tec et Doc, 1987, p. 159 et 170.

⁵ Michel Oliver indique que c'est Eliane Victor, directrice des programmes de TF1, qui a proposé à Michel Oliver de présenter une émission de cuisine. Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, La Tour d'Aigues, éditions de l'Aube, 2010, p. 183.

⁶ Michel Oliver affirme ainsi dans ses mémoires : « Je n'avais pas créé le Bistrot de Paris pour en faire un restaurant étoilé, mais un endroit convivial où se mélangeraient tous les genres de la société autour d'une cuisine simple, inventive et une addition raisonnable ». Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, op. cit., p. 146.

⁷ Michel Oliver, *La cuisine est un jeu d'enfants*, Paris, Plon, 1963.

⁸ Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, op. cit., p. 109-110.

⁹ Tous les matins, il donnait une recette en trois minutes.

produit avait alors pour but, selon les mots de l'intéressé, d' « informer¹⁰ » les téléspectateurs : Michel Oliver faisait connaître les propriétés de différents produits, parfois d'origine industrielle, et conseillait le public sur la manière de les choisir. Pour cela, il se faisait souvent, sur le mode de l'indignation, le pourfendeur de pratiques jugées nuisibles à leur qualité¹¹. Ses interventions portaient donc davantage sur des conseils pratiques de consommation que sur la cuisine à proprement parler, puisqu'il ne donnait pas de recettes. La continuité avec ce format explique sans doute que la première émission intégralement présentée par Michel Oliver à la télévision ait associé la démonstration d'une recette avec une séquence didactique consacrée à la présentation d'un produit.

1) Les débuts sur TF1

Dis-moi ce que tu mijotes, diffusé un samedi sur deux à 12h30 sur TF1, est mis à l'antenne en octobre 1977. Par son titre, le programme affiche sa volonté d'instaurer un rapport de proximité avec le téléspectateur, et met en avant un certain mode de transmission du savoir culinaire. En effet, l'usage du tutoiement, la formulation orale et l'utilisation d'un terme rappelant une expression du registre familial (« mijoter » dans le sens de « tramer quelque chose ») inscrit l'émission dans le cadre d'un échange entre personnes familières. D'autre part, la représentation graphique du titre (*Fig. 5-1*) l'inscrit sur une feuille de papier écrite à la main et punaisée, ce qui semble renvoyer à l'usage d'écrire ses recettes sur un papier pour les donner à des proches souhaitant les connaître. Le programme ne se place donc plus dans le cadre d'une transmission verticale du savoir, impliquant un médium neutre, mais dans un échange plus informel et personnalisé de recettes, avec la part de divulgation d'un secret que cela comporte (comme le dénote l'utilisation de l'impératif, employé pour extorquer une spécialité à son détenteur). La musique du générique est un extrait de l'ouverture de l'opéra comique de Robert Planquette *Les cloches de Corneville*, qui place l'émission sous le signe d'une tonalité légère et festive.

Michel Oliver ne se présente pas dans le rôle du chef¹², comme en témoigne sa tenue vestimentaire décontractée, généralement composée d'une chemise colorée et d'un jean (*Fig. 5-2*). Il cherche ainsi à ne pas se distinguer par rapport aux téléspectateurs, vis-à-vis desquels il ne

¹⁰ « Je continuai à informer les téléspectateurs – je dis bien informer, et non pas défendre, prétendant que, s'ils sont bien informés, ils sont capables de se défendre tout seuls ». Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, op. cit., p. 177.

¹¹ Michel Oliver se désigne lui-même comme un « Don Quichotte culinaire ». *Ibid.*, p. 178.

¹² Il se démarque ainsi de Michel Guérard, dont l'émission alterne avec la sienne. « Michel Guérard est un bien meilleur cuisinier que moi. Je me contente donc de ce que je sais bien faire ». *Ibid.*, p. 184.

souhaite pas adopter de position de supériorité¹³. De fait, Michel Oliver se positionne à égalité par rapport au public : lors d'une émission consacrée aux conseils de régime, il se présente comme un représentant du public, puisqu'il demande des remèdes à sa prise de poids après les fêtes de fin d'année, situation qu'il dit être le lot de tous les téléspectateurs¹⁴.

Le décor de l'émission permet également la mise en place d'un cadre d'échange avec le public marqué par la familiarité. Lorsqu'elle débute, l'émission prend place dans un décor de salle à manger (*Fig. 5-3*), à la décoration traditionnelle (tapisserie florale aux murs, rideaux de dentelle, horloge ancienne...) au plus proche d'une pièce véritablement habitée (fenêtre, lustre au plafond, portraits aux murs). Michel Oliver est attablé, le couvert étant dressé, avec un ou plusieurs invités (*Fig. 5-4*). Cette partie de l'émission se présente ainsi comme une conversation de table entre les différents protagonistes, à laquelle le téléspectateur est invité à prendre part. Alors même que le propos de Michel Oliver est très didactique et préparé d'avance, le discours se voit dès lors inscrit dans un cadre convivial et relativement informel. Dans les premiers temps de l'émission, les invités étaient des anonymes présentés comme étant des téléspectateurs, venus en couple ou en famille. Ceux-ci ont cependant rapidement laissé place à des experts (médecin nutritionniste, producteur...) plus à même d'apporter des informations aux téléspectateurs. Parfois, Michel Oliver présente l'émission seul, mais il s'adresse toujours directement à la caméra pour mieux impliquer le téléspectateur dans son propos (*Fig. 5-5*).

La présentation de la recette est encadrée par deux séquences prenant place dans ce décor, lors desquelles l'un des ingrédients utilisés fait l'objet d'un exposé, et le plat préparé est dégusté (*Fig. 5-6*). Cette partie de l'émission présente une tonalité didactique réelle, car elle propose une présentation détaillée des propriétés du produit mis à l'honneur ainsi que des conseils de consommation. Michel Oliver, grâce à la participation des invités quand il y en a, délivre une leçon à l'adresse des téléspectateurs. Sa démonstration s'appuie sur des échantillons (*Fig. 5-7*) ou des schémas (*Fig. 5-8*) afin d'être la plus claire possible. Le ton adopté par le présentateur est avant tout informatif¹⁵, mais est généralement également marqué par une certaine implication lorsqu'il s'agit de dénoncer des pratiques de production qu'il juge nocives. Le discours de Michel

¹³ Michel Oliver dit qu'il s'est imposé comme règle de « porter une simple chemise et non pas une tenue de cuisinier professionnel. Je prétends que toute tenue professionnelle met une barrière entre le téléspectateur et vous ». *Ibid.*, p. 194.

¹⁴ « Oh mais je ne suis pas le seul, vous aussi vous avez pris du poids, regardez-vous un peu ! ». « Conseils de régime après les fêtes », *Dis-moi ce que tu mijotes*, TF1, 14/01/1978.

¹⁵ C'est le cas quand il décrit les différentes variétés de noix existantes, ou quand il explique comment déchiffrer les numéros inscrits sur les boîtes d'œufs.

Oliver est en effet mu par la volonté de révéler au public ce qu'il ne connaît pas afin d'éclairer ses choix. Il déclare ainsi : « Vous ne le saviez peut-être pas, mais il y a une saison pour les fromages de chèvre », et apprend aux téléspectateurs que les fromages vendus en hiver sont faits à base de caillé surgelé avant d'en conclure « donc s'il vous plaît, il y a d'autres fromages pour l'hiver, mais pas les chèvres ! ». Michel Olivier fait également connaître les méthodes de production des produits alimentaires afin de donner au public les moyens de sélectionner les bons produits : il brandit une publicité destinée aux agriculteurs qui leur propose un aliment pour poules permettant de produire des œufs bien jaunes ou s'empporte contre le lavage à l'eau de javel auquel les noix sont soumises. Le souci de remonter vers l'amont de la filière alimentaire est symptomatique du malaise ressenti à partir des années 1970 par le « consommateur pur », à qui, selon Claude Fischler, « le passé du comestible échappe tout autant que celui de tout produit manufacturé¹⁶ ». Privé de contact avec l'histoire des aliments qu'il consomme, le mangeur ne peut que développer une forme de suspicion à l'égard de l'industrie agro-alimentaire qui transforme une part croissante des denrées qu'il consomme, tandis qu'il est confronté à la difficulté d'identifier les critères de qualité des produits. De ce fait, l'émission de Michel Oliver répond au besoin de repères qu'ont les consommateurs, peu familiers avec le monde de la production alimentaire, à l'égard de ce qu'ils mangent.

La partie centrale de l'émission est consacrée à la préparation d'une recette, dans un décor séparé qui représente une cuisine assez simple, mais tout à fait conforme à un aménagement domestique. En effet, le décor se compose d'une cuisine aménagée standard (*Fig. 5-9*), avec des meubles en bois uni et des murs blancs. La volonté de réalisme explique qu'on y trouve une plante verte, ainsi que de la vaisselle disposée sur l'égouttoir près de l'évier en arrière-plan. La cuisine apparaît de ce fait comme un lieu habité, pris dans une série d'usages qui dépasse la seule démonstration de la recette. L'équipement de la cuisine est tout à fait ménager, et non professionnel, ce qui rapproche fortement le décor de la cuisine que pouvaient posséder les téléspectateurs. Michel Oliver s'inscrit en phase avec les usages domestiques, puisque, par exemple, il utilise des casseroles avec un manche en plastique et se sert d'un verre à eau comme unité de mesure, tandis que la vaisselle de sa cuisine est dépareillée. Il ne met donc pas en valeur le modèle de la cuisine professionnelle mais situe ses façons de faire en miroir des pratiques domestiques. En outre, les ingrédients qu'utilise Michel Oliver sont parfois présentés dans leur emballage, ce qui montre qu'ils proviennent de la grande distribution, confirmant ainsi la

¹⁶ Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001, p. 217.



Fig. 5-1 – Générique



Fig. 5-2 – Tenue décontractée de Michel Oliver



Fig. 5-3 – Décor de salle à manger



Fig. 5-4 – Michel Oliver attablé avec ses invités



Fig. 5-5 – Adresse directe au téléspectateur



Fig. 5-6 – Dégustation du plat



Fig. 5-7 – Présentation d'un morceau de porc de qualité



Fig. 5-8 – Schéma de la structure d'un œuf



Fig. 5-9 – Décor de la cuisine



Fig. 5-10 – Disposition méthodique des ingrédients



Fig. 5-11 – Lait renversé



Fig. 5-12 – Attitude enthousiaste

prétention du programme – pourtant consacré à la défense des produits artisanaux – à se faire le reflet des habitudes d'achat de la majorité.

La façon de cuisiner de Michel Oliver, pourtant adaptée aux contraintes de la représentation télévisuelle, se veut simple et représentative d'une compétence culinaire moyenne. Pour garantir la clarté de la démonstration, les ingrédients sont présentés déjà mesurés et préparés : ils sont ainsi bien visibles et identifiables (*Fig. 5-10*). D'autres gestes que l'apprêt des ingrédients se voient exclus de l'antenne grâce au recours au montage qui permet d'abréger les étapes répétitives¹⁷, et donc peu intéressantes à regarder pour le public. Il en résulte un effet d'accélération du rythme de l'émission, puisque tous les « temps morts » se voient évités. La recette est ainsi réalisée plus rapidement que selon sa durée réelle de préparation, ce qui tend à donner à la démonstration la valeur d'un résumé. Une certaine pression liée à la durée limitée impartie à la préparation de la recette, que l'on trouvait déjà dans les émissions de Raymond Oliver réalisées en une seule prise, est perceptible. Elle impose à Michel Oliver une grande rapidité, voire une certaine hâte, dans l'exécution de son plat, ce qui perturbe parfois la bonne réalisation de ses gestes. Aussi, le présentateur est souvent amené à renverser des ingrédients qu'il manipule trop vigoureusement ou avec précipitation (*Fig. 5-11*). Il n'en fait toutefois pas le signe des contraintes imposées par la télévision, mais revendique ces maladresses comme la preuve qu'il cuisine « comme tout le monde », qu'il n'a pas de faculté ou de maîtrise particulière qui le mettraient à l'abri des impairs que peut commettre tout un chacun¹⁸.

Par ailleurs, Michel Oliver ne revendique pas la possession d'un savoir culinaire relevant d'un ordre distinct de celui de ses téléspectateurs, comme l'appartenance à la profession des cuisiniers le supposerait pourtant. Il met constamment en avant l'accessibilité et la simplicité des recettes qu'il propose, comme pour montrer que leur bonne réalisation ne requiert pas de compétence spécifique. Aussi la cuisine ne relève pas d'une approche technique : Michel Oliver affirme donner aux téléspectateurs des « trucs »¹⁹, des astuces garantissant la réussite de la recette, mais ne raisonne pas en termes de principes ou de méthode à appliquer. La cuisine qu'il présente est ainsi rendue moins intimidante, et l'usage du terme même de « truc » témoigne d'une légitimité qui tient plus à l'efficacité immédiate du procédé qu'à sa fondation sur un art culinaire

¹⁷ Par exemple, lors de la réalisation des poireaux confits, on voit Michel Oliver laver un poireau, puis après une ellipse, l'ensemble des poireaux apprêtés apparaît à l'écran.

¹⁸ Alors qu'il prépare un gâteau aux noix, Michel Oliver renverse du lait en le versant dans une casserole. Il dit alors : « J'en mets partout. Enfin pas plus que vous. A la maison je sais bien que vous ne faites pas mieux que moi ».

¹⁹ Lorsqu'il présente la recette de l'omelette, Michel Oliver montre ainsi comment lui redonner une bonne forme si l'étape du démoulage hors de la poêle n'est pas bien réussie.

établi.

Il est également à noter que Michel Oliver semble cuisiner avec un réel enthousiasme, qu'il tente de transmettre aux téléspectateurs auxquels il s'adresse régulièrement afin de capter leur attention et de les impliquer dans la préparation de la recette. La plupart du temps, les étapes de la recette qu'accomplit le présentateur sont décrites à la deuxième personne du pluriel (« vous mélangez », « je vous demande de surveiller l'arrivée de l'ébullition »), comme si le téléspectateur était lui-même en action, et Michel Oliver ponctue ses démonstrations de nombreux « regardez bien ! » destinés à mobiliser l'intérêt du public. Plus généralement, il met largement en avant le plaisir lié à la préparation d'un plat qu'il s'apprête à manger, et suscite l'appétit du public. C'est notamment le cas dans l'émission consacrée à une recette de jambon rôti au porto, que Michel Oliver dit être l'un de ses plats préférés. Après avoir vanté le doux fumet dégagé par la viande lors de sa cuisson, le cuisinier porte triomphalement le plat hors du four et s'exclame : « Regardez ça si c'est pas superbe ! Le plus beau jambon du monde ! », puis décrit avec beaucoup de qualificatifs positifs la viande qu'il dresse (*Fig. 5-12*). Ainsi la pratique de la cuisine n'est pas seulement désignée comme étant un enchaînement d'actions à accomplir, mais apparaît comme étant une activité plaisante. Le fait que Michel Oliver ne porte pas de tablier pour cuisiner est le signe qu'il n'accomplit pas une tâche domestique salissante mais qu'il revendique une certaine décontraction. Aussi, la réalisation de la recette dans le cadre de l'émission ne semble pas poursuivre une visée uniquement démonstrative, puisque Michel Oliver passe en cuisine pour le plaisir de pouvoir déguster ce qu'il prépare, et qu'il sert à ses invités.

Les recettes présentées dans cette émission relèvent d'une cuisine familiale et plutôt traditionnelle. Comme le montre Claudine Marenco, le terme « mijoter » contenu dans le titre du programme renvoie à un mode de cuisson valorisé en tant qu'il est le signe d'une cuisine qui fait l'objet d'un soin particulier, par opposition au « vite fait », et liée à la tradition des repas familiaux²⁰. D'autre part, ce terme souligne la simplicité et l'accessibilité de la cuisine présentée par Michel Oliver, au sens où ce verbe ne renvoie pas à un exercice de haute cuisine mais à une façon de cuisiner plus ordinaire. De fait, le répertoire culinaire de l'émission, dont on trouvera plus bas une analyse commune aux différents programmes de Michel Oliver, se révèle être tout à fait conforme à l'effet d'annonce que représentait son titre.

²⁰ Claudine Marenco, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, Cachan, Editions de l'ENS Cachan, 1992, p. 239.

2) *La vérité est au fond de la marmite*

a. *Un format renouvelé*

Dis-moi ce que tu mijotes, dont les évolutions de la formule²¹ sont sûrement révélatrices des difficultés à trouver un format convaincant, quitte la grille des programmes de TF1 après une saison. L'émission de Michel Oliver devait toutefois répondre à un intérêt réel puisqu'Antenne 2 a à son tour fait appel au présentateur²² pour animer une émission de recettes assez proche de celle qu'il animait jusqu'alors. *La vérité est au fond de la marmite* est alors mis à l'antenne tous les dimanches à 11h30 à partir de septembre 1978. Le programme perdure pendant cinq ans, en étant diffusé le samedi à midi à partir de septembre 1979. L'émission de recettes, toujours synchronisée avec le moment de la préparation du repas, se voit donc résolument inscrite dans la temporalité spécifique du week-end, moment où la pratique de la cuisine fait l'objet d'un intérêt particulier (voir chapitre 4). Le changement du jour de diffusion du dimanche au samedi²³ peut certainement s'expliquer par le souci de permettre au public de réaliser les recettes, présentées comme étant destinées à être mangées le dimanche²⁴, peu de temps après la diffusion de l'émission²⁵. Aussi, le jour de diffusion de l'émission a une importance dans la définition de son répertoire culinaire, car les recettes présentées sont adaptées à des circonstances particulières que l'émission met en scène. Celle-ci prend en effet pour référence le déjeuner dominical, ou bien d'autres moments propres au week-end²⁶.

²¹ Si la partie consacrée à la présentation de la recette est restée inchangée, les échanges entre les téléspectateurs invités et Michel Oliver semblaient peu spontanés, et ont été abandonnés pour être remplacés par un dialogue avec des invités ayant le rôle d'expert. Le fait qu'à plusieurs reprises Michel Oliver ait présenté seul le programme est sans doute le signe d'une difficulté à suivre chaque semaine ce dispositif.

²² C'est Jean Lanzi qui, selon Michel Oliver, lui a proposé d'animer une nouvelle émission sur Antenne 2. Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, op. cit., p. 184.

²³ En quittant le créneau du dimanche midi, l'émission a été déplacée sur un créneau moins exposé. En effet, le dimanche est le jour de la semaine où le public de la télévision est le plus nombreux à midi. En 1978, on comptait 17% d'audience toutes chaînes confondues le dimanche midi, contre seulement 1% le samedi. « Audience de la radio et de la télévision. 1976-1982 », rapport EQ/83/42 du CEO (Centre d'études d'opinion), juillet 1983. Archives de l'INA, Fonds Jacques Durand : les publics, « Audiences : évolutions 1949-1989 / SOFRES : Panel Radio-TV 1972-1973 ».

²⁴ Interrogé dans *Face à vous* en 1979, Michel Oliver définit la cuisine présentée dans *La vérité est au fond de la marmite* comme « la cuisine du dimanche ». « Michel Oliver », *Face à vous*, Antenne 2, 05/12/1979.

²⁵ Lorsque ces recettes sont présentées le dimanche, il est déjà trop tard pour que les téléspectateurs déjà en train de déjeuner puissent les préparer immédiatement. Les résultats d'une enquête réalisée en 1982 montrent qu'environ 50% des personnes interrogées déclarent prévoir leurs menus entre la veille et plus d'une heure avant les repas (un quart des sondés n'ayant pas répondu à la question). Jean-Louis Lambert, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, op. cit., p.162.

²⁶ Quand Michel Oliver présente la recette des croissants, il invite les téléspectatrices à la mettre en application immédiatement pour pouvoir servir des croissants faits maison à leur famille le lendemain matin.

Par rapport à *Dis-moi ce que tu mijotes*, le dispositif de la nouvelle émission comporte des nouveautés, que Michel Oliver lui-même semble avoir souhaité et imposé à la production²⁷. La présentation de l'émission est assurée en tandem : Michel Oliver s'entoure de « complices²⁸ » masculins (à l'exception de Jacqueline Alexandre, dont la participation est peu fréquente) qui l'assistent à tour de rôle. De ce fait, la télévision met en scène des hommes qui font la cuisine, alors même qu'ils ne se présentent pas comme chefs, ce qui est en décalage avec la féminisation très large de cette activité dans la société. Il est toutefois à noter que la participation des hommes à la cuisine familiale a lieu essentiellement le week-end, ce qui rapproche Michel Oliver et ses acolytes du rôle de cuisinier occasionnel qui était alors le plus fréquent chez les hommes²⁹. Michel Oliver explique son choix d'une présentation masculine par la plus grande spontanéité que permet selon lui le dialogue entre hommes, créant un climat de camaraderie qui rend le programme sympathique³⁰. Il s'est ainsi entouré de personnes issues de l'univers des médias et qu'il connaissait personnellement : Olivier de Rincquesen, Maurice Favières et Christian Morin sont ses acolytes les plus fréquents. Olivier de Rincquesen et Maurice Favières étaient des journalistes de radio. Le premier, diplômé du Centre de formation des journalistes (CFJ), a rencontré Michel Oliver lors de la matinale d'Europe 1 dont il présentait le journal de 8h avec un humour qui faisait sa réputation³¹. Le second, qui avait des talents de comédien, animait avec un ton enjoué la matinale de RTL et a présenté plusieurs émissions de jeux à la radio et à la télévision³², dont *Les jeux de 20 heures* sur FR3 de 1976 à 1981. Christian Morin, plus jeune, animait des émissions de divertissement sur Europe 1, puis à la télévision où il obtient la présentation des *Paris de TF1* en 1982³³. Ces trois hommes présentent donc un profil atypique par rapport aux personnalités qui assuraient le rôle de médiateur dans les émissions de recettes précédentes.

²⁷ Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, op. cit., p. 184.

²⁸ *Ibid.*

²⁹ Dans les années 1970, lorsque Luce Giard mène une enquête sociologique sur les pratiques culinaires, elle note que dans les couples de moins de quarante-cinq ans, les hommes se plaisent à faire la cuisine, mais seulement de temps en temps, lors d'occasions distinctes de l'ordinaire quotidien. Michel de Certeau, Luce Giard et Pierre Mayol, *L'invention du quotidien*, volume II, Paris, Gallimard, 1994 (1980), p. 307.

³⁰ « J'ai rarement vu un homme et une femme ensemble en cuisine sans que ça pose rapidement des problèmes.

Je peux dire à un copain : « Tu pourrais essayer de faire des efforts pour mieux touiller avec ta cuillère... ».

Si je dis ça à une femme, elle va me regarder tristement en disant : « Pourquoi tu me parles sur ce ton ? »

Par contre, deux copains faisant la cuisine ensemble pour le plus grand plaisir de leurs femmes, voilà une idée qu'elle est bonne ! ». Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, op. cit., p. 184-185.

³¹ Voir « Matin, quel journal ! », *Télérama*, n°2178, 9 octobre 1991, p. 141-142.

³² « Maurice Favières, l'homme du matin de RTL », *Télé 7 jours*, n°684, 2 juin 1973, p. 115.

³³ Voir « Christian Morin : un gagnant ! », *Télé 7 jours*, n°1133, 13 février 1982, p. 106 et « Christian Morin renonce à "Histoire d'en rire" et commence une nouvelle carrière », *Télé 7 jours*, n°1201, 4 juin 1983, p. 84-85.

Le décor de l'émission, qui était construit dans un studio dédié à l'émission et n'avait donc pas besoin d'être régulièrement démonté³⁴, est composé d'une partie cuisine et d'une salle à manger directement attenante (*Fig. 5-13* et *5-14*), selon le modèle de la cuisine « à l'américaine » qui se diffusait alors³⁵. De ce fait, la préparation du plat se voit liée au repas auquel elle va donner lieu, ce qui semble faire passer au second plan l'objectif exclusivement démonstratif de l'exécution de la recette. Le décor de la cuisine se caractérise par une certaine simplicité : les meubles sont en bois uni et le plan de travail ne semble pas être fait d'une matière noble (*Fig. 5-15*). Différents détails indiquent que le décor entend prendre modèle sur une cuisine domestique : la présence de bocaux sur des étagères montre qu'elle sert de lieu de stockage à des conserves, des torchons sont suspendus à côté de l'évier situé en arrière-plan, ce qui signifie que les aspects utilitaires de la cuisine ne sont pas laissés hors-champ³⁶. Cependant, les dimensions de la cuisine ainsi que la présence de deux tables de cuisson à gaz, une sur chaque côté du plan de travail en forme de L, montrent que son aménagement est adapté pour permettre la réalisation successive de deux recettes dans une partie différente de la cuisine. Le fait que la cuisine ne soit pas seulement filmée en plans de face, mais également en contre-champ par rapport à ce point de vue classique (*Fig. 5-16*), fait qu'elle ne semble pas se réduire à une « façade ». La salle à manger, quant à elle, est figurée avec un certain réalisme : la présence d'un bar à l'arrière-plan et la décoration soignée (cadre au mur, bibelots sur des étagères) témoignent de volonté de recréer une atmosphère conviviale et chaleureuse. D'une manière générale, la décoration du plateau est marquée par la recherche d'une certaine authenticité, qui passe notamment par l'omniprésence du bois qui, par opposition aux matériaux modernes de plus en plus employés dans l'ameublement, place le décor du côté de la tradition³⁷.

b. La cuisine est un théâtre

³⁴ « Je veux un studio rien que pour moi, dans lequel je peux aller répéter dans les conditions du direct ». Le studio de l'émission est « un ancien cinéma à Neuilly », ce qui lui permet d'avoir de grandes dimensions et d'être équipé « d'une deuxième cuisine hors caméra où l'on tient au chaud les plats à leurs différents niveaux de finition ». Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, op. cit., p. 184, 186.

³⁵ Pascale Pynson montre qu'à partir des années 1980, « la cuisine-laboratoire, hermétiquement isolée du reste de la maison, cesse de devenir le modèle dominant dès lors que le chic commande au contraire de l'intégrer à la salle à manger et d'en faire une pièce à vivre ». Il est à noter que la référence à ce dispositif permet de rendre la disposition d'un plan de travail face aux caméras de télévision moins artificielle. Pascale Pynson, *La France à table*, Paris, La Découverte, 1987, p. 201.

³⁶ De même, on peut voir à l'antenne Michel Oliver passer l'éponge sur le plan de travail : « Je fais le ménage, comme vous à la maison, ne vous inquiétez pas ».

³⁷ Pascale Pynson montre que le succès remporté par les meubles de cuisine en bois s'explique par le fait qu'ils incarnent une forme de tradition, d'authenticité renvoyant au passé familial. Pascale Pynson, *La France à table*, op. cit., p. 203.

La cuisine que pratique Michel Oliver dans l'émission est définie par son accessibilité, sa simplicité et le plaisir qu'elle apporte à celui qui cuisine et qui la consomme. Le premier générique de l'émission (conservé jusqu'en 1982) est composé, sur fond de musique frénétique, de dessins représentant une marmite dans laquelle sont déposés des ingrédients (*Fig. 5-17*). Le style de dessins, assez enfantin, n'est pas sans rappeler les illustrations du livre *La cuisine est un jeu d'enfants* qui avait fait le succès de Michel Oliver. Le pull « Super chef » qu'il porte régulièrement lors de l'émission (*Fig. 5-18*) témoigne également de l'approche ludique qui caractérise sa cuisine, ce qui tend à souligner la facilité des recettes proposées. Lorsqu'il cuisine, Michel Oliver refuse d'aborder la préparation du plat sous l'angle de la technique mais a le souci de montrer la proximité de ses façons de faire avec celles des téléspectateurs. Il vante ainsi une pratique fondée sur la recherche de simplicité et de commodité, qui n'est pas marquée par le respect d'une orthodoxie d'ordre technique. Il prend ainsi souvent la précaution de préciser aux téléspectateurs qu'il propose sa version personnelle de la recette qu'il présente, sans nécessairement appliquer les codes qui définissent certaines spécialités : lorsqu'il réalise une daube de bœuf, il présente sa recette comme étant celle de « ma daube à moi », et non comme celle de la véritable daube. De même, il propose une façon de faire de la pâte feuilletée, tout en précisant :

« Attention, je ne vous dis pas que c'est la *vraie* [nous soulignons pour retranscrire l'insistance vocale] pâte feuilletée, mais c'est une pâte feuilletée rapide, qui marche admirablement ».

Michel Oliver se refuse également d'employer un vocabulaire technique pour décrire les opérations qu'il réalise. Au moment de saupoudrer de farine la viande qu'il a fait revenir pour réaliser la daube, Michel Oliver n'indique pas que cette technique – qu'il présente comme étant une touche personnelle – a pour nom « singer » la viande. Aussi, lorsqu'il retire la peau des tomates après les avoir ébouillantées, il dit, en s'excusant presque d'employer un terme qui ne serait pas connu des téléspectateurs : « Ca s'appelle, enfin, c'est un terme technique, je vous le dis une fois, je ne vous le redirai plus jamais, ça s'appelle émonder une tomate ». A l'inverse, le vocabulaire utilisé par le présentateur se caractérise par une certaine familiarité qui frise parfois l'imprécision. Il emploie couramment le terme « touiller » pour signifier qu'il mélange, dit qu'il « tartine » (et non « badigeonne ») un lapin de moutarde ou désigne une maryse³⁸ comme « la truc en caoutchouc, là ».

Michel Oliver propose des recettes dont la simplicité se veut adaptée aux capacités des

³⁸ Une maryse est une spatule en plastique souple utilisée pour racler le fond des récipients.



Fig. 5-13 et 5-14 – Décor de l'émission : cuisine et salle à manger



Fig. 5-15 – Cuisine simple



Fig. 5-16 – Vue de l'arrière de la cuisine

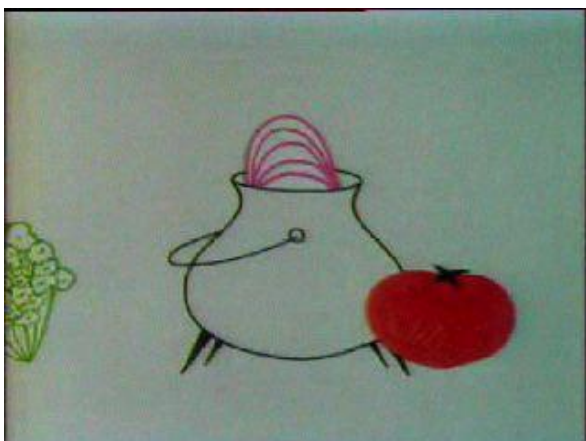


Fig. 5-17 – Image du générique



Fig. 5-18 – Michel Oliver « Superchef »



Fig. 5-19 – Démonstration du geste



Fig. 5-20 – Repas convivial



Fig. 5-21 – Réalisation de la recette face à son auteur



Fig. 5-22 – Michel Oliver et le chef Christian Ignace



Fig. 5-23 et 5-24 – Générique de Bonjour bon appétit

téléspectateurs auxquels il s'adresse³⁹. Le matériel qu'il utilise pour préparer les plats est représentatif de l'équipement ordinaire des foyers français : les ingrédients sont présentés dans des assiettes et d'autres récipients en porcelaine, et les mélanges sont faits dans des saladiers en verre (dont la transparence a l'avantage de laisser voir au télé spectateur ce qui s'y passe) ou en terre plutôt que dans des culs de poule propres à la cuisine professionnelle. Le mode opératoire de certaines recettes se voit adapté aux possibilités offertes par un équipement domestique moyen. Lorsqu'il prépare des éclairs au chocolat, Michel Oliver garnit les choux à l'aide d'une cuillère et non d'une poche à douille, et propose, au lieu de réaliser un classique glaçage, de saupoudrer les éclairs de sucre glace. Pour cela, il utilise un pot de confiture dont il perce le couvercle, en substitut d'un véritable saupoudreur que peu de Français devaient posséder. L'objectif de l'émission apparaît comme étant de montrer que tout ce que fait Michel Oliver peut être reproduit à l'identique par les télé spectateurs. Comme celui-ci le répète fréquemment : « Si je peux le faire, vous pouvez tous le faire ! ». Les étapes jugées techniques ou délicates font de ce fait l'objet d'explications très détaillées afin de paraître moins intimidantes : Michel Oliver demande à Maurice Favières de regarder attentivement quelle doit être la consistance de la pâte à quenelles, avant de montrer avec insistance comment former les quenelles à l'aide de deux cuillères (**Fig. 5-19**). C'est donc en insistant sur la proximité avec ses pratiques que l'émission entend attirer l'attention de son public, amené à se sentir d'autant plus concerné par le programme qu'il lui permet d'intégrer des recettes qu'il pourra reproduire aisément.

D'autre part, Michel Oliver et ses acolytes affichent un réel enthousiasme et mettent en avant le plaisir qu'ils retirent de la préparation puis de la dégustation de la recette proposée. La décontraction et la convivialité qui émanent du dispositif de l'émission permettent sans doute d'expliquer l'intérêt que les télé spectateurs pouvaient avoir à la regarder. L'apparente complicité entre Michel Oliver et ses différents acolytes donnait à l'émission la tonalité d'une conversation entre amis, d'autant que la personnalité du présentateur semblait particulièrement chaleureuse. Comme l'indique un article de *Télé 7 jours* :

« Avec son accent bordelais "gouleyant", son langage coloré et sa manière toute personnelle, directe, un peu bourru de nous mettre à l'aise dans "La vérité est au fond de la marmite", Michel Oliver est le plus populaire de nos maîtres-queux⁴⁰ ».

³⁹ Michel Oliver revendiquait cette accessibilité dans un entretien publié dans *Télé 7 jours* : « A la télévision, je ne donne jamais de recette que ne puisse réaliser une mère de famille de deux enfants et dont le mari ait un salaire modeste ». « Michel Oliver est devenu un "super chef" pour être digne de son grand-père », *Télé 7 jours*, n°1069, 22 novembre 1980, p. 121.

⁴⁰ *Ibid.*

Le rapport établi avec le public, mis « à l'aise » par le présentateur, est donc marqué par un climat de familiarité⁴¹. C'est donc la convivialité, au sens premier, qui définit l'atmosphère du programme : le repas pris à table, invariablement accompagné d'un verre de vin (*Fig. 5-20*), fait de l'émission une réception à laquelle peut prendre part le téléspectateur convive⁴².

Tout au long de la préparation du plat, Michel Oliver a à cœur de mettre en appétit les téléspectateurs en vantant les qualités de ce qu'il s'apprête à manger à la fin de l'émission. Les qualifications positives sont nombreuses dans ses paroles : les plats sont souvent qualifiés de « petite merveille », le présentateur souligne qu'ils sont bons et les déguste toujours avec appétit et une satisfaction non cachée. La description qu'il fait de ses plats dénote sa gourmandise : la façon dont les qualités des quenelles qu'il a réalisées sont évoquées au moment où il les déguste (il les dit être légères et moelleuses, par opposition aux quenelles industrielles) relève d'un rapport sensible à l'alimentation. De ce fait, l'intérêt du public est fortement sollicité. Comme l'affirme Odile Bächler, le plat en vient à « joue[r] le rôle d'objet de désir du téléspectateur », ce dernier étant « apprêté à sa réception mais [...] ne le reçoit pas⁴³ ». L'élaboration du plat, qui débouche sur un sentiment de frustration auprès du public privé du plaisir de la dégustation, permet donc la construction progressive d'une envie chez les téléspectateurs.

Il faut alors se souvenir de la façon dont Michel Oliver, qui avait été élève quelque temps du Cours Simon⁴⁴, concevait la structure de ses émissions :

« J'aime imaginer qu'une recette de cuisine à la télé est toute pareille à une pièce de théâtre classique en trois actes.

1^{er} acte : on présente les personnages.

2^e acte : l'action se noue : on mélange les ingrédients.

3^e acte : le dénouement avec suspense : qu'est-ce qui va sortir du four ? [...]

Ce qui me semblait le plus important, c'était de respecter une forme de progression dramatique pour éviter que le téléspectateur ne décroche⁴⁵ ».

La progression des émissions avait donc pour but de créer une tension croissante autour de la préparation du plat. Pour cela, les recettes « sont mitonnées avec autant de minutie et de précision

⁴¹ Michel Oliver s'adresse souvent aux téléspectateurs en les appelant « mes enfants ».

⁴² « L'on a envie de pénétrer dans cette cuisine [...] et de s'attabler avec lui [Michel Oliver] pour "une bonne bouffe" ». « Les "chefs" se mettent à table », *Télé 7 jours*, n°1128, 22 janvier 1983, p. 106.

⁴³ Odile Bächler, « Les émissions culinaires à la télévision française », dans Jérôme Bourdon et François Jost (dir.), *Penser la télévision. Actes du colloque de Cerisy*, Paris/Bry-sur-Marne, Nathan/INA, 1998, p. 129.

⁴⁴ Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, op. cit., p. 70-74.

⁴⁵ *Ibid.*, p. 193-194.

qu'une pièce classique⁴⁶ ». L'improvisation n'avait en effet pas sa place dans les émissions que Michel Oliver répétait longuement en amont afin d'adapter la préparation de la recette aux exigences télévisuelles liées à la durée de l'émission⁴⁷ et à la lisibilité de ses gestes à l'écran⁴⁸. Les répétitions successives aboutissaient à l'écriture d'un véritable script, dont on a pu retrouver des exemples dans les archives du Comité d'histoire de la télévision⁴⁹. On peut y voir que l'émission est écrite à l'avance : les déplacements et les paroles de chacun des protagonistes, la place des accessoires ainsi que les points de vue de cadrage sont prévus et minutés.

C'est pourquoi on peut dire que la réalisation de la recette est opérée de façon quasi fictionnelle : l'enchaînement des étapes acquiert une fluidité qu'elle n'a pas nécessairement en réalité et la préparation du plat n'est pas intégralement accomplie sur le plateau de télévision⁵⁰. En effet, Michel Oliver a fréquemment recours à des ingrédients déjà transformés hors antenne qu'il assemble sur le plateau pour faire la démonstration de la recette. Lorsque sont exigées des tâches répétitives, Michel Oliver présente le geste à accomplir sur un échantillon, puis se sert du reste des ingrédients qui ont préalablement été apprêtés. Le modèle démonstratif reste donc dominant dans l'organisation de l'émission, ce qui explique que Michel Oliver puisse avoir recours à une cocotte de daube déjà prête pour pouvoir montrer le résultat de la cuisson qui vient de débiter sous les yeux des téléspectateurs. Le plat servi à la fin de l'émission n'est donc pas celui que le présentateur a accompli (ou du moins pas intégralement) sous les yeux des téléspectateurs, ce qui suppose le recours à des artifices qui ne sont pas cachés au public. Il est toutefois à noter que la structure temporelle de l'émission a évolué : les premières émissions étaient tournées en une seule prise tandis qu'ensuite, des coupures ont été utilisées pour marquer les temps d'attente liées à la cuisson ou au repos des plats, ce qui rendait moins systématique l'utilisation ostensible de « doublures » déjà prêtes et donnait davantage l'illusion au téléspectateur de suivre les étapes de fabrication du plat qui lui est présenté à la fin.

⁴⁶ « Les "chefs" se mettent à table », *Télé 7 jours*, *op. cit.*, p. 106.

⁴⁷ Toutes les répétitions font l'objet d'un chronométrage précis qui permet d'ajuster la durée consacrée à la démonstration de chaque étape.

⁴⁸ La gestuelle de Michel Oliver répond à une double contrainte. Comme il l'affirme, « tous [l]es gestes doivent être réappris en fonction de la caméra », pour être bien visibles sur l'image. D'autre part, il s'agit d'acquiescer un certain degré d'automatisme dans leur accomplissement afin « de pouvoir [s]e consacrer tout entier à [s]on rôle » d'animateur. Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, *op. cit.*, p. 185-186 et « Les "chefs" se mettent à table », *Télé 7 jours*, *op. cit.*, p. 106.

⁴⁹ INA, Fonds comité d'histoire de la télévision : versement 2009, « Émissions de télévision : 1979 ». Dossier n°57.

On trouvera une reproduction de ce document à l'annexe n°5, p. XV.

⁵⁰ En plus de la cuisine qui constitue le décor de l'émission, le studio de l'émission comprenait une seconde cuisine utilisée pour réaliser toutes les étapes laissées hors champ. Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, *op. cit.*, p. 186.

c. Les évolutions du format

A partir de ce dispositif commun, l'émission a connu des évolutions dans son format, qui répondaient sans doute à une volonté de renouvellement et d'adaptation aux attentes du public. En 1978 et 1979, une partie de l'émission était consacrée, dans la lignée directe de *Dis-moi ce que tu mijotes*, à un exposé concernant l'ingrédient principal de la recette du jour. Michel Oliver, ou Olivier de Rincquesen, faisait ainsi une présentation générale du produit avant de donner des conseils de consommation. De plus, l'émission comprenait un moment réservé aux questions que posaient, par téléphone, des « téléspectateurs témoin » et auxquelles Michel Oliver apportait une réponse. Donner la parole aux téléspectateurs permettait donc de renforcer la proximité de Michel Oliver avec son public. C'est semble-t-il à partir de septembre 1979 que l'émission a été recentrée autour de la préparation d'une recette et que l'exposé au ton assez scolaire a disparu.

A partir de 1982, l'émission a accueilli des invités afin de rompre la monotonie d'un programme qui figurait à l'antenne depuis plusieurs années et qui faisait peut-être l'objet d'une baisse d'intérêt. En mars 1982, Michel Oliver annonce ainsi : « Tous les mois, toutes les quatre semaines exactement, nous avons maintenant un téléspectateur avec nous qui nous a envoyé une recette que nous avons sélectionnée ». La recette à base de harengs qu'il présente alors se voit baptisée « harengs du docteur » en raison de la profession de son auteur. Michel Oliver prépare la spécialité de son invité sous son regard attentif (*Fig. 5-21*), et en l'invitant à donner les précisions qu'il juge nécessaires. Un an plus tard, Michel Oliver déclare au début d'une nouvelle émission : « Tous les mois, nous essayons de vous présenter, dans cette émission, un des grands chefs de demain ». Après avoir joué la carte de la proximité avec les téléspectateurs, l'émission compte donc sur la participation de chefs pour diversifier son répertoire culinaire. Les chefs sont reçus avant autant de décontraction qu'à l'accoutumée. Ainsi, Christian Ignace – que Michel Oliver devait connaître personnellement puisqu'il avait été l'un des collaborateurs de son père Raymond Oliver⁵¹ – porte une tenue décontractée et non distinctive de son statut de chef (*Fig. 5-22*), et partage des verres de vin avec Michel Oliver pendant la préparation de la recette. En plus de l'exécution de la recette proposée par le chef⁵², l'émission accorde une place assez importante au récit du parcours du chef et à la présentation de son restaurant.

A la fin du mois de mars 1983, *La vérité est au fond de la marmite* a toutefois été retirée

⁵¹ Michel Oliver le présente à l'antenne comme « le fils spirituel de Raymond Oliver ».

⁵² La recette du chef, le « roulé de jambon aux poireaux et à la confiture d'oignons » est présentée comme ayant été créée spécialement pour être présentée à la télévision. Il s'agit donc d'une recette « de chef » adaptée aux pratiques du public.

de la grille des programmes d'Antenne 2. Selon Michel Oliver, la production de l'émission a été arrêtée pour des raisons d'ordre budgétaire : l'important dispositif que nécessitait le programme (environ quarante personnes était mobilisées sur le plateau⁵³) aurait été trop coûteux pour continuer à être assumé⁵⁴. C'est que l'audience de l'émission⁵⁵ donnait des signes d'essoufflement et affaiblissait la position dominante qui était jusque là celle d'Antenne 2 par rapport à son concurrent TF1. En 1980, le créneau du samedi à midi sur Antenne 2 recueillait 4,7% d'audience, contre seulement 1% pour TF1. En 1981, l'audience a grimpé à 5,5% sur Antenne 2, avant de retomber à 4,5% en 1982, tandis que l'audience de TF1 sur le même créneau atteignait un taux comparable (4%).

3) Retour sur TF1 : la cuisine entré marché et divertissement

La popularité que connaissait Michel Oliver a toutefois, comme l'indique un article de *Télé 7 jours*, « su aiguïser l'appétit des patrons de TF1⁵⁶ » qui ont proposé sur leur chaîne une nouvelle émission animée par Michel Oliver, à partir d'avril 1983. Intitulé *Bonjour bon appétit*, le programme se situe dans la continuité directe de son prédécesseur. Le réalisateur de l'émission, Jacques Cristobal, reste en effet inchangé, et Michel Oliver est toujours assisté de Jérôme Stern. *Bonjour bon appétit*, diffusé tous les samedis à midi, a pour originalité de débiter par une séquence de reportage tournée chez un commerçant⁵⁷, afin de donner aux téléspectateurs des conseils d'achat concernant un produit. Le générique de l'émission met en scène l'univers du marché (**Fig. 5-23**) en mettant en valeur le rôle des commerçants (**Fig. 5-24**). L'image qui en est donnée apparaît quelque peu stéréotypée, correspondant bien à ce que Jean-Jacques Boutaud nomme « la néostalgie du marché⁵⁸ ». Il est notable que le bulletin de presse de TF1 indique que le marché de Versailles, où ont été tournées les images, a été choisi car « on peut [l']assimiler à

⁵³ Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, op. cit., p. 187.

⁵⁴ C'est ce qu'affirme Michel Oliver lorsqu'il est interviewé par Philippe Vandiel sur la station de radio France info le 10/10/2013 à 8h41.

⁵⁵ Les chiffres auxquels nous nous référons sont ceux qui figurent sur le rapport EQ/83/42 produit par le CEO (Centre d'études d'opinion) en juillet 1983, intitulé « Audience de la radio et de la télévision. 1976-1982 ». Archives de l'INA, Fonds Jacques Durand : les publics, « Audiences : évolutions 1949-1989 / SOFRES : Panel Radio-TV 1972-1973 ».

⁵⁶ « Les "chefs" se mettent à table », *Télé 7 jours*, op. cit., p. 106.

⁵⁷ A partir de septembre 1983, cette rubrique ne se trouve plus au début de l'émission, mais est insérée au milieu de la préparation de la recette. Ce glissement doit sans doute être vu comme un signe du faible intérêt qu'y portait le public.

⁵⁸ « Le marché garde une image rassurante, de tradition, de proximité, de rapport authentique entre les choses et les êtres ». Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Scènes Gourmandes. Rencontres BIAC 2005*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2006, p. 18.

un marché de province, avec ses halles et ses petits maraîchers⁵⁹ » : c'est donc un univers renvoyant à la proximité de la ruralité qui se trouve représenté. La mise en valeur des échanges entre les commerçants et leurs clients est cohérente avec « la fable d'un monde où règne la pure générosité et l'amitié généralisée⁶⁰ » qui caractérise selon Jean-Pierre Séléc les représentations contemporaines du marché. La sympathie, mais aussi l'expertise, des commerçants se voient mis en avant dans le générique, qui se clôt sur l'image d'une scène réunissant les commerçants et Michel Oliver autour d'un verre de vin (**Fig. 5-25**).

L'entretien qu'accomplit Michel Oliver avec le vendeur (chocolatier, boucher, maraîcher...) du produit mis à l'honneur permet d'en présenter les propriétés et surtout de donner des conseils concernant sa qualité (saison, appellations, gammes...). Les liens personnels de confiance liant Michel Oliver aux commerçants à qui il rend visite, qu'il appelle par leur prénom, se voient soulignés par la posture adoptée (**Fig. 5-26**). Aussi, concernant le choix des poulets, Michel Oliver en vient à affirmer que les labels ne sont pas une garantie aussi fiable que la confiance que l'on peut accorder à son volailler. Les liens personnels entre le marchand et le client apparaissent donc comme une garantie de qualité, et l'émission valorise ainsi le petit commerce alors même que les grandes surfaces étaient le lieu de la grande majorité des achats alimentaires des Français⁶¹. Comme le montre Claudine Marengo, la fréquentation des marchés et des commerces spécialisés acquiert donc une valeur de distinction⁶² : recourir à des fournisseurs déterminés permet de placer sa pratique de la cuisine en rupture avec l'ordinaire, d'où le fait que cette pratique soit surtout concentrée le week-end.

La partie de l'émission consacrée à la préparation de la recette s'inscrit dans un dispositif très proche de l'émission précédente de Michel Oliver. Le nouveau décor (**Fig. 5-27**), qui associe une cuisine et une salle à manger, est composé de la même manière que celui de *La vérité est au fond de la marmite*, tandis que l'exécution puis la dégustation de la recette se déroulent selon un cadre général tout à fait analogue. Michel Oliver se voit accompagné d'un invité dont le statut change selon les semaines. Dans les premiers temps de la diffusion de l'émission, les invités étaient, en alternance – comme le précise le bulletin de presse qui présente l'émission –, Christian

⁵⁹ « TF1 Hebdo », n°14, 2 avril 1983, p. VII.

⁶⁰ Jean-Pierre Séléc, « Le commerce enchanté. Le marché ou l'expérience d'un sensible partagé », dans Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Scènes Gourmandes. Rencontres BIAC 2005*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2006, p. 37.

⁶¹ En 1982, 41,7% des achats alimentaires étaient effectués en hypermarché et supermarché, contre 7,6% au marché et 28,9% en commerce spécialisé. Pascale Pynson, *La France à table*, Paris, La Découverte, 1987, p. 260.

⁶² Claudine Marengo, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, Cachan, Editions de l'ENS Cachan, 1992, p. 211.

Morin, Maurice Favières, « un grand chef » et « un téléspectateur qui a proposé sa recette⁶³ ». Michel Oliver a indiqué être à la télévision pour vouloir « amuser » les gens, en proposant « un show télévisé qui a pour thème la cuisine⁶⁴ ». C'est certainement pour cette raison que le panel d'invités évolue rapidement pour intégrer des célébrités, avant le changement de formule intervenu en octobre 1984 : « à partir de maintenant, toutes les semaines, à côté de moi, il y aura mes vedettes préférées, de la télévision et d'ailleurs » annonce Michel Oliver. Ce changement s'accompagne de la suppression du reportage consacré à la présentation d'un produit, ce qui signale le recul que connaît l'information culinaire au profit de la promotion des célébrités. Ainsi, lorsque Michel Oliver reçoit Yves Lecoq, de nombreux sketches d'imitation, avec costumes, se succèdent et relèguent la démonstration de la recette proposée à l'arrière-plan.

Aussi, *Bonjour bon appétit* – bien que les recettes fassent toujours l'objet d'un exposé complet – semble être orienté vers le format d'un magazine plus que d'une émission pratique, ce qui le distingue des émissions consacrées à des conseils de vie pratique (*La maison de TF1* en 1983, *Accroche-cœur* en 1985) qui étaient déjà diffusées le samedi matin sur TF1 juste avant midi. Le programme relativement court (douze minutes) que Michel Oliver a présenté en compagnie de Michel Galabru à l'occasion des vacances de Noël 1983 accorde également une place importante à la conversation et compte davantage sur la verve de Michel Galabru que sur la présentation d'une recette pour séduire le public. Dans *Deux gourmands disent*, comme l'indique le bulletin de presse qui présente l'émission, « Michel Oliver et Michel Galabru évoque[nt] ensemble leurs souvenirs de gourmets, les histoires de gastronomie et de l'art de la table se rapportant à un village d'une région de France⁶⁵ », avant de présenter une recette (**Fig. 5-28**). Dans un décor de salon confortable (**Fig. 5-29**), les deux amis reviennent sur leurs souvenirs communs liés aux spécialités qu'ils ont goûtées lors de voyages, ce qui donne lieu à des échanges animés. La dégustation des plats est également abondamment commentée, le plaisir qu'en tirent les deux gourmands donne lieu à d'enthousiastes louanges. Plus que culinaire, cette courte série de programmes affiche donc une ambition que l'on peut qualifier de gastronomique.

Bonjour bon appétit ne semble pas avoir rencontré de grand succès auprès du public. A la fin de l'année 1983, l'émission connaissait une audience moyenne de 4,8%, alors que l'émission

⁶³ « TF1 Hebdo », n°14, 2 avril 1983, p. VII.

⁶⁴ *Ibid.*

⁶⁵ « TF1 Hebdo », n°51, 17 décembre 1983, p. 18.

concurrente sur Antenne 2 réunissait 6,5% des téléspectateurs⁶⁶. C'est certainement pour cette raison que le format du programme a été transformé pour laisser place à des vedettes, mais l'on peut supposer qu'au moment de sa suppression en juin 1985, l'émission de Michel Oliver n'était plus très regardée, puisque son présentateur n'a pas assuré de nouveau rendez-vous à la télévision depuis lors.

Grâce à la télévision, Michel Oliver avait pourtant acquis une réelle popularité, et était une figure bien connue des Français. L'intéressé cite un sondage qui avait été publié dans le *Magazine Gault-Millau* et qui le plaçait en tête des chefs les plus connus des Français (il était connu de 70% des Français, contre 69% qui connaissaient Paul Bocuse)⁶⁷. En plus d'une présence hebdomadaire à la télévision pendant sept ans, Michel Oliver a bénéficié d'une médiatisation par la presse de programmes : *Télé 7 jours*, qui lui consacre sa « une » en novembre 1980, publie chaque semaine la recette qu'il donne à la télévision. Il s'agit sans doute du premier cas dans lequel les médias (la radio puis, surtout, la télévision) ont porté à la célébrité, et donc à une certaine forme de reconnaissance auprès du grand public, un chef qui n'était pas d'abord reconnu au sein de sa profession. La notoriété de Michel Oliver tient davantage au fait même qu'il ait été médiatisé qu'à la reconnaissance d'un savoir-faire exceptionnel qui en ferait un éminent représentant de la grande cuisine. A l'inverse, le fait que Michel Oliver se soit fondu dans le rôle de l'animateur de télévision tel qu'il était alors défini a conduit à souligner ce qui le rapprochait de son public. Dans le premier recueil de recettes tirées de ses émissions qu'il publie en 1980, Michel Oliver n'est pas présenté en tant que chef mais la quatrième de couverture affirme : « Le sport préféré de Michel Oliver, juste avant le rugby et la pelote basque, c'est la cuisine⁶⁸ ». L'association de la cuisine à la pratique sportive⁶⁹ confirme le statut de loisir, donc pratiqué par des amateurs, qui était accordé à cette activité.

La forte personnalisation des émissions de Michel Oliver autour de leur présentateur explique les changements de chaîne successifs qu'elles ont connus. En effet, la concurrence entre les deux chaînes publiques a renforcé l'importance prise par les animateurs dans le succès des programmes télévisés. Selon Guy Lochard et Laurent Boyer, « l'objectif de fidélisation du public

⁶⁶ Ces moyennes ont été élaborées à partir du relevé des taux d'audience des semaines 38, 39 et 45 de l'année 1983, collectés dans les résultats du Panel CEO 1983 (3^{ème} trimestre). Archives de l'INA, Fonds comité d'histoire de la télévision : versement 2009, Dossier n°435.

⁶⁷ Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, op. cit., p. 192.

⁶⁸ Michel Oliver, *Mes recettes à la télé*, Paris, Plon, 1980.

⁶⁹ La comparaison de la cuisine avec un sport a également sans doute pour but d'afficher la nature virile de cette activité qui restait majoritairement pratiquée par des femmes.

consacre la fonction de médiation⁷⁰ », ce qui œuvre à la promotion de personnalités à la notoriété établie. Michel Oliver incarne bien la figure de l'animateur telle que la définit Dominique Mehl à propos de la « télévision relationnelle » :

« Compagnon du public, c'est lui qui va susciter, cristalliser puis entretenir le lien avec le téléspectateur. Il ne joue pas sur le registre de la traduction mais sur celui de l'identification qui constitue la condition d'une implication affective. Tout souci pédagogique a disparu. L'animateur est un intermédiaire, mais un intermédiaire dévoué aux sentiments. Il n'est plus interprète mais "copain"⁷¹ ».

La posture ainsi décrite correspond tout à fait à celle que Michel Oliver adoptait⁷² à l'antenne : l'atmosphère de proximité, voire de complicité, liant le présentateur à son public était la conséquence de l'application aux émissions de recettes des nouveaux modes d'adresse télévisuels.

4) Une cuisine familiale

Pour tenter de caractériser le répertoire culinaire de l'ensemble des émissions de Michel Oliver, on peut se rappeler qu'il qualifiait sa cuisine de « cuisine du dimanche », ce qui suggère qu'elle comporte des plats relativement élaborés, destinés à être partagés lors de repas de famille ou de réceptions amicales⁷³. La sociologue Claudine Marenco montre que cette sociabilité par les repas s'appuie sur la valorisation de la cuisine traditionnelle, qui reste dominante dans les représentations comme dans les pratiques en tant que modèle⁷⁴. A partir de l'étude des intitulés des recettes relevés pour *La vérité est au fond de la marmite* et *Bonjour bon appétit*, on peut voir que les plats préparés lors des émissions correspondent bien à ce type de cuisine. Les deux émissions présentent une réelle continuité dans leur répertoire culinaire, comme en témoigne leur proximité sur la représentation spatiale du corpus qu'offre l'AFC⁷⁵. Les termes les plus spécifiques à ces deux émissions sont, notamment, « gâteau » (indice de spécificité : 7), « charlotte » (4), « daube », ou « terrine », c'est-à-dire des plats plutôt ménagers, classiques de la cuisine familiale. Il s'agit de préparations relativement simples d'élaboration, et qui sont

⁷⁰ Guy Lochard et Laurent Boyer, *Notre écran quotidien. Une radiographie du télévisuel*, Paris, Dunod, 1995, p. 29.

⁷¹ Dominique Mehl, *La fenêtre et le miroir. La télévision et ses programmes*, Paris, Payot, 1992, p. 69-70.

⁷² « Moi je veux être un copain » déclare-t-il dans l'interview proposée par le bulletin de presse de l'émission *Bonjour bon appétit*. « TF1 Hebdo », n°14, 2 avril 1983, p. VII.

⁷³ Claudine Marenco montre que les repas dominicaux sont marqués par une pratique spécifique de la cuisine : ils se distinguent des repas ordinaires par le degré de soin qui leur est apporté (qui passe par la préparation de plats spécifiques et le respect d'un repas en trois services). Claudine Marenco, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, Cachan, Editions de l'ENS Cachan, 1992, p. 243.

⁷⁴ Claudine Marenco, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, op. cit., p. 193.

⁷⁵ Voir l'Annexe n°3, p. IX et XII.



Fig. 5-25 – Chef et commerçants réunis



Fig. 5-26 – Michel Oliver et le chef qu'il interroge



Fig. 5-27 – Cuisine simple



Fig. 5-28 – Michel Oliver et Michel Galabru cuisinent à quatre mains



Fig. 5-29 – Deux gourmands dans leur salon



Fig. 5-30 – Plat de quenelles familial



Fig. 5-31 – Terrine de merlan aux légumes



Fig. 5-32 – Différence d'attitude

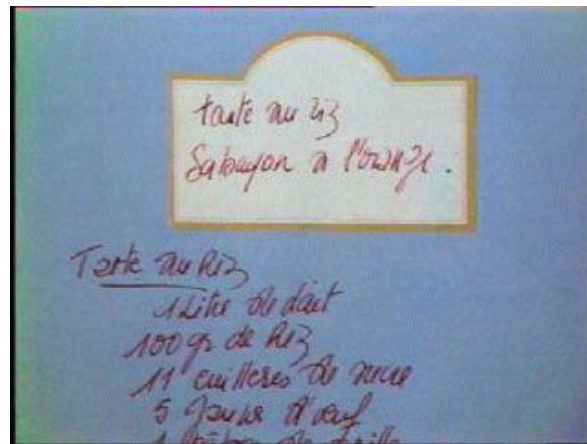


Fig. 5-33 – Cahier de recettes



Fig. 5-34 et 5-35 – Décor de l'émission

présentées de façon à être partagées à table. Le dressage des plats réalisés par Michel Oliver est en effet très rarement individuel. Le plus souvent, peu d'importance est accordée à la présentation : les mets sont servis dans de grands plats, parfois directement ceux qui ont servi à la cuisson (*Fig. 5-30*). On peut également penser que la préparation de charlottes et de terrines est liée à un effet de mode, puisque ces plats étaient couramment servis dans les années 1980 : la façon dont la terrine de merlan aux légumes est décorée – ornée de quartiers de tomates et entourée d'un buisson de persil frisé (*Fig. 5-31*) – est symptomatique des façons de faire qui étaient alors largement adoptées. D'autre part, il apparaît que la cuisine de l'émission mobilisait des ingrédients plutôt ordinaires et peu coûteux : les viandes les plus cuisinées sont le porc et le poulet, soit celles dont la consommation était la plus courante⁷⁶. D'autres ingrédients populaires comme les pâtes ou la morue sont également surreprésentés dans les recettes de l'émission, ce qui révèle leur prétention à être familiales et traditionnelles.

II- La transmission d'une cuisine féminine traditionnelle

1) Une situation d'apprentissage

Dans *La table d'Adrienne*, diffusé dans le cadre de *Féminin présent* sur TF1 à partir de 1982, la composition du duo formé par Soizic Corne⁷⁷ et Adrienne Biasin illustre l'intérêt porté à la transmission du savoir culinaire – qui était déjà au cœur de *Les recettes de mon village*, programme culinaire qui a précédé cette émission (voir chapitre 6). L'association des deux femmes ne tient en effet pas seulement à la nécessité d'accompagner la cuisinière d'une médiatrice, mais s'appuie sur la différence générationnelle du tandem pour mettre en scène une situation d'apprentissage d'un savoir culinaire traditionnel. Adrienne Biasin incarne une position ambiguë entre amateurisme et professionnalisme : en tant que « mère⁷⁸ », le restaurant qu'elle tient près des Halles à Paris propose une cuisine traditionnelle et familiale⁷⁹. Le bulletin de presse

⁷⁶ Une enquête de l'INSEE de 1978 montre que le poulet (moyenne de 13,89 grammes consommés par repas) et le porc (moyenne de 10,17g) sont les deux viandes les plus consommées, loin devant le bœuf à braiser (6g). Jean-Louis Lambert, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Tec et Doc, 1987, p. 173.

⁷⁷ Soizic Corne était également la productrice de l'émission.

⁷⁸ Figure fortement valorisée depuis l'éloge qu'en a dressé Curnonsky, la « mère », en tant que femme qui cuisine, apparaît comme une garante de la tradition culinaire.

⁷⁹ La préface du livre tiré de l'émission affirme qu'Adrienne servait dans son restaurant : « une cuisine que l[a] mère [des clients] ou leur femme ne faisait plus, cuisine chaleureuse dont ils ont gardé la nostalgie ». *La table d'Adrienne*, Olivier Urban, 1983, p. 10.

de TF1 la présente ainsi comme « une sorte de maîtresse de maison professionnelle⁸⁰ ». Soizic Corne, quant à elle, était une animatrice de la première chaîne qui, après avoir présenté des programmes pour enfants, était la présentatrice de *Féminin présent* (elle faisait la transition entre les programmes qui se succédaient dans l'après-midi). Le contraste entre la cuisinière chevronnée et l'animatrice néophyte se traduit par la différence d'attitude qu'adoptent les deux femmes : Adrienne apparaît affairée et impliquée dans la préparation du plat, tandis que Soizic adopte une position de réserve qui explique qu'elle observe et commente l'exécution de la recette⁸¹ (**Fig. 5-32**), à laquelle elle ne prend part que sous les ordres d'Adrienne⁸².

L'émission se présente comme une série de leçons adressées par Adrienne à Soizic. Aussi Soizic demande à Adrienne de faire « un petit bilan » des compétences qu'elle a acquis après quatorze émissions en sa compagnie. Les ingrédients des recettes sont présentés écrits à la main sur les pages d'un cahier (**Fig. 5-33**), qui est sensé représenter le répertoire que se constitue Soizic au fil du temps. L'adresse des paroles des présentatrices aux téléspectateurs est en partie masquée par le fait que l'émission débute toujours par une conversation entre les deux femmes que les téléspectateurs ont l'illusion de saisir sur le vif⁸³. La présentation de la recette semble donc relever d'un échange personnel entre Adrienne et Soizic Corne, figure à laquelle le public de *Féminin présent* était invité à s'identifier. Le fait que leur regard ne soit jamais orienté vers la caméra renforce l'impression que la scène à laquelle le public assiste n'est pas une démonstration qui lui serait directement adressée. Par ailleurs, l'arrangement du cadre dans lequel elles cuisinent tend à rapprocher le décor d'une cuisine réelle. Bien qu'il soit relativement sommaire⁸⁴ car il devait être régulièrement démonté et remonté⁸⁵, le décor est marqué par un souci de réalisme qui le rend semblable à une cuisine habitée plutôt ordinaire (**Fig. 5-34** et **5-35**). Le carrelage mural aux motifs classiques et la présence d'une table garnie, de rideaux de dentelle aux fenêtres ou encore d'un calendrier accroché au mur ont pour but de restituer une façon ordinaire de décorer les cuisines. Adrienne et Soizic semblent donc se trouver dans une véritable cuisine plus que dans un décor de télévision.

⁸⁰ « TF1 Hebdo », n°8, programmes du samedi 20 au vendredi 26 février 1982, p. 21.

⁸¹ Au moment de découper le lapin entier en morceaux, Soizic indique ainsi qu'elle ne souhaite pas réaliser cette étape de la recette mais regarder Adrienne le faire.

⁸² Adrienne s'adresse à Soizic sur un ton particulièrement directif, à l'impératif. « Vous, vous allez me couper mes fruits », au moment de découper les fruits confits qu'elle souhaite incorporer à la tarte au riz.

⁸³ En outre, Soizic et Adrienne ne saluent pas les téléspectateurs lorsque l'émission débute.

⁸⁴ L'ameublement de la cuisine se réduit à des étagères transportables en métal, et l'électroménager présent sur le plateau se limite à un four et des plaques de cuisson.

⁸⁵ « Direction le studio 11 ou 13 [des Buttes-Chaumont], dans lequel inlassablement [...] on monte et démonte la cuisine d'Adrienne », à chaque nouvel enregistrement. « Les "chefs" se mettent à table », *Télé 7 jours*, n°1128, 22 janvier 1983, p. 107.

2) Deux styles culinaires fort différents

Le fort contraste entre les deux présentatrices réunies à l'écran va bien au-delà de l'inégalité liée à leur statut d'élève et de professeur. Adrienne et Soizic incarnent deux types de femmes très différentes, ce que révèle leur apparence physique. Adrienne, âgée d'une soixantaine d'années, affirme ne s'être jamais maquillée⁸⁶, porte les cheveux blancs et courts, et arbore des tenues simples qui semblent être choisies pour leur commodité. Soizic Corne, à l'inverse, fait preuve de sophistication dans sa manière de s'apprêter : elle porte des tenues élégantes, est maquillée et coiffée de façon soignée. L'opposition de style se manifeste également dans leur posture lorsqu'elles cuisinent. Adrienne a une gestuelle que l'on pourrait qualifier de franche et directe : elle coupe oignons et carottes directement dans sa main, ne fait pas preuve de délicatesse lorsqu'elle découpe un lapin en morceaux (*Fig. 5-36*). Soizic, quant à elle, apparaît plus distante vis-à-vis de ce qu'elle prépare : elle remue le sabayon du bout des doigts (*Fig. 5-37*) et utilise une cuillère à café pour goûter la sauce qu'Adrienne a, de son côté, testé en plongeant directement son doigt dans la cocotte de bœuf aux carottes.

Alors qu'Adrienne voit la cuisine comme un labeur⁸⁷ à accomplir, comme le traduit son ton très prescriptif⁸⁸, selon des règles précises qui en garantissent la réussite, Soizic y voit davantage une activité plaisante (elle dit que la recette est préparée « gentiment, tranquillement »). Contrairement à Adrienne, elle souligne la qualité gustative des plats qui sont présentés : quand la cuisinière sort la tarte au riz du four sans aucun commentaire, Soizic en loue la couleur, qui la met en appétit. Cette différence d'attitude traduit sans doute le réel décalage générationnel qui caractérisait alors les façons de cuisiner⁸⁹ : pour Adrienne, la cuisine semble avoir un statut proche de celui de la tâche ménagère, alors que Soizic y recherche une compétence destinée à permettre un plaisir. De ce fait, les gestes eux-mêmes ne sont pas accomplis de manière identique par les deux femmes, qui n'ont pas la même implication dans la préparation culinaire.

⁸⁶ « TF1 Hebdo », n°8, programmes du samedi 20 au vendredi 26 février 1982, p. 21.

⁸⁷ Adrienne, très concentrée sur les tâches qu'elle accomplit, dit régulièrement à Soizic qu'elle doit se mettre au travail, ou que « ça n'est pas encore la Méditerranée ».

⁸⁸ Les propos catégoriques sont nombreux dans la bouche d'Adrienne. A propos du lapin qu'elle utilise pour préparer un lapin à la moutarde, elle indique : « il ne faut pas qu'il fasse plus d'1,5kg », ou dit du bœuf aux carottes : « la viande est très cuite parce que ça se mange très très cuit ça ».

⁸⁹ Ce que constatent Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur en 2004 semble donc avoir germé dès les années 1980 : la sortie partielle de la cuisine de l'univers de l'obligation pour les femmes a entraîné une redéfinition de la pratique en termes de plaisir. Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur, « De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères », CREDOC, *Cahier de recherche* n°198, mars 2004, p. 65.

Ces différences ont abouti à l'apparition d'un véritable décalage entre les deux protagonistes de l'émission, qui était perceptible à l'antenne. La mauvaise entente entre Adrienne et Soizic Corne, qui était aussi la productrice de l'émission, semble être la conséquence du contraste entre leurs deux tempéraments. Au cours de l'émission, Adrienne et Soizic se vouvoient (parfois, Adrienne appelle Soizic « Mademoiselle »), et les difficultés qu'elles ont à dialoguer témoignent de la distance, voire de la tension, qui caractérise le rapport entre les deux femmes. Comme l'avance prudemment *Télé 7 jours*, « la sauce n'a pas toujours l'air de prendre. Comme si deux femmes en cuisine ne pouvaient pas s'entendre⁹⁰ ». De fait, les questions posées par Soizic Corne trouvent rarement de réponse car Adrienne semble être trop concentrée sur la préparation de la recette. Dans ce contexte, il semble que le public « prenait parti » pour Adrienne, qui apparaissait comme une figure positive. Parce qu'elle incarnait des valeurs de tradition et d'authenticité⁹¹, « la Vieille », comme la surnommaient les clients de son restaurant, semblait souffrir de la présence de Soizic à ses côtés. C'est du moins ce qu'affirme l'article de *Télé 7 jours* précédemment cité⁹², qui loue la « bonhomie » d'Adrienne et critique le caractère déplacé des remarques de Soizic. Le fait que la sympathie du téléspectateur se porte sur Adrienne, pourtant assez sèche dans ses paroles à l'antenne, peut sans doute être vu comme un signe de la valorisation de la cuisine familiale traditionnelle du passé⁹³, dont la cuisinière apparaît comme la garante⁹⁴, en opposition à une vision dégradée de la modernité alimentaire qui se répandait alors⁹⁵.

Dans le livre tiré de l'émission, la cuisine d'Adrienne est décrite comme une « cuisine de bonne femme⁹⁶ », et qualifiée d'authentique et rustique. Adrienne propose donc des recettes

⁹⁰ « Les "chefs" se mettent à table », *Télé 7 jours*, n°1128, 22 janvier 1983, p. 107.

⁹¹ Elle affirme découper « à l'ancienne » les tomates qu'elle détaille en gros quartiers irréguliers, et dit à Soizic qu'elle préfère le fouet à main au batteur car : « quand j'étais jeune, moi, je n'avais pas tous ces appareils là. Fallait bien travailler à la main ».

⁹² « Les "chefs" se mettent à table », *Télé 7 jours*, n°1128, *op. cit.*, p. 107.

⁹³ Claudine Marengo déclare que le fait de prendre le temps de cuisinier, par opposition au recours au « vite fait » voire au tout prêt, est fortement valorisé en tant qu'il s'agirait d'un signe de conformité au modèle de la « bonne cuisine familiale », qui s'appuie sur l'idéalisation du passé. Claudine Marengo, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, *op. cit.*, p. 239.

⁹⁴ Ainsi les figures de la mère et de la grand-mère se sont vues accorder une appréciation très positive. Après avoir été rejetée par une génération de femmes souhaitant incarner la modernité, la référence au modèle culinaire de la mère s'est trouvée revalorisée. Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2013 (2002), p. 40-41.

⁹⁵ Claudine Marengo indique que les aliments d'origine industrielle, utilisés dans la cuisine quotidienne, font l'objet d'une suspicion qui explique que leur recours soit vu comme une solution de dernier recours. Claudine Marengo, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, *op. cit.*, p. 237.

⁹⁶ *La table d'Adrienne*, Olivier Orban, 1983, p. 13.

destinées à figurer dans les repas de l'ordinaire quotidien. La simplicité de préparation est donc un trait commun à l'ensemble des recettes. Nombre d'entre elles sont des plats mijotés (navarin d'agneau, bœuf aux carottes, blanquette de veau), et les desserts réalisés sont le plus souvent des gâteaux (quatre quarts au citron, pavé au chocolat et à l'orange) : il s'agit donc d'une cuisine traditionnelle et familiale, assez proche de celle des émissions de Michel Oliver, comme le révèle l'AFC réalisée sur le corpus de titres de recettes⁹⁷. Il nous semble toutefois que la cuisine d'Adrienne se caractérise par un moindre degré de raffinement, comme le révèle le peu d'attention portée à la présentation des plats⁹⁸, dressés de façon très sommaire (**Fig. 5-38**). De fait, elle semble relever du style d'alimentation des classes populaires, tel qu'il a été abordé par Claude et Christiane Grignon⁹⁹. Les plats préparés associent fréquemment une viande avec des féculents, et présentent donc une fonction nourrissante réelle. Ils requièrent l'utilisation de types de viande surconsommés par les catégories populaires (lapin, porc, abats), qui font l'objet de cuissons longues, ce qui apparaît comme une contrainte liée à la consommation de morceaux de viande peu coûteux. Par ailleurs, les recettes d'Adrienne se caractérisent par l'utilisation d'importantes quantités de matière grasse, qui semblent parfois effrayer Soizic¹⁰⁰, sans doute plus sensible au souci diététique. De ce fait, le répertoire culinaire de l'émission peut être qualifié de traditionnel et populaire : il correspondait donc à un mode d'alimentation en déclin¹⁰¹ face à la diffusion massive du modèle bourgeois, qui devient dominant¹⁰².

III- Un couple moderne : *Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?*

A partir de septembre 1987, une émission de recettes est incluse à la grille de programmes de TF1, chaîne nouvellement privatisée : *Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?*. Diffusé le

⁹⁷ Voir l'Annexe n°3, p. XII.

⁹⁸ Lorsqu'elle verse le sabayon à l'orange dans la coupe de présentation, Adrienne déclare : « j'ai bavé un peu mais ça n'est pas grave ».

⁹⁹ Claude et Christiane Grignon, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, 1980, 21-4, p. 531-569.

¹⁰⁰ Alors qu'Adrienne fait cuire du chou dans un mélange de beurre et d'huile, Soizic lui demande si le plat ne sera pas trop gras, ce que dément Adrienne.

¹⁰¹ Soizic ne s'y trompe pas, lorsqu'elle se demande à l'antenne si « on aime encore le lapin ». « Les gens mangent plus de poulet que de lapin », dit-elle à Adrienne, attelée à la préparation d'un lapin rôti aux pommes de terre nouvelles.

¹⁰² Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2013 (2002), p. 164.



Fig. 5-36 – Découpe du lapin à pleines mains



Fig. 5-37 – Cuisine du bout des doigts



Fig. 5-38 – Lapin aux pommes de terre nouvelles



Fig. 5-39 – Enfant qui cuisine



Fig. 5-40 – Attitude bienveillante



Fig. 5-41 – Regard caméra

samedi matin à 9h40, ce programme a la particularité de mettre en scène un couple véritable, tout en reprenant le format désormais classique (voir chapitre 4) de l'association entre une femme professionnelle de la télévision et un chef cuisinier. C'est en effet Denise Fabre, speakerine vedette depuis 1964 de la deuxième puis de la première chaîne, qui assure la présentation de l'émission avec son mari Francis Vandenhende, dirigeant de deux restaurants à Paris¹⁰³. Pour autant, l'émission entend se démarquer de celles qui l'ont précédée en prenant pour référentiel la cuisine ménagère, et non la cuisine de chef. Comme l'indique Francis Vandenhende dans l'interview que propose le bulletin de presse de TF1 consacré à la présentation de l'émission, « Ce ne sera pas la ménagère venant dans la cuisine d'un chef assister à une démonstration mais le chef qui ira dans la cuisine d'une ménagère¹⁰⁴ ». Aussi, la description que les producteurs du programme font du cuisinier tend à effacer son statut de chef pour le rapprocher de celui des téléspectateurs, puisque Francis Vandenhende déclare : « Tout en étant chef, je n'en suis pas moins consommateur. J'ai un foyer, une maison et une petite famille dont je m'occupe particulièrement le week-end. J'ai les problèmes de tout le monde¹⁰⁵ ». Par ailleurs, Denise Fabre remplit un rôle qui ne se réduit pas uniquement à la fonction de médiation à l'égard du public¹⁰⁶, car elle est en charge du dressage de la table autour de laquelle les protagonistes prennent place à la fin de l'émission : elle affirme ainsi sa place de maîtresse de maison. Ainsi les deux présentateurs s'affichent comme étant représentatifs d'un couple ordinaire, marqué par la complémentarité des domaines de compétence de chacun¹⁰⁷ et un certain partage des tâches lorsqu'il s'agit de recevoir à manger.

L'atmosphère d'intimité liée à la mise en scène d'un couple marié est renforcée par la présence d'un enfant à leurs côtés sur le plateau, afin, notamment, de faire de l'émission une « fête de famille¹⁰⁸ ». L'émission comprend en effet une séquence consacrée à la préparation d'une recette par un enfant (**Fig. 5-39**), choisi parmi les téléspectateurs qui se portent candidats¹⁰⁹. L'intégration d'un tel dispositif peut sans doute s'expliquer en partie par l'horaire très matinal de diffusion du programme, qui le place en concurrence directe avec les programmes pour enfants diffusés par Antenne 2 dans le cadre de « Récré A2 ». Les enfants devaient donc être

¹⁰³ Ces deux restaurants sont « Le Manoir de Paris » et « La Ferme Saint Simon ».

¹⁰⁴ TF1 Hebdo, n°42, 10 octobre 1987, p. XIV.

¹⁰⁵ *Idem.*

¹⁰⁶ « J'aurai la réaction d'une maîtresse de maison et demanderai à Francis d'expliquer simplement » dit-elle dans le bulletin de presse précédemment cité. Denise Fabre est également chargée de répondre au courrier que lui adressent les téléspectateurs.

¹⁰⁷ Francis Vandenhende explique également que les questions de diététique seront « plutôt le domaine de Denise ».

¹⁰⁸ « Denise Fabre : la cuisine est une fête de famille », *Le Figaro TV Magazine*, n°13409, 16 octobre 1987, p. 24.

¹⁰⁹ A la fin de chaque émission, Denise Fabre rappelle au public comment proposer la participation de leur enfant, choisi en fonction de la recette qu'il souhaite présenter et de la photo jointe à la demande.

nombreux devant leur téléviseur à ce moment de la journée, et les intégrer à un programme plutôt destiné aux adultes a sans doute pu être un moyen d'attirer un public familial, chacun pouvant s'identifier à l'un des protagonistes présents à l'antenne. Il n'est pas non plus à exclure que voir des enfants, notamment choisis pour leur aspect physique, cuisiner sagement plaise aux mères de famille. De plus, inviter des enfants téléspectateurs permet au programme de construire des liens de proximité et d'échange avec son public. Plus largement, la réunion d'un couple parental avec un enfant permet d'inscrire la pratique de la cuisine dans un climat de familiarité et de complicité qui situe le programme en phase avec le temps du week-end, en tant que moment de repli de la famille dans son foyer.

En raison de sa popularité due à son emploi de speakerine, Denise Fabre occupe un rôle central dans l'émission¹¹⁰ et contribue à la mise en place d'une relation de proximité et de complicité avec les téléspectateurs. La façon dont elle présente les enfants invités témoigne d'une attitude sympathique et bienveillante (*Fig. 5-40*), du fait des nombreux compliments qu'elle leur adresse¹¹¹ d'un ton de voix spécifique. Tout au long du programme, elle s'adresse directement aux téléspectateurs (*Fig. 5-41*) et, surtout, la rubrique qu'elle tient à la fin de l'émission la présente dans un rôle de conseillère amie des téléspectateurs. Assise à table, Denise Fabre apporte la réponse aux questions relatives à l'art de la table que lui posent les téléspectateurs par courrier (*Fig. 5-42*). Le fait qu'elle lise la lettre elle-même, qu'elle tient en main, cherche à montrer qu'il s'agit bien d'une question authentique. Tout en faisant valoir la validité des informations qu'elle donne, l'animatrice se place à égalité avec les téléspectateurs en faisant valoir une dynamique d'échange : « Toute notre équipe est là pour vous aider quel que soit votre problème. Mais si vous-même vous avez des conseils, des astuces, des trucs, surtout nous sommes preneurs et je les donnerai dans cette émission ». L'idée d'une communauté formée par l'ensemble des téléspectateurs à travers l'émission se concrétise donc par le carrefour de contributions qu'elle entend constituer.

Il est notable que la création de ce programme en France fasse suite à la participation de Denise Fabre et Francis Vandenhende à des programmes culinaires de la télévision états-unienne¹¹², où les émissions de recettes obéissent à une construction différente. En effet, les

¹¹⁰ En tant qu'animatrice de l'émission, Denise Fabre fait le lien entre les différentes rubriques de l'émission, auxquelles elle participe toutes.

¹¹¹ Ainsi, elle dit à une jeune fille : « Alors Nelly, tu es une grande dis-moi ! », puis multiplie les qualificatifs positifs à son égard, portant tant sur ses qualités physiques que sur son intelligence.

¹¹² « L'an dernier, ils ont tourné une dizaine d'émissions du même genre pour deux chaînes de télévision américaines ». « Denise Fabre : la cuisine est une fête de famille », *Le Figaro TV Magazine*, n°13409, 16 octobre

programmes consacrés à la cuisine y constituent un sous-genre des émissions traitant de la vie domestique¹¹³, ce qui lie de près la cuisine à la vie du foyer¹¹⁴, lui-même faisant souvent l'objet d'une représentation idéalisée selon l'idée que la bonne tenue de la maison révèle les qualités de celle qui la tient. Comme l'affirme Tasha Oren, « traditionnellement, les programmes de télévision traitant des modes de vie (ce qu'on appelle la *lifestyle television*) font commerce du rêve d'une vie attrayante¹¹⁵ ». C'est bien sur ce mode de la représentation d'une situation domestique modèle que le programme est construit.

Le décor de l'émission figure en effet un intérieur assez richement décoré, qui semble se conformer aux standards d'aménagement bourgeois. La cuisine est de grande dimension et composée de meubles massifs (**Fig. 5-43**) qui soulignent sa qualité. L'impression de se trouver dans un espace domestique est soulignée par la présence de luminaires aux murs, qui sont eux-mêmes décorés de moulures (**Fig. 5-44**). La figuration de deux fenêtres apporte une touche de réalisme supplémentaire, et les doubles rideaux de la salle à manger confirment la référence à une décoration riche et soignée. La façon dont la table est dressée fait l'objet d'une attention particulière puisqu'elle fait l'objet de la chronique « L'art de la table » qui clôt l'émission. Cette rubrique est l'occasion de présenter les règles classiques qui codifient les repas de réception bourgeois. Ainsi, Denise Fabre répond à une question concernant la bonne disposition des verres et des couverts sur la table, ou explique comment dresser un plateau de fromages. Elle donne au public les conseils nécessaires à la maîtrise des règles de la table, et les menus qui sont présentés dans l'émission se révèlent également être conformes aux standards de réception bourgeois, tels qu'ils sont décrits par Claudine Marengo¹¹⁶. Les recettes présentées se situent dans le registre de la cuisine de réception, comme en témoigne la place prise par les plats mijotés (baptisés « sauté » ou « salmis »¹¹⁷ pour se distinguer de la vulgaire « daube ») ou les pièces de viande à partager (poulet aux quatre épices en croûte, gigot d'agneau de lait en persillade). Les desserts tels que la

1987, p. 24.

¹¹³ Les “homemaking shows” sont un genre de programmes qui occupe un temps d'antenne important aux Etats-Unis. Kathleen Collins, Kathleen Collins, *Watching what we eat: the evolution of television cooking shows*, New York, Continuum, 2009, p. 60.

¹¹⁴ Krishnendu Ray parle ainsi d'un mouvement de « domestication » de la cuisine pour expliquer la façon dont elle est représentée à la télévision américaine. Krishnendu Ray, « Domesticating Cuisine: Food and Aesthetics on American Television », *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, vol. 7, n°1, février 2007, p. 50-63.

¹¹⁵ Tasha Oren, « Jouer au chef. Grandeur et décadence des émissions culinaires à la télévision », dans Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Scènes Gourmandes. Rencontres BIAC 2005*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2006, p. 14-21.

¹¹⁶ Claudine Marengo, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, op. cit., p. 261-269.

¹¹⁷ Les intitulés suivants témoignent de la volonté d'ennoblir certains plats : sauté de veau belle saison, salmis de pintade forestière, queues et joues de bœuf à la bourguignonne.

charlotte aux pommes ou le bavarois au chocolat et au Grand Marnier permettent de tenir la note.

C'est donc à la préparation d'un repas de réception que le téléspectateur se voit convié, ce qui témoigne de l'importance de la référence au modèle bourgeois dans les pratiques alimentaires. On peut aisément imaginer que le public de cette émission, diffusée à une heure où la télévision était très peu regardée¹¹⁸, était essentiellement composé de catégories modestes, ce qui témoigne bien de la diffusion du modèle bourgeois à l'ensemble de la société. Selon Jean-Louis Lambert, les comportements alimentaires des classes populaires doivent se comprendre selon une logique d'imitation de ceux des classes aisées, ce qui explique la diffusion du modèle gastronomique¹¹⁹. Mais de fait, ce modèle se voit ici érigé en tant que norme à l'heure où les catégories aisées prenaient des distances avec la contrainte des usages établis. Jean-Louis Lambert note la progression de la distance vis-à-vis du formalisme chez les classes moyennes aisées, qui organisent des réceptions « à la bonne franquette »¹²⁰ : le jeu avec les codes devient un élément de distinction. Il apparaît donc que le modèle, présenté à un public qui souhaitait se l'approprier, était en décalage avec les pratiques effectives des groupes aisés d'alors.

C'est qu'en réalité, tout le dispositif mis en place avait pour but d'offrir une tribune pour l'intégration de publicités. L'émission sert en effet explicitement de vitrine publicitaire à différents produits ; les ressources financières liées au placement de produits constituaient sans doute une part majeure des financements du programme, selon le mode de fonctionnement des chaînes privées¹²¹. Dans l'émission, la publicité est omniprésente : la marque de la cuisine qui sert de décor est citée à chaque émission¹²², et bien visible du téléspectateur grâce à l'inscription du logo directement sur les meubles (**Fig. 5-45**), l'origine du matériel utilisé est souvent précisée à l'écran et dans le discours – comme pour la vaisselle Jean Couzon, dont les avantages se voient détaillés¹²³. La marque de certains ingrédients est également mise en valeur, comme celle des volailles de Loué (**Fig. 5-46**) ou du chocolat Lindt, par exemple. On comprend aisément

¹¹⁸ Un graphique représentant l'audience de TF1 le samedi selon l'heure de la journée indique qu'avant midi, l'audience que connaissait la chaîne était quasi nulle. Archives de l'INA, Fonds Jacques Durand : les publics, « Médiamétrie : audiences 1985-1989 ».

¹¹⁹ Jean-Louis Lambert, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, op. cit., p. 170.

¹²⁰ *Ibid.*, p. 164.

¹²¹ On peut noter que le programme consacré au bricolage qui précède l'émission sert à la démonstration des outils de la marque Bosch.

¹²² Francis Vandenhende adresse ces mots à Denise Fabre : « Je te prépare un dessert dans notre cuisine Vogica, toujours aussi superbe ».

¹²³ Denise Fabre montre ainsi l'intérêt qu'il y a à utiliser les cloches Jean Couzon lorsque l'on mange dehors, et Francis Vandenhende note à quel point il est pratique d'utiliser un plat Jean Couzon qui passe au four et offre une belle présentation à la recette.

l'avantage qu'avaient les marques à apparaître dans ce programme, qui permet d'offrir au public une vision de leur produit dans une certaine situation, un contexte qui allie la compétence d'un chef, sensée certifier la qualité technique du produit, avec la familiarité d'un univers domestique idéal¹²⁴, tout en s'appuyant sur la complicité entretenue par le programme avec son public, qui tend à dissimuler la nature marchande du rapport établi¹²⁵. Du fait du nombre de rubriques que comprenait cette émission à la durée limitée¹²⁶, la présentation des recettes ne fait pas l'objet d'un exposé détaillé : seules les grandes étapes sont montrées à l'antenne, et le déroulement complet de la préparation des recettes n'est pas toujours facile à reconstituer pour les téléspectateurs. L'exécution des recettes, par le chef et par les enfants, constituait donc un prétexte à la présentation de produits commerciaux et à la constitution d'une atmosphère destinée à capter l'attention du public, plus qu'un exposé ayant pour but de transmettre un savoir culinaire.

Conclusion

A partir de la fin des années 1970, les émissions de recettes se sont vues déclinées dans de nouveaux formats qui, en représentant une cuisine domestique, se sont placées dans un nouveau type de relation avec les téléspectateurs, conformément à l'évolution générale de la télévision. Alors que les enjeux commerciaux pèsent de plus en plus lourd dans la conception des programmes, la proximité et de la convivialité s'imposent comme des valeurs centrales pour les chaînes de télévision à la recherche d'une relation de familiarité avec leur public. La cuisine familiale et relativement ordinaire se trouve donc abordée dans les émissions de recettes, qui font la part belle au cadre rassurant de la tradition. Il apparaît cependant que la privatisation de TF1 a entraîné un changement de sa ligne éditoriale en faveur de la représentation d'une cuisine moderne, sans doute plus à même d'attirer les annonceurs, d'autant qu'elle incarne un mode de vie socialement favorisé. Du fait du rôle de miroir de la société que souhaite incarner la télévision¹²⁷, les pratiques de la cuisine telles qu'elles sont représentées à l'écran donnent certainement à l'historien de nombreuses indications sur la cuisine de l'époque.

¹²⁴ Lorsque Denise Fabre fait la démonstration du saucier SEB « Gourmand », elle affirme qu'elle a épaté ses amis grâce à son utilisation.

¹²⁵ Les produits dont Denise Fabre fait la publicité sont présentés comme étant ses « coups de cœur ».

¹²⁶ Au moment de sa mise à l'antenne, l'émission durait vingt minutes. A partir de janvier 1988, elle a été réduite à quinze minutes.

¹²⁷ Devenue « télévision de compagnie », la télévision se donne pour tâche de représenter un univers familier du public. Dominique Mehl, *La fenêtre et le miroir. La télévision et ses programmes*, Paris, Payot, 1992, p. 109.

Ainsi, les émissions sont fondées sur un modèle qui cherche à imiter le quotidien, sans pour autant cacher leur caractère d'imitation. Le fait que les émissions soient tournées en studio n'est en effet jamais dissimulé à l'antenne, et l'artificialité de l'exercice démonstratif auxquels se livrent les présentateurs est apparent des téléspectateurs. Le réalisme adopté ne cache donc pas son caractère illusoire, puisque le public a conscience d'assister à une représentation réglée. C'est donc aux téléspectateurs de « faire comme si » la situation dans laquelle ils sont invités à se projeter était authentique.



Fig. 5-42 – Conseil aux téléspectateurs



Fig. 5-43 et 5-44 – Décor de l'émission



Fig. 5-45 – Présentation de la marque de la cuisine



Fig. 5-46 – Publicité pour Loué

Chapitre 6

Les cuisines régionales

Dès le milieu des années 1960, apparaissent des émissions de recettes qui accordent une importance particulière à l'ancrage régional de la cuisine qu'elles présentent. C'est qu'en France, la cuisine ne saurait être abordée sans prendre en compte les enjeux identitaires qu'elle soulève, tant à l'échelle nationale que régionale. Les discours qui proclament l'excellence de la cuisine française fondent en effet celle-ci, depuis le début du XX^e siècle, sur la diversité des gastronomies régionales que le territoire national permet de réunir. La pluralité des traditions régionales est donc fortement valorisée, et la cuisine est apparue comme une composante à part entière de l'identité des territoires. Aussi, quelles relations les programmes télévisés établissent-ils entre géographie et cuisine ?

Les cuisines régionales se définissent également par l'épaisseur historique qui est supposée les caractériser et qui les rend synonymes de tradition et d'authenticité. Alors que l'évolution des modèles alimentaires dès les années 1950 est progressivement apparue comme menaçant les cuisines traditionnelles, la perception de la cuisine populaire s'est teintée de nostalgie, à l'origine de la valorisation d'un état ancien de la cuisine, dont diverses chaînes de télévision se sont emparées dans leurs programmes. La grande permanence qui caractérise les émissions construites comme une présentation de spécialités régionales explique que ce chapitre adopte une perspective chronologique élargie, débutant en 1966 pour se terminer en 1997.

I- Gastronomie régionale : promotion touristique des terroirs

La première émission de recettes consacrée à la connaissance des cuisines régionales remonte à 1966. Diffusé en alternance avec *Art et magie de la cuisine* puis *Cuisine à quatre mains* – émissions présentées par Raymond Oliver et Catherine Langeais (chapitre 2) – *Gastronomie régionale* est un programme réalisé à tour de rôle par les différentes rédactions

régionales de l'ORTF, invitées à illustrer la richesse gastronomique de leur territoire¹. De ce fait, bien que le format de l'émission varie fortement d'un numéro à l'autre, les reportages sont souvent mis au service de la présentation des aménités de la région afin d'y attirer les potentiels touristes que sont les téléspectateurs. Historiquement, l'intérêt pour les cuisines régionales est fortement lié au développement du tourisme. Comme le montre Julia Csergo, l'avènement du tourisme a conduit les territoires visités à « utiliser la ressource locale comme faire-valoir² », et les guides touristiques ont, dès les années 1920, accordé une place à la description des cuisines locales, présentées comme un aspect de l'identité régionale et un plaisir à portée de main du touriste. L'ethnographie a également, à partir des années 1920, étudié les pratiques culinaires des Français en tant que révélateur du « caractère » des régions de France. Ainsi Austin de Croze publie en 1928 *Les plats régionaux de France*³, compilation de recettes, transcrites dans leur style d'origine, destinée à illustrer la variété et l'authenticité⁴ des cuisines régionales.

Il semble que *Gastronomie régionale* se situe au croisement de ces deux formes de discours, qui relèvent d'un même rapport aux cuisines locales abordées comme l'émanation presque naturelle des propriétés de leur territoire d'origine⁵.

La construction de l'émission comme un reportage documentaire donne en effet à voir, sous un angle presque ethnographique (qui révèle à l'historien une multitude de renseignements concernant les façons de cuisiner de l'époque) la région et ses habitants. A quelques exceptions près, le programme prétend donner à voir des réalités qui ne sont pas mises en scène pour la télévision. Il est rare en effet que les individus filmés en dehors de la séquence de la préparation des recettes s'adressent directement à la caméra, ce qui donne l'impression qu'elle capte des faits et des gestes authentiques. La description que fait un pêcheur sétois du paysage qui l'entoure se

¹ La latitude laissée à chaque réalisateur dans l'élaboration du programme semblait être grande, comme en témoigne le bulletin de presse de l'ORTF de la semaine du 2 au 8 janvier 1966 (p. 13) : « Lorsqu'il fut question de réaliser un film sur une recette languedocienne, les réalisateurs de Montpellier-Languedoc-Roussillon [...] ont pensé à SETE, puis à la plus fameuse des recettes, "La Bourride à la Sétoise". Restait à trouver le cuisinier ».

² Julia Csergo, « L'émergence des cuisines régionales », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 834.

³ Bénédicte Beaugé, *Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Paris, Métailier, 2013, p. 124-125.

⁴ Bénédicte Beaugé indique que cet ouvrage affirme que la cuisine révèle le caractère et l'âme d'une région. La lente évolution des pratiques culinaires, consubstantiellement liées à leur territoire, explique qu'elles soient un conservatoire des traditions locales. *Ibid.*

⁵ Jean-Robert Pitte oppose la réalité de la construction des cuisines régionales par imports et emprunts successifs à l'« impression fausse », couramment partagée, « de communier à une culture aussi millénaire qu'autonome, c'est-à-dire strictement locale » lorsque l'on consomme un plat désigné comme une spécialité régionale (il prend l'exemple de la choucroute, dégustée par un « Français de l'intérieur » à Strasbourg). Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, p. 101.

présente comme une sorte de monologue intérieur, parfois peu intelligible pour le public qui ne connaît pas toutes les références auxquelles il fait allusion. De même, on suit un homme breton qui fait son marché dans les rues de Tréguier selon sa routine habituelle (*Fig. 6-1*), et les propos qu'il échange avec les commerçants qu'il connaît – pourtant peu informatifs pour le téléspectateur – sont conservés à l'antenne. Parfois, la prétendue authenticité des reportages est mise au service d'une logique promotionnelle : la discussion entre trois touristes attablés à la table d'un restaurant boulonnais a été répétée et dresse un éloge des aménités de la région, qui apparaît d'autant plus sincère qu'il est supposé être réel.

La façon dont les recettes sont préparées tend à être la plus proche possible des pratiques ordinaires des particuliers (*Fig. 6-3*) ou des professionnels (*Fig. 6-4*) que l'on peut voir à l'œuvre dans leur propre cuisine. Bien que la télévision ait apparemment imposé une certaine mise en ordre de la cuisine pour rendre la démonstration bien visible du public (disposition des ingrédients face à la caméra, réalisation des gestes le plus souvent possible en direction du téléspectateur), l'exécution de la recette est donnée à voir comme relevant d'un processus habituel. Il s'agit donc de montrer le cuisinier préparer sa spécialité dans son environnement normal. L'inadaptation de l'espace de la cuisine à la prise de vues impose parfois le recours à des plans qui n'offrent pas une vision très nette de ce qui est filmé, ce qui renforce l'impression d'authenticité. La tenue des protagonistes et le matériel qu'ils utilisent (domestique ou professionnel selon les cas) sont le signe qu'ils cuisinent à la télévision comme ils le font d'ordinaire. Par ailleurs, les étapes de la réalisation de la recette sont présentées successivement selon un ordre chronologique, grâce au montage qui permet de faire des ellipses pendant les temps de cuisson : à la différence des émissions en studio de Raymond Oliver, la présentation de la recette n'est pas adaptée au cadre temporel imposé par la durée de l'émission. L'émission donne à voir la préparation intégrale du plat qui est présenté au téléspectateur à la fin : la dégustation du plat qui intervient alors permet de réduire l'aspect démonstratif de l'exécution de la recette en l'inscrivant dans un contexte qui la motive. Le téléspectateur est donc invité à découvrir des pratiques présentées comme authentiques.

L'ensemble des émissions accorde une place importante à la contextualisation géographique du lieu présenté. La description du territoire a pour objectif de faire connaître ses propriétés à l'ensemble de la communauté nationale auquel le programme est adressé⁶, mais aussi d'en assurer la promotion en tant que destination touristique, même si ce but ne semble pas être

⁶ En ce sens, le programme apparaît tout à fait conforme à l'un des objectifs de la télévision de l'époque, qui se donnait pour objectif de faire découvrir la France aux Français.

central dans l'ensemble des numéros du programme. La représentation des paysages occupe une place importante dans l'émission : elle donne souvent lieu à de longs plans fixes (*Fig. 6-5*), qui permettent de « planter » le décor de la région et de donner au téléspectateur une image qu'il pourra associer au nom du lieu⁷. Les vues sur les paysages, parfois proches d'images de cartes postales (*Fig. 6-6*), sont accompagnées de commentaires en voix off qui en soulignent les qualités : les promenades dans la campagne lyonnaise sont présentées comme « un moyen pour les citadins d'oublier les vrombissements de moteur », les plages du boulonnais offrent un spectacle propice au dépaysement... De même, les avantages touristiques des villes dont la spécialité culinaire est proposée sont souvent cités : la ville d'Arbois est dite avoir un « passé chargé d'histoire, plein de charmes pour le visiteur », l'histoire et le patrimoine de la ville de Tréguier font l'objet d'une présentation détaillée signifiant l'intérêt qu'il y a à se rendre sur place.

Par ailleurs, l'attention accordée au territoire permet d'inscrire fortement la cuisine qui y est pratiquée dans son terroir⁸. François Ascher montre que la création des AOC (appellations d'origine contrôlée) en 1935 a entériné l'idée selon laquelle la qualité d'un produit serait dépendante de son origine géographique⁹ : l'environnement aurait une influence décisive sur le goût des aliments. La figuration du stade de production des produits, ou d'approvisionnement, permet d'illustrer le lien qui les unit à leur lieu d'origine. Lorsque les vignobles de la région d'Arbois apparaissent à l'écran (*Fig. 6-7*), la voix off affirme que « la nature a été généreuse avec ce département » en lui fournissant de tels paysages qui permettent l'élaboration des vins du Jura, donc l'exceptionnalité est soulignée. Par la correspondance établie entre le paysage et son fruit, la particularité des produits présentés se voit soulignée. Attribuer à un produit une qualité que lui procure son origine géographique permet donc de le distinguer au sein de l'offre alimentaire à disposition des consommateurs auxquels le programme s'adresse. Cet enjeu commercial n'est pas perceptible dans tous les numéros de l'émission, mais est largement mis en avant lors de l'émission – assez dissemblable des autres numéros – consacrée au pays boulonnais, qui consacre un long reportage au parcours du poisson pêché sur place puis transporté dans toute la France (*Fig. 6-8*). C'est le chef Jacques Altazin, présenté comme l'ancien président du Comité national de propagande pour la consommation de poisson, qui est chargé de la préparation d'une recette à base de turbot. La consommation de poissons en provenance de Boulogne se voit donc vantée et

⁷ L'émission consacrée à la Bretagne commence par ces mots : « Tréguier est bien autre chose qu'un nom sur une carte de la Bretagne ».

⁸ Au sens géographique, un terroir est « une unité topographique homogène du point de vue de ses potentialités agricoles ». Jérôme Dunlop, *Les 100 mots de la géographie*, Paris, Presses universitaires de France, collection « Que sais-je ? », p. 104.

⁹ François Ascher, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 2005, p. 117.

encouragée.

Plus largement, l'unité de lieu entre les trois étapes que sont la production, la transformation et la consommation des produits alimentaires que met en scène le programme définit bien la région à laquelle le programme est consacré comme un terroir, au sens où il s'agit d'un lieu qui serait caractérisé par une harmonie entre la nature et les pratiques de ses habitants¹⁰. La valorisation de l'enracinement¹¹ de la cuisine dans les ressources locales est apparue – et a continué à se développer jusqu'à nos jours – en réaction à l'accroissement progressif de la circulation des produits alimentaires et de la diffusion de produits standardisés¹². De fait, les recettes présentées semblent refléter l'identité, à la fois naturelle et humaine, du territoire dont elles sont issues. La bourride sétoise apparaît comme une utilisation directe des ressources que la mer met à disposition des Sétois, vendues sur un marché local haut en couleurs et consommées par la population. D'autre part, la préparation de la bourride est présentée comme une tradition populaire : plusieurs anonymes sont interrogés et expriment leur attachement à cette spécialité. Le fait que ce soit un cuisinier amateur qui prépare le plat est un gage de son authenticité, au sens où cette pratique relèverait de l'application d'une forme de bon sens communément partagé¹³ (l'homme qui cuisine affirme qu'à Sète, tout le monde sait cuisiner la bourride). Au-delà de la seule recette, les numéros de l'émission mettent en avant les traditions dans lesquelles elle est inscrite¹⁴, ce qui souligne son rôle dans la culture locale. De ce fait, la préparation de la recette par un individu semble être un effet presque naturel de l'appartenance à la communauté du lieu dont elle est la spécialité. En cela, elle apparaît comme l'expression de l'identité du territoire.

A partir du mois de mai 1968, de façon concomitante avec la fin de la diffusion de *Cuisine à quatre mains*, *Gastronomie régionale* disparaît de l'antenne de la première chaîne. L'émission

¹⁰ Olivier Assouly décrit ainsi la conception du terroir qui avait cours au milieu du XX^e siècle : « les terroirs ont le mérite de façonner sans artifices les mentalités et les mœurs des autochtones », dans la mesure où ils rassemblent dans l'harmonie production, transformation et consommation. Olivier Assouly, *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*, Arles, Actes Sud, 2004, p. 41.

¹¹ Jean-Robert Pitte fait de la nostalgie de l'enracinement un trait saillant de la culture culinaire française : « L'enracinement est l'une des grandes nostalgies françaises ». Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, op. cit., p. 230.

¹² Julia Csergo montre que le goût pour le terroir remonte au XIX^e siècle. Son apparition est à relier directement aux progrès de l'industrialisation de l'alimentation. Julia Csergo, « L'emblème du terroir », dans Colloque international de Dijon, *Le mangeur du 21^e siècle. Les aliments, le goût, la cuisine, la table*, Dijon, Educagri éditions, 2003, p.156.

¹³ De même, le kig ha farz est décrit comme étant « un plat sans fausse prétention », c'est-à-dire un plat populaire qui relève non pas d'une technique apprise mais d'un esprit pratique marqué par le bon sens.

¹⁴ Par exemple, la façon dont les sacs à far, utilisés pour la préparation du kig ha farz, sont l'objet d'une tradition lors des demandes au mariage est racontée par une habitante de Tréguier.



Fig. 6-1 – Un homme sur un marché



Fig. 6-2 – Discussion de table mise en scène



Fig. 6-3 – Préparation du kig ha farz



Fig. 6-4 – Cuisinier professionnel dans sa cuisine



Fig. 6-5 – Campagne lyonnaise



Fig. 6-6 – Vue de Tréguier du haut de l'église



Fig. 6-7 – Vignoble d'Arbois

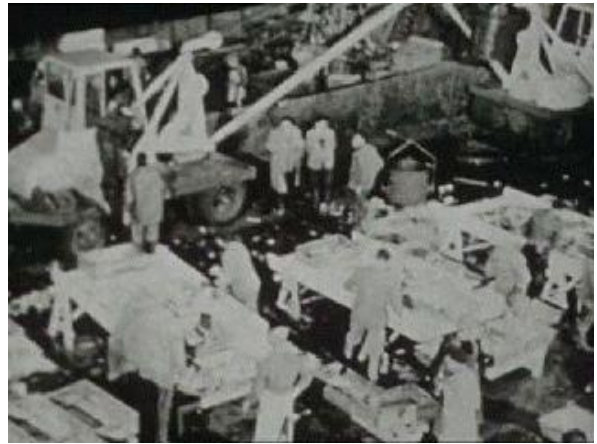


Fig. 6-8 – Préparation du poisson au port de Boulogne

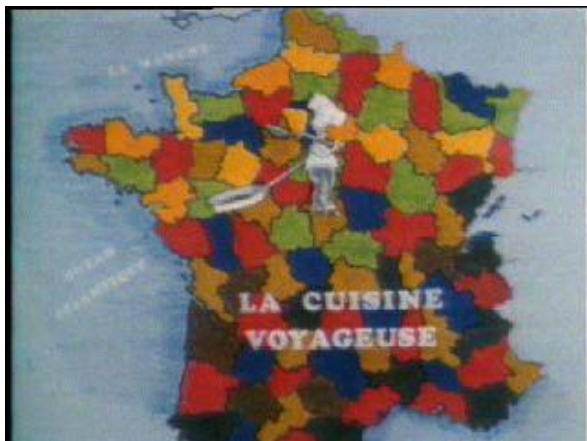


Fig. 6-9 – Générique



Fig. 6-10 – Présentation du département



Fig. 6-11 – Cuisine colorée moderne



Fig. 6-12 – Aménagement sobre

n'a pas connu un grand succès, comme en témoignent les faibles taux d'audience qu'elle a connus, qui s'expliquent notamment par le créneau de diffusion qui lui a été dévolu (chapitre 3). Le taux d'audience de l'émission ne dépassait pas les 10% du public de la télévision, et s'approchait parfois des 5%, soit une audience moyenne inférieure aux autres émissions qui occupaient le même créneau¹⁵. L'absence de format fixe et le manque de dynamisme qui caractérisait certains numéros ont sans doute peiné à retenir l'attention des téléspectateurs.

II- La cuisine voyageuse

En 1976, un nouveau programme propose des recettes de spécialités régionales françaises. Il s'agit de *La cuisine voyageuse*, émission du service jeunesse de FR3 produite par Roger Moreau. La cuisine y est mise au service de la connaissance des départements français, selon une approche assez scolaire relativement classique. Dès le début du XIX^e siècle, une cartographie alimentaire de la France a émergé comme moyen de connaissance des nouveaux découpages administratifs du territoire. Julia Csergo note qu'après la Révolution, « la vulgarisation de la représentation du territoire (...) [s'est faite] à travers une recension des spécialités culinaires régionales¹⁶ ». Le générique de l'émission témoigne de son ambition pédagogique, puisqu'il est composé d'une carte de France, entourée des mers dûment nommées, sur laquelle les départements sont coloriés (**Fig. 6-9**). Le département auquel chaque numéro du programme est consacré est ensuite présenté selon ses caractéristiques géographiques : sa localisation en France, la forme de son territoire et ses chefs lieux sont présentés (**Fig. 6-10**). Le voyage que promet d'accomplir l'émission est donc un moyen de parcourir les départements français *via* leur cuisine.

L'émission, visiblement destinée à être exclusivement diffusée sur l'antenne nationale de la troisième chaîne¹⁷, a été successivement réalisée par les différentes directions régionales de FR3, et n'a donc pas été présente de façon continue dans la grille des programmes de la chaîne. Seuls quelques numéros, regroupés par série de départements d'une même région, ont été proposés par an entre 1976 et 1982. Il s'agit donc d'un programme qui n'a pas dû être très connu par le public de l'époque, puisqu'il n'a pas fait l'objet d'un rendez-vous régulier pendant une longue durée¹⁸. A partir du dispositif général de l'émission, garanti par la permanence de son

¹⁵ Archives nationales (Pierrefitte-sur-Seine), 19870589/11.

¹⁶ Julia Csergo, « L'émergence des cuisines régionales », *op. cit.*, p. 828.

¹⁷ Aucune trace de diffusion dans le cadre des programmations régionales n'a été trouvée dans les bases de l'INA.

¹⁸ L'émission a toutefois été diffusée dans le même créneau consacré aux programmes pour la jeunesse sur FR3, en fin d'après-midi juste avant les informations de 19h00.

producteur Roger Moreau, il semble que – comme dans *Gastronomie régionale* – chaque région ait choisi les modalités de la mise en scène de sa cuisine.

Sur un plateau, un groupe d'enfants était invité à cuisiner auprès d'un invité le plat que celui-ci souhaitait présenter. La participation d'enfants visait à inviter le public enfantin à reproduire les recettes chez eux. La préparation de la recette était entrecoupée par la diffusion d'un reportage qui dressait le portrait du département mis à l'honneur. Selon les régions, ce dispositif commun a connu plusieurs déclinaisons. Les décors ont pu être caractérisés par la recherche d'une certaine modernité (comme à FR3 Lyon – *Fig. 6-11*) ou par un aspect plus neutre (FR3 Toulouse – *Fig. 6-12*). Aussi, ce sont des cuisiniers professionnels, des amateurs, voire des personnalités locales qui, selon les cas, ont été invités à présenter des recettes¹⁹. La présentation des recettes n'est donc pas identique selon les numéros de l'émission : selon la personne qui cuisine, les enfants se trouvent être plus ou moins impliqués dans la préparation, les étapes sont plus ou moins détaillées, et le programme présente donc un dynamisme variable.

La démonstration de la recette est entrecoupée par un reportage destiné à « faire connaissance » avec le département auquel l'émission est consacrée. Il s'agit d'un montage d'images que commente le présentateur de l'émission, Roger Moreau, en voix off. Les informations qui sont mentionnées semblent relever d'un double objectif : la connaissance du territoire français et la promotion, en particulier dans une optique touristique, de la région présentée. Menée sur le ton de la description, cette séquence consiste en un véritable exposé organisé sur le modèle d'une leçon de géographie, sans lien avec le thème de la cuisine. La situation du département ainsi que son numéro administratif, sont d'abord indiqués, avant que les principaux secteurs d'activité économique, reliés au cadre naturel, soient détaillés. Des remarques historiques ponctuent également le discours, dont les enfants ne semblent pas être les seuls destinataires ciblés. Lors de l'émission consacrée au département du Var, il est dit : « Une fois la vendange assurée, il s'agit de mettre le vin en bouteilles pour l'exporter sur vos tables ». De même, des phrases comme « C'est un pays [Nice] où l'on accueille le touriste avec les traditions régionales » ou bien l'insistance sur la proximité de la ville avec la nature, qui constituerait « l'un des agréments de Lyon » semblent répondre à des préoccupations qui sont bien plus celles des adultes que des enfants. Diffusée entre 18h30 et 19h00, l'émission était certes inscrite dans le créneau réservé aux programmes pour la jeunesse sur FR3, mais précédait immédiatement les actualités de 19h00. On peut penser qu'à cette heure, la télévision était regardée en famille, et que le message délivré par *La cuisine voyageuse* pouvait donc parvenir également à des parents, à qui

¹⁹ Les émissions consacrées aux départements du Sud-Est ont ainsi vu se succéder un chef niçois, un chanteur provençal de notoriété locale et une femme présentée comme étant arrière grand-mère.

le discours de valorisation des départements devait surtout s'adresser.

Ce programme confirme donc la liaison qui était couramment opérée entre un territoire et sa cuisine, mais aussi l'utilisation de la cuisine comme moyen de connaissance et de promotion des régions dans le cadre de la télévision publique, dont la vocation pédagogique semble avoir été conservée (cet impératif devait être d'autant plus prégnant que le programme était produit par le service jeunesse).

III- La transmission de la tradition

1) *Les recettes de mon village*

A partir de septembre 1980, Pierre Bonte produit et présente, en alternance avec Valérie-Anne Létoile, *Les recettes de mon village*, programme de vingt minutes consacré à la présentation d'une recette traditionnelle et diffusé dans le cadre de *Féminin présent*²⁰, tous les mardis vers 15h30. La façon dont est conçu le programme se situe dans la continuité des émissions qui avaient fait connaître Pierre Bonte. Depuis ses débuts sur Europe 1 en 1959, Pierre Bonte assurait la présentation d'émissions consacrées à la « France profonde »²¹, qu'il présentait, en donnant la parole à ses habitants, sous un angle positif. Ainsi, en 1975, un article de *Télérama* affirme que « Nul, mieux que Pierre Bonte, ne connaît la France des villages »²². Le présentateur de radio, qui était apparu à la télévision dans *Le petit rapporteur* en 1975-1976, apparaissait donc comme un « découvreur de la France »²³ permettant à des personnes ordinaires et souvent âgées, peu représentées dans les médias, de s'exprimer. Le titre de son émission de recettes, réalisée sur le mode du reportage, affiche l'ambition de consigner des recettes données par des habitants du monde rural. L'utilisation du pronom personnel de première personne (« mon village ») indique la personnalisation de l'acte de transmission de la recette, qui acquiert ainsi le statut de témoignage individuel. Le générique de l'émission²⁴ illustre son titre : des images de villages (appartenant à

²⁰ *Féminin présent* était l'étiquette sous laquelle étaient regroupés les programmes du mardi après-midi sur TF1. De 13h45 à 18h, différentes rubriques se succédaient : il s'agissait de reportages de société sur des thèmes variés, de rubriques pratiques (consacrées au jardinage, à la décoration, au bricolage...), d'épisodes de feuilleton ou de variétés.

²¹ Evelyne Cohen, « Pierre Bonte », dans Agnès Chauveau, Yannick Déhée (dir.), *Dictionnaire de la télévision française*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, p. 72.

²² « Les sourires tendres de Pierre Bonte », *Télérama*, n°1351, 6 décembre 1975, p. 12.

²³ « Pierre Bonte : "J'aime le bonheur" », *Télérama*, n°1404, 11 décembre 1976, p. 104.

²⁴ La musique du générique, en décalage avec les images présentées, est vive et moderne. Elle avait certainement pour but d'attirer l'attention des téléspectateurs. De même, les images fixes qui composent le générique se succèdent à un rythme rapide, ce qui crée un certain dynamisme.

diverses régions françaises, du Nord comme du Sud – *Fig. 6-13*) alternent avec des photographies d'aliments qui ressemblent à des natures mortes (*Fig. 6-14*), dont la présentation relativement classique renvoie à une pratique traditionnelle de la cuisine.

Les recettes de mon village ont pour ambition de faire connaître les recettes traditionnelles régionales, dont la pratique apparaît comme étant menacée par l'évolution de la société. Plus que leur transmission, c'est certainement la consignation des recettes amenées à disparaître que le programme entend opérer²⁵. L'émission a donc avant tout une fonction d'illustration de pratiques de la cuisine en déclin, ce qui explique qu'elle adopte la forme du reportage, parfois proche du documentaire. L'émission situe les recettes présentées dans leur contexte géographique et historique : les paysages ruraux font l'objet de longs plans (*Fig. 6-15*), accompagnés de musique douce qui les présente comme un lieu de quiétude et de paix. Malgré le titre de l'émission, il n'est pas rare que le lieu évoqué soit une ville : Amiens, Decazeville ou Saint-Malo ont, par exemple, fait l'objet d'une présentation géographique et historique qui a pour rôle d'expliquer en quoi la recette préparée tire son origine du territoire dont elle est issue. La préparation du gratin dauphinois vient de l'utilisation conjointe des deux « ressources essentielles du Dauphiné » que sont le lait et les pommes de terre, l'utilisation de morue à Saint-Malo tient à l'histoire du port de la ville, dont la prospérité est venue des échanges commerciaux avec l'île de Terre Neuve. Comme dans *Gastronomie régionale*, la cuisine est présentée comme fortement enracinée dans son terroir : les recettes apparaissent comme l'émanation des propriétés de leur région d'origine.

Dans la lignée des émissions qu'avait précédemment présentées Pierre Bonte, le programme se présente comme une série de témoignages d'individus anonymes que rencontrent Pierre Bonte ou Valérie-Anne Létoile. Les présentateurs ont en effet un rôle actif dans le programme : on les voit interroger les différentes personnes à qui la parole est donnée (*Fig. 6-16*), et ils partagent avec eux le repas qui est préparé. Ils ont donc une fonction d'observateur, notamment lors de la préparation de la recette qu'ils commentent souvent pour donner des précisions à l'attention des téléspectateurs (*Fig. 6-17*). A la fin du programme, ils prennent généralement part au repas qui a été préparé (*Fig. 6-18*) et apparaissent donc comme des invités des personnes qui les reçoivent, ce qui situe la présentation de la recette dans un climat de proximité et de confiance qui est sensé garantir que la transmission s'opère sur le mode de la confession authentique. Les personnes qui cuisinent sont généralement présentées comme des

²⁵ En 1975, Pierre Bonte affirmait à propos de son émission *Vive la vie* sur Europe 1 : « Nous cherchons les témoins d'une façon de vivre en 1975. Je ne fais pas de l'histoire : j'accumule des documents pour dans trente ans ». « Les sourires tendres de Pierre Bonte », *Télérama*, n°1351, 6 décembre 1975, p. 13.



Fig. 6-13 – Image d'un village



Fig. 6-14 – Image façon nature morte



Fig. 6-15 – Ingrédients issus de leur territoire



Fig. 6-16 – Entretien de Pierre Bonte avec son hôte



Fig. 6-17 – Valérie-Anne Léoile observe la cuisinière



Fig. 6-18 – Pierre Bonte (au centre) prend part au repas

personnes ordinaires et modestes²⁶, et, en tant que simples témoins de la vie locale, apparaissent de ce fait comme porteurs, et donc garants, de la tradition. L'âge relativement avancé des protagonistes apparaît comme une marque supplémentaire de l'authenticité de leur savoir culinaire, puisqu'il apparaît être hérité d'une tradition ancienne.

La nostalgie pour un passé présenté comme authentique imprègne l'ensemble du discours du programme, qui entend recueillir la parole des derniers acteurs d'un univers culinaire en voie de disparition. Ainsi, l'émission participe du mouvement de patrimonialisation de l'alimentation, qui, comme le montre Jean-Pierre Poulain, ne peut naître que d'un sentiment de crainte de la disparition de certaines manières de cuisiner. Selon lui, « la patrimonialisation de l'alimentaire et du gastronomique émerge dans un contexte de transformation des pratiques alimentaires vécues sur le mode de la dégradation et plus largement sur celui de la perte d'identité²⁷ ». L'idée de perte, associée au thème du déclin, est constamment présente au cours de l'émission. Ainsi la femme qui cuisine un poulet aux tartines de foie gras et qui a fait du château qu'elle possède « un ouvrage de défense de la cuisine du Périgord » dit utiliser un gros poulet « avec un goût de vraie volaille qui a tendance à se perdre » et indique qu'« il existe encore des porcs élevés convenablement dans nos régions » qui lui permettent de cuisiner du « vrai lard ». En outre, l'émission consacrée aux galettes bretonnes donne à voir l'un des derniers moulins à eau utilisés pour la fabrication de farine de blé noir, dont le propriétaire affirme que le « progrès » l'a conduit à arrêter sa production.

Contre le péril que représente la rupture des traditions, l'émission s'attache à représenter un monde authentique, conformément aux valeurs attachées à l'idée de terroir. Jean-Pierre Poulain indique ainsi que dans les discours, les cuisines locales sont posées comme un « univers traditionnel », c'est-à-dire « stable, fondé sur une tradition immuable par opposition aux transformations de l'économie de marché et authentique par rapport au monde urbanisé²⁸ ». La fidélité aux usages anciens²⁹ apparaît donc comme une valeur centrale dans la pratique de la cuisine telle qu'elle est présentée. De ce fait, les gestes présentés ne semblent trouver leur sens

²⁶ Alors que Pierre Bonte se trouve dans le « village de l'estofinado » dans lequel plusieurs restaurants ont ce plat pour spécialité, c'est auprès de deux femmes non professionnelles qu'il va observer comment se prépare la recette.

²⁷ Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2013 (2002), p. 26.

²⁸ *Ibid.*, p. 25.

²⁹ Pascal Ory note que toute tradition implique transmission, et que nombre de discours sur la transmission ressortissent de l'« ancien régime culturel », puisqu'ils valorisent la reproduction des formes à l'identique selon le maître mot de fidélité. Pascal Ory, *L'identité passe à table : l'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, Paris, Presses universitaires de France, 2013, p. 36-37.

que dans la reproduction à l'identique de façons de faire héritées. La femme qui présente la recette des galettes bretonnes affirme qu'il faut utiliser du saindoux pour graisser le galetier. Face à l'étonnement de Pierre Bonte, elle ne peut justifier le recours à un tel ingrédient que par « la tradition »³⁰. De manière générale, le ton catégorique et assertif avec lequel sont présentées les recettes les fait reposer sur une codification stricte imposée par le respect de traditions ancestrales : la fantaisie individuelle n'est pas de mise. D'autre part, le moment de la dégustation du plat préparé renvoie également une image d'authenticité. Le plus souvent, le plat est préparé pour être consommé collectivement, notamment en famille³¹, dans une ambiance de convivialité que crée le partage du plat. Olivier Assouly montre que les « nourritures nostalgiques » sont considérées comme étant « fraternelles », puisque leur valorisation s'appuie notamment sur les « codes fédérateurs » associés au monde rural traditionnel³². A l'heure de l'individualisation croissante de l'alimentation³³, le modèle du repas partagé se voit donc fortement valorisé et inscrit dans un discours teinté de nostalgie.

Diffusées dans un ensemble de programmes consacré à la femme moderne, *Les recettes de mon village* semblent donc témoigner de l'inquiétude liée à l'évolution de l'alimentation, qui engendre en retour un discours de valorisation de la tradition, présentée comme amoindrisant l'autonomie du cuisinier grâce à la référence à un modèle rassurant. La force de la liaison opérée entre les cuisines et leur territoire d'origine révèle également, comme l'affirme le géographe Jérôme Dunlop, que « le terroir et le "local" deviennent des valeurs et des lieux centraux de la société postindustrielle³⁴ ».

2) Les émissions régionales de FR3

Le discours porté par ce type de programmes a trouvé un prolongement dans différentes émissions de recettes produites par les antennes régionales de FR3, qui se sont vues ponctuellement relayées sur la grille nationale des programmes de la chaîne dans les années 1980 et 1990, en particulier lors des vacances d'été. La nécessité d'occuper l'antenne à moindre coût explique le recours à des programmes régionaux, tandis que la découverte de cuisines régionales

³⁰ « Oui, le saindoux c'est la tradition, il faut du saindoux ».

³¹ Il n'est pas rare que des représentants de plusieurs générations soient réunis autour de la table.

³² Olivier Assouly, *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*, Arles, Actes Sud, 2004, p. 85-87.

³³ Selon Claudine Marenco, les années 1980 voient l'émergence d'un discours valorisant une alimentation déstructurée, individualisée et libérée des normes. Claudine Marenco, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, Cachan, Editions de l'ENS Cachan, 1992, p. 192.

³⁴ Jérôme Dunlop, *Les 100 mots de la géographie*, Paris, Presses universitaires de France, collection « Que sais-je ? », p. 104.

était en phase avec les aspirations du public dans un contexte de vacances. Ces programmes ont pu mettre en scène la cuisine régionale dans un cadre traditionnel, et ont également accordé une place importante à la cuisine des chefs en tant qu'elle permet d'illustrer la richesse gastronomique d'une région. Le titre de l'émission *De bouche à oreilles*³⁵ montre le rôle de relais de la tradition orale que la télévision entend jouer : les numéros de l'émission sont consacrés au portrait culinaire d'un individu, relié à celui de sa région d'origine. Ainsi, la démonstration des recettes a pour but de consigner des pratiques traditionnelles présentées comme étant en déclin. Dans *Le terroir en bouche*³⁶, l'origine des produits utilisés par les chefs qui présentent une recette est présentée au public. Le lien qui unit les restaurateurs aux producteurs locaux (agriculteurs, éleveurs, pêcheurs) est souligné (**Fig. 6-19**), ce qui ancre fortement la cuisine des chefs dans leur territoire, tandis que titre de l'émission confirme le lien opéré entre l'origine géographique d'un produit et son goût. D'autre part, les émissions de recettes de diverses antennes régionales ont été construites comme des démonstrations opérées par des chefs, permettant de faire connaître les établissements réputés d'une région. *Cuisinez avec...*³⁷ propose au public d'assister à une véritable démonstration de l'habileté des chefs, filmés seuls dans la cuisine de leur restaurant (**Fig. 6-20**). Dans *La cuisine audacieuse*³⁸, la présentation de la recette accompagne une présentation de l'établissement qui met le téléspectateur dans la peau d'un client à qui les plats commandés sont servis.

L'une des émissions de recettes régionales présente une véritable originalité par rapport au format classique. Produit par FR3 Nancy, *Cuisines du monde* est présenté par le journaliste et animateur comique Claude Villers³⁹, qui inclut la présentation de recettes dans un cadre fictionnel. A chaque émission, le présentateur affirme inviter une femme à un dîner galant, à laquelle celle-ci finit inmanquablement par ne pas se rendre, laissant le cuisinier dépité (**Fig. 6-21**). Les numéros sont consacrés à la présentation de spécialités d'un pays étranger ou d'une région française, que Claude Villers présente et dont il vante les aménités touristiques. L'émission est produite en collaboration avec des chaînes de télévision étrangères qui fournissent des images de démonstration de recettes de leur pays (**Fig. 6-22**), que Claude Villers commente lors de l'émission. Il s'agit donc d'une transposition à l'échelle internationale du fonctionnement des émissions régionales de France 3, chaque pays sélectionnant les images de lui-même qu'il

³⁵ Trois numéros de l'émission, produite par FR3 Limousin, ont été diffusés en juillet 1986.

³⁶ Dix numéros de cette émission produite par FR3 Nord ont été diffusés en juillet-août 1986.

³⁷ Ce programme produit par FR3 Lyon a été diffusé en 1992.

³⁸ Cinq numéros de ce programme de FR3 Nancy ont été diffusés en 1992.

³⁹ « Claude Villers, gougusse dans l'âme », *Le Monde*, 25 avril 1988, p. 11.



Fig. 6-19 – Chef et présentateur chez un éleveur de volaille



Fig. 6-20 – Démonstration *in situ* par un chef



Fig. 6-21 – Annulation du repas par l'invitée



Fig. 6-22 – Savoir-faire chinois



Fig. 6-23 – Présentation de l'Allemagne une bière la main



Fig. 6-24 – Générique de *La cuisine des mousquetaires* (1986)

souhaite diffuser à un public étranger. Ce dispositif est en outre supposé garantir l'authenticité des recettes présentées, même si les reportages et les séquences animées par Claude Villers sont le support d'une représentation relativement stéréotypée (**Fig. 6-23**).

IV- Maïté, cuisinière du Sud-Ouest

Parmi les programmes produits par les antennes régionales de FR3, une émission a connu un parcours singulier : *La cuisine des mousquetaires*. Diffusée à partir de 1983 sur l'antenne de FR3 Aquitaine, l'émission a été créée à l'initiative de Micheline Banzet⁴⁰, qui souhaitait s'inspirer du *Grand dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas pour proposer un programme culinaire propre à la région Aquitaine. D'après les récits rétrospectifs qui ont été faits après le succès international qu'a connu le programme⁴¹, c'est Patrice Bellot⁴², réalisateur du programme, qui, après avoir rencontré Maïté Ordonez⁴³ lors du tournage d'un documentaire consacré au rugby, lui a proposé d'assurer la démonstration de recettes dans le cadre de l'émission. Maïté a été choisie pour sa personnalité⁴⁴ et pour ses compétences culinaires, qu'elle mettait en application, en amatrice, lors de repas qu'elle servait à une équipe de rugby.

1) Les débuts sur FR3 Aquitaine

Conformément aux limites adoptées par la présente étude, seuls les numéros de l'émission diffusés sur l'antenne nationale de FR3 sont ici étudiés. En août 1986, huit d'entre eux ont été diffusés sans connaître de succès particulier. L'émission affiche alors un certain classicisme, lié à la référence à l'univers d'Alexandre Dumas. Le titre de l'émission renvoie en effet à la célèbre trilogie de romans, *Les trois mousquetaires*, dont il est l'auteur, et le décor dans lequel se trouvent Micheline et Maïté est présenté comme étant la cuisine d'une vaste demeure (**Fig. 6-24**) que, selon les mots de Micheline, « d'Artagnan a dû connaître, puisqu'il est né à côté d'ici ». L'extrait

⁴⁰ Musicienne de formation (elle a obtenu plusieurs premiers prix au conservatoire de Paris), Micheline Banzet a créé la station de radio qui a donné naissance à France musique, où elle réalise des émissions d'entretiens. Elle collaborait aussi fréquemment à FR3 Aquitaine. *La cuisine des mousquetaires*, France 3 Aquitaine/Éditions de la Presqu'île, 1991, p. 179.

⁴¹ Voir « Les recettes de Maïté », *Le Point*, n°1111, 31 décembre 1993, p. 44-47.

⁴² Patrice Bellot était réalisateur de télévision depuis 1977, et avait réalisé de nombreuses émissions musicales en collaboration avec Micheline Banzet. *La cuisine des mousquetaires*, op. cit., p. 179.

⁴³ Elle occupait jusqu'alors un poste de garde-barrière pour la SNCF.

⁴⁴ Patrice Bellot la définit comme « une sorte de Mère Denis de la cuisine régionale ». « Maïté : conflit dans le confit », *L'Express*, 15 décembre 1994, p. 93.

de la sonate de Gioacchino Rossini⁴⁵ qui accompagne le générique témoigne également du classicisme qu'affiche l'émission, dont la tonalité est marquée par un certain passéisme. Les émissions sont filmées dans la cuisine d'un bâtiment historique, comme en témoigne la grande cheminée de pierre présente à l'arrière-plan, ornée de plats en cuivres (**Fig. 6-25**). Le feu allumé dans la cheminée montre que l'émission met en avant un cadre traditionnel.

Pour autant, la cuisine telle qu'elle est pratiquée par Maïté – Micheline ayant essentiellement la fonction de médiatrice – relève d'un registre ordinaire et domestique. En effet, l'équipement utilisé présente un caractère relativement ordinaire, qu'il soit plutôt traditionnel (pots en terre, marmite colorée en émail que Maïté nomme un « pot » – **Fig. 6-26**) ou résolument moderne (poêle antiadhésive, friteuse, casserole décorée – **Fig. 6-27**). Maïté représente la figure de la ménagère : « Les vrais chefs font ça mieux que moi », dit-elle quand elle prépare une omelette, ce à quoi Micheline lui rétorque : « mais on fait la cuisine comme à la maison ». Le duo que forment les deux dames semble marqué par une certaine complicité⁴⁶, et s'adresse aux téléspectateurs sur le mode du conseil. La recette est présentée dans une atmosphère tranquille : les commentaires que Maïté et Micheline délivrent à deux voix cherchent à assurer la clarté de la démonstration.

Les émissions sont organisées en série autour d'un ingrédient (ici, les cèpes) qui se voit décliné dans différentes préparations (mise en conserve, omelette, galette aux cèpes...). Ce champignon est typique de la cuisine du Sud-Ouest, et son utilisation s'inscrit dans un ensemble de pratiques traditionnelles : Maïté explique comment cueillir des champignons en forêt, puis quelles sont les différentes méthodes pour les mettre en conserve. L'émission se réfère donc à une série d'usages extérieurs à l'approvisionnement par les circuits marchands, qui étaient minoritaires chez les Français et essentiellement spécifiques au monde rural⁴⁷ – qui se trouvait toutefois être une partie importante du public de la chaîne.

Le succès que remportait cette émission était visiblement important : dès 1986, Maïté pouvait montrer à l'écran les liasses de lettres qu'elle recevait (**Fig. 6-28**) : le fait qu'elle y réponde à l'antenne prouve qu'elle endossait un rôle de conseillère auprès des téléspectateurs. On peut également y voir le signe que Maïté s'est rapidement imposée comme la figure qui

⁴⁵ Il s'agit d'un extrait du moderato de la sonate a quattro n°1 en sol majeur de Gioacchino Rossini.

⁴⁶ Lors de la dernière émission de la série, Maïté et Micheline prennent un air attristé pour dire qu'elles vont se quitter, mais qu'elles se retrouveront prochainement.

⁴⁷ Selon Jean-Louis Lambert, la pratique de l'autoconsommation est une spécificité des habitants de régions rurales. Jean-Louis Lambert, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Tec et Doc, 1987, p. 31.



Fig. 6-25 – Cuisine devant la cheminée



Fig. 6-26 – Utilisation d'un « pot » traditionnel



Fig. 6-27 – Friteuse ménagère



Fig. 6-28 – Courrier reçu par Maïté



Fig. 6-29 et 6-30 – Décor rustique



Fig. 6-31 – Tenue vestimentaire simple



Fig. 6-32 – Présentation des ingrédients



Fig. 6-33 – Présentation des plats dressés



Fig. 6-34 – Plumage du canard

incarnait le programme, que le générique présentait pourtant comme étant « une émission de Micheline Banzet avec la collaboration de Maïté Ordonez ». C'est en raison du succès que connaissait l'émission à l'échelle régionale, qui a été couronné par la parution d'un livre compilant les recettes de l'émission⁴⁸, qu'elle a été mise à l'antenne de façon régulière sur l'antenne nationale de France 3⁴⁹ à partir de septembre 1991.

2) Le succès à l'échelle nationale

Le programme est diffusé une fois par semaine jusqu'en janvier 1992, date à partir de laquelle le rythme de diffusion s'accélère⁵⁰. La façon dont est célébré le 100^{ème} numéro de l'émission en janvier 1992 montre en effet que l'émission avait acquis une réelle popularité. Julien Courbet – qui était l'animateur de *Cuisines de France*, intitulé sous lequel *La cuisine des mousquetaires*, parmi d'autres émissions culinaires régionales de la chaîne, était diffusée – y décrit Maïté comme « un personnage mythique » et promet aux téléspectateurs « quarante minutes de rire » grâce aux bêtisiers qui sont proposés. Cette émission anniversaire propose donc aux téléspectateurs d'adopter une posture de réception sur le mode du rire⁵¹, qui s'était développée depuis la diffusion récente de l'émission à l'échelle nationale. Le franc-parler de Maïté (elle dit qu'elle « coud le cul » d'un canard après l'avoir farci) et la prodigalité dont elle fait preuve lorsqu'elle cuisine (elle verse une grande quantité d'Armagnac pour faire mariner des coquilles Saint-Jacques) se voient ainsi soulignés par la rediffusion d'images d'anciennes émissions. C'est que le personnage de Maïté avait rapidement acquis une certaine visibilité⁵² en raison de certains traits de sa personnalité jugés notables⁵³, souvent abordés non sans une part d'ironie.

Cependant, il semble que cette vision du programme, fondée sur une sélection de séquences, soit assez éloignée de la façon véritable dont il se présentait à son public. Il convient de se méfier de l'effet produit par les migrations d'images : hors de leur contexte initial, celles-ci

⁴⁸ *La cuisine des mousquetaires*, France 3 Aquitaine/Editions de la Presqu'île, 1991.

⁴⁹ Thérèse Lizée, responsable des programmes de FR3 Aquitaine, indique que le programme créé par FR3 Aquitaine avait pour vocation à rejoindre l'antenne nationale de FR 3 : « FR3 recherchait alors [en 1983] des séries prenant racine dans la région, mais susceptibles d'intéresser toutes les télévisions régionales françaises ». *La cuisine des mousquetaires*, *op. cit.*, p. 6.

⁵⁰ Deux épisodes par semaine sont diffusés dès janvier 1992, puis quatre par semaine à partir d'avril 1992.

⁵¹ Des rires enregistrés sont diffusés en fond sonore au moment où des images jugées amusantes sont présentées.

⁵² Ainsi, un article du journal *Le Monde* lui est consacré en décembre 1991, ainsi qu'une page de *Télérama* en janvier 1992. « Maïté, Gasconne, cheminote et grand chef », *Le Monde*, 1^{er} décembre 1991 et « Opéra bouffe », *Télérama*, n°2190, 1^{er} janvier 1992, p. 51.

⁵³ « Campée dans la fournaise munificente : Maïté. Cette femme est un poème, un roman-fleuve, une saga. Son naturel pulvérise l'écran ». « Chaque téléspectateur qui l'aperçoit s'en toque ». « Opéra bouffe », *Télérama*, *op. cit.*

peuvent acquérir un sens décalé car elles s'inscrivent dans un mode de réception différent⁵⁴. Or, *La cuisine des mousquetaires* ne présentait pas de dimension humoristique et parodique explicite⁵⁵.

3) Une pratique traditionnelle de la cuisine

Les épisodes diffusés à partir de 1991 ne sont plus construits selon la même formule que précédemment. L'émission était désormais tournée en studio⁵⁶, dans un décor qui représentait une cuisine traditionnelle et authentique (*Fig. 6-29* et *6-30*). L'omniprésence du bois du fait de la présence de lambris sur les murs, la grande cheminée parfois allumée et les quelques accessoires de décoration (casserole en cuivre, moulin à café manuel, cadre au mur) dressent un cadre de maison traditionnelle à la décoration plutôt ancienne. D'autre part, cette cuisine est marquée par une certaine rusticité, que conforte la présence d'une tresse d'ail décorative ou d'un fusil sur la cheminée, renvoyant à la pratique de la chasse. La tenue vestimentaire des deux présentatrices apparaît très ordinaire, puisqu'elles sont souvent vêtues d'un simple T-shirt, couvert d'un tablier (*Fig. 6-31*). C'est donc une pratique ménagère de la cuisine qui est figurée, ce que confirme la modestie du matériel utilisé. Les appareils manuels comme le hachoir à manivelle ou le presse-purée sont préférés à l'électroménager, ce qui montre que Maïté se situe dans la continuité d'usages traditionnels.

Le dispositif général de l'émission est caractérisé par la simplicité et la sobriété : le duo que forment Micheline et Maïté associe deux femmes dont la différence de tempérament⁵⁷ transparaît à l'antenne, ce qui limite leurs échanges à une cordialité assez convenue. L'émission, d'une durée de quinze minutes, est intégralement consacrée à la présentation de recettes, suivant une structure démonstrative convenue : les ingrédients sont « méthodiquement » présentés, de manière relativement travaillée, sur le plan de travail (*Fig. 6-32*), puis le ou les plats sont préparés devant les caméras, avant d'être présentés terminés sur le plan de travail (*Fig. 6-33*). Progressivement, deux recettes ont été présentées dans chaque numéro de l'émission, ce qui a

⁵⁴ Michèle Lagny montre que la migration d'une image en modifie le mode de réception initial, ce qui produit un déplacement de sa perception et de sa fonction. Michèle Lagny, « Images, migrations réutilisations » dans Pascale Goetschel (et al.), *Lire, voir, entendre : la réception des objets médiatiques*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2010, p. 72.

⁵⁵ Le 100^{ème} épisode fait figure d'exception, il semble qu'il ait tenté de s'approprier la façon dont le programme était vu pour en assurer la promotion auprès du public.

⁵⁶ « Maïté, la Castafiore du confit », *Libération*, 28 novembre 1992.

⁵⁷ Un article de l'Express affirme à leur sujet : « Les deux femmes ont autant de racines communes qu'un Esquimau et un Pygmée », et précise : « Longtemps, ce choc des cultures entre la paysanne des Landes et la grande bourgeoise de la capitale assura le succès de l'émission ». « Maïté : conflit dans le confit », *L'Express*, 15 décembre 1994, p. 96.

rendu le rythme de l'émission plus rapide et la démonstration des recettes moins détaillée (de nombreuses étapes de la préparation ayant désormais lieu hors antenne). Le déroulement de l'émission suit donc une structure routinière et assez peu dynamique en raison de l'immobilité des présentatrices et du nombre restreint de caméras, qui limite les points de vue à des plans de face relativement conventionnels.

C'est la façon dont Maïté cuisinait à l'antenne qui a permis au programme, construit selon un format classique, de se distinguer et de connaître le succès qu'il a rencontré. Patrice Bellot, réalisateur de l'émission, affirme que Maïté présente une « cuisine instinctive⁵⁸ », c'est-à-dire une cuisine ménagère qui ne repose pas sur le respect d'un savoir établi⁵⁹, et qui serait en même temps le reflet de la personnalité de celle qui la prépare. De ce fait, la cuisine pratiquée se définit par son caractère authentique. L'implication de Maïté dans la préparation des plats paraît totale : un article de *Télé Obs* évoque une cuisine « franche, sans sensiblerie⁶⁰ ». La cuisinière a en effet largement recours à ses mains, dans lesquelles elle coupe les ingrédients dont elle a besoin, et ne répugne pas à accomplir des tâches salissantes comme le plumage d'un canard (**Fig. 6-34**). La franchise de sa gestuelle semble aller de pair avec sa personnalité en général. Maïté fait également peu de manières lorsqu'elle s'exprime avec un langage familier (« il faut faire gaffe là ») et un franc-parler qui dénotait avec un discours télévisuel généralement policé. Par ailleurs, le peu de souci qu'elle avait pour la mesure des proportions lui permettait d'afficher sa générosité dans l'utilisation de matières grasses et d'alcool, à contre-courant du discours diététique qui recommandait une restriction de leur usage. Cette pratique de la cuisine semblait se traduire directement sur son apparence physique, puisque la présentatrice ne dissimulait pas sa corpulence pourtant en écart avec les standards de minceur prônés par une société lipophobe⁶¹. Elle apparaît ainsi comme une femme « entière », dont la cuisine serait orientée par le seul souci pour le goût des plats. Le décalage avec les valeurs de la modernité alimentaire qu'elle incarne apparaît comme le signe de l'authenticité de sa cuisine, abordée comme un moyen de nourrir et régaler⁶², soit la fonction essentielle de l'alimentation.

⁵⁸ « Spéciale centième cuisine des Mousquetaires », *La cuisine des mousquetaires*, France 3, 7/01/1992.

⁵⁹ La façon dont sont présentées les recettes dans le livre tiré de l'émission témoigne d'une faible formalisation : les ingrédients ne sont pas quantifiés et la description des étapes est menée comme un récit à la tonalité personnelle plutôt que comme un mode d'emploi précis.

⁶⁰ « Le cuisinier, la ménagère et le petit écran », *Télé Obs*, 18 mai 1995.

⁶¹ Claude Fischler décrit les sociétés modernes comme « lipophobes » : « elles haïssent la graisse ». Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001, p. 309.

⁶² « Maïté ne cuisine pas, elle nourrit, elle régale ». « Les recettes de Maïté », *Le Point*, n°1111, 31 décembre 1993, p. 44.

La cuisine telle qu'elle est présentée dans l'émission fait référence à des pratiques qui n'étaient plus en vigueur dans les cuisines de la majorité des Français. Ainsi, il n'était pas rare que des animaux vivants (lapin, anguilles, bœuf) soient présentés sur le plateau avant que leur viande ne soit cuisinée, ce qui renvoie à des pratiques d'autoconsommation largement abandonnées au profit de l'approvisionnement par des voies commerciales. Comme le note un article du *Point* :

« Maïté surprend parce que, à la voir ainsi hacher le lardon et fracasser le cou du poulet, on se souvient avec effroi qu'un jambon ne naît pas sous plastique, qu'un lapin a des poils, qu'un coq, avant d'être au vin, était un coq caquetant dans une basse-cour et que la viande ne pousse pas forcément au rayon des surgelés⁶³ ».

Un certain nombre d'opérations peu familières du public ont donc été représentées, telles que le plumage d'un canard, l'assommage d'anguilles ou l'embrochage d'un cochon. La démonstration de ces gestes culinaires ne poursuivait pas seulement un objectif pédagogique – dans la mesure où la nécessité de les mettre en œuvre dans la cuisine ordinaire était rare – et participait certainement à la recherche d'une certaine spectacularité. Ces séquences, jugées incongrues par de nombreux téléspectateurs, semblent avoir suscité la fascination du public. Ainsi le journaliste gastronomique Périco Légasse les décrit comme de véritables scènes de combat :

« Une seule tactique, celle de la terre brûlée, qui succède toujours à un impressionnant corps à corps : on s'agrippe, on transperce, on étrangle, on écartèle, juste avant l'incendie du château dont les flammes jaillissent du faitout comme un éclair sur l'écran. Les survivants sont noyés dans l'huile vierge et les récalcitrants ébouillantés au vinaigre aillé. Une fois terrassé, l'ennemi est mis en charpie à grand renfort de patouillages⁶⁴ ».

Le caractère outré et excessif de sa cuisine, notamment apparent lors des flambages qui sont réalisés avec une importante quantité d'alcool créant des flammes à la hauteur peu commune, a sans doute contribué au succès de l'émission. Il est toutefois à noter que, sur le nombre total d'émissions, celles qui présentent de telles séquences sont peu fréquentes. Elles ont pourtant connu une grande popularité en raison du relais qu'elles ont connu grâce à des bêtisiers diffusés auprès d'un public plus large que celui de l'émission de recettes⁶⁵.

⁶³ « Les recettes de Maïté », *Le Point*, n°1111, 31 décembre 1993, p. 44.

⁶⁴ « Maïté. La Lorelei du saindoux », *L'événement du jeudi*, 1^{er} décembre 1994, p. 129.

La métaphore guerrière a également été employée par *l'Express* : « L'exécution d'un banal gigot flambé à la gasconne prend des allures de bombardement au napalm ». « Maïté : conflit dans le confit », *L'Express*, 15 décembre 1994, p. 93.

⁶⁵ « Même les travailleurs du matin connaissent *La cuisine des mousquetaires*. Notamment grâce au Zapping de Canal + qui se régale en diffusant les passages où Maïté se livre au sacrifice d'animaux ». « Maïté : la castafiore du confit », *Libération*, 28 novembre 1992.

En raison de sa diffusion quotidienne en fin de matinée sur France 3, on peut penser que le public de l'émission était majoritairement composé de personnes inactives, et en particulier de personnes âgées. Les retraités et les personnes inactives constituent en effet les plus gros consommateurs de télévision⁶⁶, et sont un public particulièrement fidèle puisqu'ils la regardent très régulièrement⁶⁷. D'autre part, la chaîne France 3 est particulièrement regardée par les retraités et les agriculteurs⁶⁸, ce qui n'est pas sans lien avec le contenu des programmes de la chaîne. La composition de l'audience connue par *La cuisine des mousquetaires* les 14 et 17 mars 1995⁶⁹ confirme cette tendance générale⁷⁰. Le public de l'émission, sur un taux d'audience total de 2,9, était composé à deux tiers de femmes, ce qui confirme l'adresse plutôt féminine des émissions de recettes. Les « ménagères » constituent donc l'essentiel des téléspectateurs. Leur âge moyen est plutôt avancé, comme le révèle le faible nombre de personnes jeunes devant leur écran. On peut donc penser que l'âge du public, ainsi que son origine géographique (zone rurale) le rendaient plutôt réceptif au style de cuisine présenté par l'émission.

De fait, le répertoire culinaire de l'émission présente une grande spécificité, comme le révèle sa forte particularité au sein du corpus de recettes étudiées⁷¹. La cuisine de Maïté présentait en effet une identité régionale très marquée, et se révèle être fortement influencée par les spécialités du Sud-Ouest. Jean-Robert Pitte révèle que la région du Sud-Ouest bénéficiait d'une bonne image en termes de gastronomie : en 1977, un sondage portant sur « la région où l'on mange le mieux en France » montrait la bonne place qu'occupait le Sud-Ouest pour les ressortissants de toutes les régions du territoire national⁷². Selon Jean-Robert Pitte, cette valorisation ne tient pas à la présence d'un nombre important de restaurants étoilés, mais porte sur la cuisine populaire de cette région, dont certains produits (foie gras, truffes) sont « mythiques⁷³ ». L'émission s'appuyait donc sur la bonne réputation qu'avait la cuisine de la région dont elle était originaire, qui apparaissait comme un terroir à vocation gastronomique.

Les produits les plus spécifiques à l'émission se caractérisent donc par leur ancrage

⁶⁶ Voir Olivier Donnat, *Les pratiques culturelles des Français. Enquête 1997*, Paris, La documentation française, 1998, p. 77.

⁶⁷ *Ibid.*, p. 76.

⁶⁸ *Ibid.*, p. 134.

⁶⁹ Ces deux dates ont été choisies de façon aléatoire, afin de connaître quelques données précises concernant la réception de cette émission à un moment où elle était bien implantée dans la grille des programmes et avant que seules des rediffusions en soient proposées.

⁷⁰ INA, Fonds CSA : 2004, Médiamat semaine 11, 1995.

⁷¹ Voir l'Annexe n°3, p. IX.

⁷² Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, p. 229.

⁷³ *Ibid.*, p. 230.

régional, mais aussi par leur aspect noble et relativement coûteux qui rend la cuisine de Maïté relativement exceptionnelle. Ainsi le homard (coefficient de spécificité : 14), les cèpes (8), le champagne (8), le foie gras (6), les huîtres (5) et l'Armagnac (4) sont utilisés de façon plus courante que dans la moyenne des émissions. L'utilisation particulière de cailles (12), de girolles (6) et de lapin (4) témoigne du recours à des produits qui ne proviennent pas des circuits commerciaux, mais des produits issus de la chasse, la récolte ou l'élevage individuel. Enfin, la surreprésentation du farci (« farci » et « farcie » ont chacun un coefficient de spécificité de 6), du ragoût (5), du civet (4) et des beignets (4) montre que le répertoire culinaire de Maïté était fondé sur des procédés traditionnels propres à la cuisine familiale et ménagère. Il faut également souligner que la cuisine de l'émission est plutôt représentative de l'alimentation des personnes âgées⁷⁴. Par exemple, la viande de lapin, dont la consommation globale était en diminution, reste davantage consommée par les générations âgées que par les jeunes⁷⁵.

Le rapport au gras qui caractérise les façons de faire de Maïté nous semble révélateur de son style de cuisine. En effet, la matière grasse qu'utilise Maïté pour la réalisation de ses recettes est systématiquement le gras de canard⁷⁶, conformément aux pratiques traditionnelles du Sud-Ouest⁷⁷. Le peu de parcimonie avec laquelle elle emploie ce gras dans ses recettes est le signe d'une indifférence à l'égard du discours nutritionnel, l'impératif gustatif étant supposé supérieur. Jean-Pierre Corbeau a montré que l'« imaginaire du gras » est fortement lié à l'âge des individus : les personnes âgées valorisent le gras pour son intérêt gustatif mais le craignent pour des raisons de santé⁷⁸. Les jeunes, à l'inverse, développent une certaine méfiance à l'égard du gras que contiennent les plats traditionnels⁷⁹. On peut donc penser que la quantité de gras contenue dans les recettes de Maïté, qui ne fait l'objet d'aucun discours culpabilisateur, a pu être vue comme néfaste pour un public jeune⁸⁰ alors qu'elle constituait plutôt un aspect de la tradition

⁷⁴ Voir Patrick Babayou et Jean-Luc Volatier, « Les effets d'âge et de génération dans la consommation alimentaire », *Cahier de recherche*, CREDOC, n°105, septembre 1997.

⁷⁵ *Ibid.*, p. 53.

⁷⁶ Maïté semble surprise que Micheline lui demande des précisions quant à la graisse qu'elle a mis à fondre dans une poêle : « Eh bien, ma graisse, la graisse de canard ! ».

⁷⁷ Selon Claude Fischler, le saindoux, comme les autres graisses animales, « n'est guère plus qu'un résidu pittoresque ou un rite nostalgique ». Claude Fischler, *L'Homnivore*, *op. cit.*, p. 158.

⁷⁸ De fait, les personnes âgées consomment des quantités de gras (huile végétale et beurre) supérieures aux jeunes. Patrick Babayou et Jean-Luc Volatier, « Les effets d'âge et de génération dans la consommation alimentaire », *op. cit.*, p. 57.

⁷⁹ Jean-Pierre Corbeau, « De la présentation dramatisée des aliments à la représentation de leurs consommateurs », dans Ismène Giachetti (dir.), *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 1996, p. 183.

⁸⁰ Cela est d'autant plus vrai que l'utilisation de graisses d'origine animale était tombée en désuétude, et qu'elles faisaient l'objet d'une perception assez négative.

culinaire au regard des plus âgés, plus familiers avec les procédés utilisés par la cuisinière.

4) Un programme devenu « culte »

La cuisine des mousquetaires, du fait de sa particularité dans le genre des émissions de recettes, est un programme qui a suscité de nombreuses réactions, relativement contrastées. La façon de cuisiner de Maïté a été souvent critiquée ou moquée pour son manque de raffinement. L'émission a ainsi pu être considérée avec amusement⁸¹ ou avec dégoût par certains observateurs, pour qui le succès de l'émission semble relever d'une curiosité. Au fil des années de diffusion, l'émission a pourtant connu un succès ininterrompu dans son créneau de diffusion. En 1994, *l'Express* affirme que l'émission est « culte » et permet à sa chaîne de concentrer 20% de parts de marché⁸². L'attachement du public à l'émission s'est confirmé en 1996-1997 : alors que seules des rediffusions d'anciens numéros sont quotidiennement proposées, l'audience s'élève à 700 000 téléspectateurs⁸³, soit environ 15% de parts de marché⁸⁴. La popularité de Maïté permet sans doute d'expliquer qu'un tel intérêt autour de l'émission ait pu se maintenir. Par ailleurs, le programme semble avoir acquis une place particulière dans la mémoire collective. La référence à Maïté semble être un passage obligé lorsque sont abordées les émissions de recettes françaises. Ainsi, lorsque les émissions consacrées à l'actualité de la télévision évoquent une émission de recettes, Maïté se voit évoquée comme la figure qui incarne le genre. En 2009, *Médias le Magazine* posait la question : « Qui sont les enfants de Maïté ?⁸⁵ ». L'image de l'émission qui a été conservée est nettement stéréotypée : dans chaque reportage⁸⁶ figure à titre d'illustration la séquence de Maïté assommant des anguilles⁸⁷, qui s'est imposée comme l'icône d'une émission dont tous les numéros ne présentaient pourtant pas un intérêt dramatique aussi vif.

De fait, la visibilité qu'a acquis ce programme a fait sortir les émissions de recettes de leur

⁸¹ Les jeux de mots et l'ironie semblent être un passage obligé dès que Maïté se voit évoquée dans la presse généraliste.

⁸² « Maïté : conflit dans le confit », *L'Express*, 15 décembre 1994, p. 94.

⁸³ « Cuisine et concurrence », *Libération*, 16 mars 2002, p. 51.

⁸⁴ « La télé s'invite à table », *Le Monde*, 18 novembre 1996, p. 6.

⁸⁵ *Médias le Magazine*, France 5, 25/10/2009.

⁸⁶ Les quatre reportages consacrés à l'évolution des émissions de recettes que nous avons consultés comprennent tous les images de Maïté et Micheline en prise avec les anguilles qu'elles essaient d'assommer. Voir *Plus Clair*, Canal +, le 31/01/2004 et le 22/09/2007 et *Médias le Magazine*, France 5, le 25/10/2009 et le 15/05/2011.

⁸⁷ Cette vidéo a également été publiée par l'INA sur le site youtube.com, sous la catégorie « INA Culte ». <http://www.youtube.com/watch?v=8-ICVMAZBhM> (consulté le 25 mai 2014).

situation de « parents discrets, presque transparents, du PAF [paysage audiovisuel français]⁸⁸ ». *La cuisine des mousquetaires* est la première émission de recettes à avoir connu, dès 1992, une diffusion quotidienne, et est donc à l'origine d'un intérêt nouveau porté par les chaînes de télévision à cette thématique, qui s'est traduit par la mise à l'antenne d'un nombre croissant d'émissions de recettes. Ces nouveaux programmes prennent toutefois leurs distances avec la représentation de la tradition⁸⁹ pour proposer des visions plus modernes de l'univers culinaire.

⁸⁸ « Le cuisinier, la ménagère et le petit écran », *Télé Obs*, 18 mai 1995.

⁸⁹ A l'exception notable de *Goûtez-moi ça*, émission de France 3 Nord diffusée sur l'antenne nationale de la chaîne en août 1999. Dans la lignée de *La cuisine des mousquetaires*, l'émission propose des recettes traditionnelles présentées par Pierrot, personnage bon vivant proche du public, accompagné de Jenny, qui apparaît assez âgée.

PARTIE III : 1996-2012

Chapitre 7

La cuisine de chef, de Joël Robuchon à Cyril Lignac

Figure historique des émissions de recettes, le chef cuisinier se trouve à nouveau mis à l'honneur dans ce type de programmes à partir du milieu des années 1990. Les chefs se voient dotés d'un rôle d'autorité et de référence qui semble les rendre incontournables dès qu'il s'agit de présenter une démonstration culinaire à la télévision. Dans le même temps, la multiplication des émissions de recettes, parfois réduites à une courte durée, s'est doublée d'une diversification des chaînes de télévision qui les proposent. Les formats des programmes sont ainsi largement renouvelés, même si la participation des chefs a pu être synonyme de classicisme autant que de modernité. La ligne éditoriale des chaînes de télévision explique les manières différenciées d'aborder le rôle des chefs, bien qu'une progressive harmonisation puisse être observée du fait de la circulation des dispositifs.

Ainsi, on s'attachera à analyser le rôle dévolu aux chefs par les différents programmes, en lien avec le discours de chaque chaîne et l'évolution générale de la télévision. C'est que la façon dont sont présentés les chefs prend corps dans des dispositifs formels novateurs, notamment sous l'influence des émissions de télé-réalité consacrées à la cuisine qui ont contribué à redéfinir la relation des émissions de recettes avec leur public.

I- Des programmes courts multiples et variés

A partir de 1996, on peut trouver sur plusieurs chaînes des programmes courts consacrés à la présentation d'une recette par un chef. Il s'agit d'un signe certain de l'intérêt renouvelé pour ce type d'émissions¹, même si ces programmes à la durée très restreinte n'occupent pas de place majeure dans la grille des programmes des chaînes. Ils répondent en réalité à une autre logique que les programmes que nous avons étudiés jusqu'ici : dans le cadre d'une télévision de flux, ils

¹ « Le petit écran fait bombance. Depuis la rentrée de septembre, toutes les chaînes y vont de leur petit rendez-vous gourmand ». « Les petits plats dans l'écran », *Télérama*, n°2448, 11 décembre 1996, p. 78.

servent de transition entre les émissions produites par les chaînes, et sont largement destinés à servir de support publicitaire pour les marques qui les financent. Ainsi, *Cuisinez comme un grand chef*, diffusé du lundi au samedi sur TF1 à 12h15 et *Secret de chef* diffusé du lundi au vendredi sur France 2 à 13h30 apparaissent comme de courtes émissions (la première dure trois minutes, la seconde une minute) mêlées au flux de spots publicitaires qui les entourent et qui constitue lui-même un temps de latence entre deux émissions. De fait, selon les mots de François Jost, « une émission comme *Cuisinez comme un grand chef* [...] ne doit pas être vue comme une émission de cuisine parmi d'autres, mais comme une émission destinée à constituer un liquide amniotique dont la fonction est de faciliter le développement de chaque unité et le bon fonctionnement de l'ensemble. Elle met du liant entre les programmes, assurant la fluidité de la grille² ». Il s'agit donc de capter l'intérêt du public pour éviter la tendance au « zapping » qui le conduirait à changer de chaîne pour éviter de voir les publicités. Dans le même temps, le programme se fonde dans le bloc dans lequel il s'inscrit et adopte un style proche des spots publicitaires et des bandes-annonces.

L'existence de ces émissions est fondamentalement liée au financement que leur apportent les marques qui les utilisent comme moyen publicitaire. *Cuisinez comme un chef* est toujours introduit par un écran publicitaire pour la marque agro-alimentaire Fleury Michon, qui commercialise des plats à l'effigie de Joël Robuchon, le présentateur de l'émission. Le logo de la marque d'électroménager Scholtès est directement intégré au générique de *Secret de chef* (**Fig. 7-1**). Le programme intitulé *Menus plaisirs*, diffusé le samedi à 12h20 sur M6, est composé de la rubrique cuisine de l'émission *Hot forme*. Cette partie de l'émission se voit rediffusée en tant que programme autonome afin d'annoncer un jeu concours (**Fig. 7-2**) qu'organise la marque d'électroménager Braun pour faire connaître ses produits (**Fig. 7-3**). On comprend aisément l'intérêt qu'il y a pour les marques à utiliser ce genre de programmes comme moyen de publicité : une certaine familiarité est créée avec les téléspectateurs puisque le nom de la marque est mentionné à l'antenne régulièrement et à heure fixe³. Surtout, l'image de la marque se voit associée aux valeurs qu'incarne l'émission, dans la mesure où la marque est indistinctement liée au discours que porte le programme, comme en témoigne la fusion du générique avec l'écran publicitaire. Ainsi, le professionnalisme et la rigueur de Joël Robuchon, apparaissant à l'écran comme un éminent représentant de la grande cuisine française, valorisent les plats vendus à son nom⁴ par Fleury Michon, qui souhaitait alors recentrer sa gamme vers des produits à haute valeur

² François Jost, *Introduction à l'analyse de la télévision*, Paris, Ellipses, 2007, p. 59.

³ Il faut également noter que la perception du message véhiculé par la marque est d'autant plus nette qu'il se distingue parmi le flux continu de publicités concurrentes.

⁴ Interrogé en 2010, le responsable marketing de Fleury Michon montre que l'association de la marque avec le grand

ajoutée⁵.

Les objectifs auxquels répondent ces programmes permettent d'expliquer certains de leurs traits communs, notamment leurs conditions de programmation. La recherche de proximité avec les aspirations des téléspectateurs, nécessaire pour solliciter leur attention, explique que ces émissions soient diffusées au moment du repas, ou juste après (*Secret de chef* est diffusé à 13h30, après le journal télévisé). La faible durée des émissions transforme le rythme de la présentation des recettes : comme l'affirme Odile Bächler, la nécessité de recourir à des raccourcis (soit par l'utilisation d'éléments précuisinés, soit par le découpage que permet le montage) donne l'impression d'assister à un « résumé visuel⁶ » de la pratique culinaire qui se traduit par une grande rapidité dans l'enchaînement des étapes. L'enchaînement rapide de séquences juxtaposées fait que les émissions se composent de « bribes dosées en un savant montage⁷ » de la préparation en temps réel du plat. Il faut par ailleurs noter que la démonstration de recettes sur un mode accéléré, et parfois lacunaire, est rendue possible par la mise à disposition des recettes au public *via* le Minitel : il n'est plus nécessaire que l'émission indique tous les détails de la préparation, puisqu'on peut les retrouver dans la version écrite du programme, dont l'accès est cependant payant. En un sens, la transmission de la recette ne repose plus seulement sur l'émission mais nécessite un complément. Dès lors, l'émission peut se borner à donner un aperçu de la recette, ce qui tend à éloigner la préparation du plat de sa réalité car c'est une vision morcelée et recomposée de l'enchaînement des étapes qui se voit construite. La recette est présentée de façon synthétique, réduite à l'essentiel : les gestes sont donc partiellement tronqués et se succèdent avec une fluidité qui ne saurait caractériser la pratique réelle de la cuisine.

En dépit de leur dispositif général fondé sur une base commune, les émissions étudiées n'adoptent pas toutes la même mise en scène de la présentation des recettes par les chefs.

1) Professionnalisme et élégance : *Secret de chef*

Dans *Secret de chef*, l'insistance sur les gestes des chefs qui cuisinent est très nette : le

chef est « un gage de qualité et d'excellence ». « Quand ils prêtent leur nom aux plats cuisinés », *Le Parisien Economie*, lundi 13 décembre 2010.

⁵ Un article du *Figaro Economie* de 1998 évoque la « stratégie de développement sur les produits de marque à haute valeur ajoutée » que menait alors Fleury Michon. « Fleury Michon : le recentrage du charcutier », *Le Figaro Economie*, 26 janvier 1998, p. 11.

⁶ Odile Bächler, « Les émissions culinaires à la télévision française », dans Jérôme Bourdon et François Jost (dir.), *Penser la télévision. Actes du colloque de Cerisy*, Paris/Bry-sur-Marne, Nathan/INA, 1998, p. 127.

⁷ *Ibid.*, p. 131.

cadrage privilégie les gros plans centrés sur ce qu’accomplissent leurs mains (**Fig. 7-4**). L’émission est composée d’images de la préparation d’un plat, commentées par le chef en voix off. En dépit de la tonalité informative qu’un tel dispositif semble imposer, la rapidité avec laquelle la recette est décrite et la façon dont l’émission est composée expliquent que le programme soit davantage l’objet de la présentation d’une atmosphère que de la transmission d’une leçon de cuisine. C’est que la lisibilité du déroulé de la recette n’est pas tant recherchée que les effets liés aux images et aux sons. Le très grand nombre de plans (quinze en moyenne) qui se succèdent pendant les soixante-dix secondes que dure l’émission, et qui comprennent eux-mêmes des mouvements de caméra parfois vifs⁸, rend difficile à un téléspectateur qui ne serait pas tout à fait concentré sur les images qu’il regarde de suivre l’enchaînement des différentes étapes. Le mouvement permanent de l’image se double d’un morcellement du récit de la recette : les paroles du chef, en voix off, sont découpées en plusieurs fragments mis bout à bout, d’où la constitution d’un discours très haché, parfois difficile à suivre. De plus, images et sons semblent être relativement autonomes l’un par rapport à l’autre : la description de la recette est parfois « en avance » sur ce qui est montré à l’image, créant un décalage entre l’information sonore et visuelle qui renforce l’impression de pression temporelle, comme si l’image ne parvenait pas à suivre le rythme de la parole. Il faut également noter qu’une musique vive, jouée au piano, accompagne le déroulement de la recette, ce qui ajoute un niveau sonore au programme tout en confortant la rapidité de son rythme. La façon dont est composée l’émission aboutit donc à une concentration maximale du message délivré : les soixante-dix secondes d’antenne se trouvent comme saturées par la succession serrée, voire la superposition, de fragments d’images et de sons. On peut penser qu’un tel dispositif cherche à donner corps au « secret » que le titre annonce être la nature du programme. Le message délivré par le programme n’est en effet pas divulgué distinctement mais il se dérobe au téléspectateur s’il ne fait pas l’effort de se concentrer. La fugacité de l’émission serait alors le signe que l’information est révélée à la dérobée.

Plutôt qu’une recette, le programme propose au téléspectateur d’être confronté à une atmosphère, une impression que le montage très travaillé s’attache à créer. Tout d’abord, l’émission repose sur la mise en valeur du travail des chefs. Les chefs qui intervenaient dans l’émission étaient reconnus comme étant des « grands chefs »⁹ et y sont identifiés comme tels grâce à la figuration de leur nom, brodé sur la veste de cuisinier qu’ils portent et qui, filmée en gros plan au début du programme, sert de générique (**Fig. 7-5**). L’exécution de leur plat est

⁸ Au fil du temps, les différents plans, se succédant toujours à une fréquence rapide, deviennent plus fixes. L’adoption d’une plus faible mobilité des prises de vue a permis au programme d’améliorer sa lisibilité.

⁹ Dans les émissions qui ont été visionnées, sont notamment présents Guy Martin, Antoine Westermann, Reine Sammut...

synchronisée avec l'air de piano que l'on peut entendre en arrière-plan : ce n'est qu'après avoir annoncé le nom du plat que la musique débute, et le dressage final coïncide avec l'apogée qui clôt le morceau de piano. De ce fait, la pratique de la cuisine est associée à la pratique musicale : préparer un plat équivaut à jouer un concerto. C'est donc la virtuosité de chefs artistes qui se voit soulignée.

Le décor dans lequel ils officient (*Fig. 7-6*) apparaît comme un compromis entre une cuisine domestique et une cuisine professionnelle. Il est présenté comme une partie d'un espace domestique plus vaste, comme en témoigne le fait que les chefs quittent la cuisine, leur plat terminé à la main, à la fin de l'émission. La présence d'un coin repas dans la continuité de la cuisine et les touches de réalisme dans la décoration (cadres au mur, léger désordre dans les placards à l'arrière-plan) témoignent de la référence au modèle domestique. Cependant, l'équipement de la cuisine tend à ressembler à celui d'une cuisine professionnelle : planche massive, évier chromé et ustensiles de cuisson imposants suspendus à une barre signalent l'adoption de standards qui sont habituellement ceux des spécialistes. En réalité, cette ambiguïté de registre semble être révélatrice de l'objectif assigné au programme, sponsorisé par la marque d'électroménager Scholtès. L'intégration de la cuisine professionnelle dans un cadre ménager¹⁰ valorise la qualité de son l'équipement, qui est présenté comme étant digne d'un chef de haut niveau. Alors que le rythme de l'émission impose l'élimination de nombreuses étapes, le moment de la mise au four n'est jamais absent et fait presque systématiquement l'objet d'une insistance particulière qui met en avant le rôle de l'appareil de cuisson dans la réalisation du plat (*Fig. 7-7*). La précision des gestes accomplis par les chefs, mis en valeur par les gros plans, leur souci d'exactitude et le raffinement de leurs plats, que consacre le dressage à l'assiette (*Fig. 7-8*), semblent donc pouvoir s'exercer grâce à la performance offerte par l'équipement de la cuisine. Les appareils de cuisson apparaissent comme des relais de la compétence des chefs. Par ailleurs, le reflet et la brillance sont des éléments constamment présents à l'image (*Fig. 7-9*), et qui font l'unité entre l'identité visuelle de la marque présentée dans le générique et le contenu du programme. Par ce biais, l'élégance du matériel, ainsi que sa capacité à répondre aux impératifs hygiéniques de la cuisine professionnelle, se voient soulignés.

Ainsi, *Secret de chef* utilise les ressorts de l'émission de recettes pour véhiculer un message publicitaire au profit de la marque Scholtès. De ce fait, on comprend que l'exposé de la recette se retrouve au second plan par rapport à la figuration d'une atmosphère séduisante (éclairage travaillé, musique au piano, cadrage à prétention artistique) destinée à valoriser la

¹⁰ Les meubles de la cuisine sont ceux d'une marque grand public, Mobalpa, citée dans le générique.



Fig. 7-1 – Intégration de la marque au générique



Fig. 7-2 – Annonce au jeu concours



Fig. 7-3 – Publicité pour un mixer Braun



Fig. 7-4 – Mains du chef en action



Fig. 7-5 – Présentation du nom du chef



Fig. 7-6 – Décor de l'émission



Fig. 7-7 – Utilisation du four à micro-ondes par Guy Martin



Fig. 7-8 – Dressage soigné



Fig. 7-9 – Brillance et reflet créent un effet de flou



Fig. 7-10 – Générique aux couleurs de la grande cuisine française



Fig. 7-11 – Décor de l'émission



Fig. 7-12 – Deux plaques de cuisson, deux fours et une planche en marbre

qualité du matériel présenté. L'art des chefs que le programme met à l'honneur est ainsi montré comme pouvant être intégré à l'univers domestique, ce qui est le signe d'une perméabilité croissante entre le domaine de la cuisine professionnelle et celui des amateurs.

2) Le cercle de la grande cuisine

Apparu dans les programmes de TF1 en septembre 1996, *Cuisinez comme un grand chef* était présenté par Joël Robuchon, qui invitait un cuisinier à ses côtés pour qu'il présente ses recettes. Joël Robuchon était un chef bien connu des Français¹¹ et parvenu au sommet des hiérarchies de sa profession : après avoir été compagnon du Tour de France, il devient meilleur ouvrier de France en 1976¹², et son restaurant obtient trois étoiles en 1984. Il s'est donc rapidement imposé comme l'une des figures de référence de la grande cuisine française, ce qui lui permet d'inviter à ses côtés les cuisiniers les plus renommés. De fait, son émission affiche le caractère classique de la cuisine qu'elle propose : le terme de « grand chef » présent dans le titre renvoie à une pratique de la cuisine ambitieuse et consacrée, et le générique est composé de l'image d'une assiette, déposée sur une nappe de restaurant, aux couleurs bleu, blanc et rouge¹³ (**Fig. 7-10**). C'est donc l'excellence de la cuisine nationale qui est donnée à voir aux téléspectateurs : un article de *Télé 7 jours* indique ainsi que dans l'émission, « un cuisinier hors catégorie nous révèle les secrets des dieux de la table trois étoiles¹⁴ ». Le décor de l'émission (**Fig. 7-11**) porte la marque d'un professionnalisme affiché. Bien que les meubles d'une cuisine aménagée de type domestique apparaissent en arrière-plan, l'utilisation d'un électroménager sophistiqué et d'ustensiles nobles (planche en marbre) (**Fig. 7-12**) sont le signe d'un écart avec l'équipement ordinaire.

Le réalisateur de l'émission, Guy Job, introduit une nouvelle façon de filmer la préparation d'un plat. Ce réalisateur historique de la télévision française¹⁵ s'était spécialisé dans

¹¹ On peut en tenir pour preuve qu'il ait été l'invité de l'émission grand public *Studio Gabriel* le 31 octobre 1994 pour présenter son livre de cuisine consacré à la pomme de terre, et que cette parution ait également fait l'objet d'un article dans *Télé 7 jours* (n°1796, 29/10/1994) dans lequel le chef est qualifié de « star ».

¹² Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, Paris, Delagrave, 2004, p. 125.

¹³ Il est à noter que Joël Robuchon a présidé entre 1991 et 2005 la section cuisine du concours des meilleurs ouvriers de France, organisé par l'Etat français et destiné à promouvoir l'excellence des artisans nationaux. <http://www.joel-robuchon.com/fr/parcours.php> (consulté le 15 mai 2014).

¹⁴ « Joël Robuchon les met tous sur le gril », *Télé 7 jours*, n°2008, 21 novembre 1998, p. 80.

¹⁵ Il a rejoint l'ORTF dans les années 1960. Il est alors journaliste et réalisateur pour différentes émissions comme *Cinq colonnes à la Une*, ou *Dim dam dom*.

la réalisation d'émissions artistiques. Guy Job a un intérêt particulier pour l'image et l'utilisation de prises de vues originales, qu'il lie à une solide connaissance des techniques¹⁶. Le tournage de *Cuisinez comme un grand chef* mobilise cinq caméras en tout, dont trois caméras « hélicoptères »¹⁷, fixées au plafond et télécommandées pour offrir une vue en plongée de ce qui est en train d'être cuisiné. De ce fait, les multiples points de vue se succèdent rapidement (Fig. 7-13, 14 et 15), ce qui retire toute continuité aux images et donne un rôle central au montage dans la construction très travaillée de l'émission. L'utilisation de points de vue inédits a d'abord pour intérêt de capter de la façon la plus nette possible les gestes que nécessite la préparation d'un plat : le cadrage souvent très rapproché met en valeur le tour de main des chefs (Fig. 7-16). D'autre part, Guy Job affirme œuvrer à une « télévision olfactive¹⁸ » : en filmant ce qui est à l'intérieur des casseroles (Fig. 7-17), il donne à voir au plus près des opérations culinaires en cours, et cherche à susciter l'appétit des téléspectateurs¹⁹.

Les émissions sont organisées selon des séries hebdomadaires : chaque semaine, du lundi au vendredi, le chef invité propose cinq recettes autour d'un même produit, auquel Joël Robuchon a préalablement consacré, le samedi précédent, une émission de présentation. Les produits présentés suivent l'évolution des saisons : ce sont souvent des produits assez ordinaires, que les chefs accommodent à leur façon. Joël Robuchon affirme cependant être attentif à ce que l'émission propose des recettes simples et accessibles aux téléspectateurs²⁰. Guy Job affirme également que l'émission n'a pas pour objectif de fonctionner comme un « beau livre », que l'on regarde mais qui impressionne²¹ : l'ambition pédagogique qui soutient l'émission explique que la proximité avec les téléspectateurs soit recherchée, afin que les « astuces » qu'ils découvrent puissent être intégrées dans leur propre cuisine. Le programme ne se donne donc pas pour but de présenter une démonstration de la virtuosité des chefs, mais se présente comme une émission pratique à destination de son public. La recherche de clarté dans la transmission de la recette se manifeste par la précision avec laquelle les gestes sont filmés, en gros plan, par le choix d'un éclairage vif qui témoigne d'un souci de transparence et par l'adoption d'un ton de voix clair, avec une articulation appuyée et soignée. L'émission relève donc pleinement d'un registre démonstratif. Jean-Claude Ribaut, journaliste du *Monde*, note ainsi qu'en raison de ce dispositif,

¹⁶ C'est ce qu'il affirme lorsqu'il évoque son parcours dans François Tron, *Le goût de la télévision*, Paris, Alvik Editions, 2007, p. 125-127.

¹⁷ « Télé Toques », reportage de l'émission *TV+*, Canal +, 19/11/1996.

¹⁸ *Ibid.*

¹⁹ « voir revenir les petits oignons dans du beurre, ça donne envie ! » déclare Guy Job dans « La télévision met les petits plats dans l'écran », *La Croix*, lundi 24 octobre 1996, p. 22.

²⁰ *Ibid.*

²¹ *Ibid.*

« l'émotion culinaire [...] est difficilement communicable²² ».

Le fait que l'animation de l'émission soit assurée par un professionnel de la cuisine, et non des médias, explique son atmosphère peu conviviale et spontanée. Joël Robuchon apparaît en effet peu à l'aise face aux caméras : les paroles qu'il prononce sont lues sur un prompteur, et apparaissent donc comme préparées et peu naturelles, d'autant que la fixité de la posture du chef ne donne pas de dynamisme au programme. De fait, tous les numéros, pendant les trois ans qu'a duré la diffusion de l'émission, sont organisés selon une structure fixe et présentent des échanges identiques entre les participants²³, visiblement répétés. En outre, Joël Robuchon a adopté une formule de congé fixe, « Et bon appétit bien sûr », qui ritualise la fin du programme. L'organisation de l'émission selon une routine tient sans doute au fait que le chef présentateur avait des difficultés à assurer une animation spontanée, et implique que les téléspectateurs développaient rapidement une certaine familiarité avec le format, qui ne réservait que peu de surprises.

Grâce à l'effet d'entraînement lié aux programmes²⁴ qui précédaient et succédaient à *Cuisinez comme un grand chef*, l'émission connaissait une grande audience par rapport à son horaire de diffusion : en 1996, deux millions de téléspectateurs suivent l'émission, soit 38% de parts de marché²⁵. L'attention que le public portait à ce programme est toutefois incertaine, dans la mesure où il était diffusé lors d'un « temps mort » de la programmation, constitué de publicités et de bandes-annonces. Surtout, la faible durée du programme a sans doute constitué un frein à l'assimilation de son contenu par les téléspectateurs. Didier Mereuze, journaliste à *La Croix*, estime dans un article consacré à l'émission que sa durée ne permet pas de donner suffisamment d'explications pour bien comprendre la recette, laissant ainsi le public dans l'impossibilité de la « saisir au vol²⁶ ». La publication de plusieurs livres successifs regroupant les recettes de l'émission²⁷ est toutefois le signe de l'intérêt qu'elle rencontrait : la promesse, annoncée par le titre, d'élever sa propre cuisine au niveau de celle d'un chef a sans doute contribué à l'attrait pour

²² « Huit émissions au banc d'essai », *Le Monde Radio Télévision*, 16 février 1993, p. 3.

²³ Le dialogue qui ouvre l'émission comprend toujours le même texte : Joël Robuchon dit « Bonjour », l'invité répond « Bonjour », puis le chef demande : « Alors (prénom du chef), quelle recette préparons-nous aujourd'hui ? ». Après la réponse du chef invité, Joël Robuchon demande : « Pour combien de personnes ? ». Puis la préparation de la recette débute.

²⁴ De 1996 à 1998, l'émission est située après *Une famille en or* et avant *Le juste à prix*, deux jeux télévisés à succès de la première chaîne.

²⁵ Jean-Claude Ribaut, « La télé s'invite à table », *Le Monde*, Lundi 18 novembre 1996, p. 6.

²⁶ « La télévision met les petits plats dans l'écran », *La Croix*, lundi 24 octobre 1996, p. 22.

²⁷ Joël Robuchon et Guy Job, *Cuisinez comme un grand chef*, Paris, TF1 Editions, 1997, 253 p. Un volume 2 est paru en 1998, et le tome 3 en 1999. Les trois tomes ont été réédités en format poche en 2001-2002.



Fig. 7-13, 14 et 15 – Succession de plans variés qui décrivent le même geste

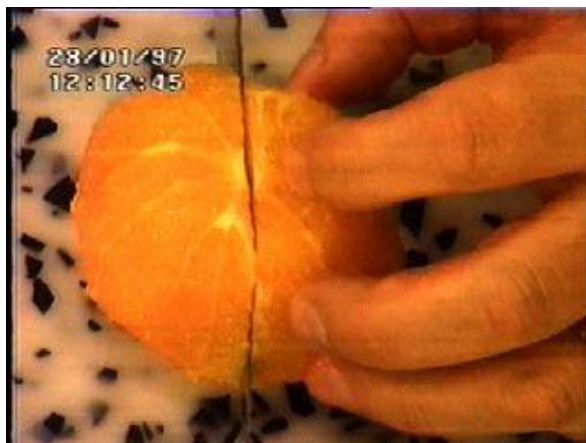


Fig. 7-16 – Très gros plan sur le geste



Fig. 7-17 – Plan rapproché du fond de la cocotte



Fig. 7-18 – Présentation finale du plat



Fig. 7-19 – Le chef accueille Patricia Gaillot dans sa cuisine

les recettes proposées par Joël Robuchon.

3) Minceur et décontraction sur M6

La chaîne M6, qui n'avait jusqu'ici proposé aucune émission de recettes, diffuse à partir de novembre 1996 *Menus plaisirs*, tous les samedis vers 12h15. Ce programme constituait une rediffusion de la rubrique présentée par Patricia Gaillot²⁸ dans l'émission *Hot forme* diffusée le samedi à 20h35. Magazine destiné à un public féminin, *Hot forme* comprenait différentes rubriques consacrées « à la forme, à la beauté, et à la santé²⁹ » et promettait au public de lui divulguer des informations pratiques pour « rendre la vie quotidienne plus agréable³⁰ ». Conformément à cette ligne directrice destinée à intéresser un public jeune et féminin, *Menus plaisirs* a pour objectif affiché de concilier le plaisir de la grande cuisine avec le souci diététique. La chaîne le définit comme un « rendez-vous gastronomique mais peu calorique³¹ », qui répond à la demande de « recettes simples, rapides et légères³² ». La cuisine des chefs doit donc répondre à des impératifs déterminés, et le bilan calorique et budgétaire qui est proposé à la fin de la recette (**Fig. 7-18**) constitue un moyen de prouver les vertus du plat qui a été préparé.

L'émission est construite comme la visite de la présentatrice à un chef (**Fig. 7-19**), avec qui elle va apprendre à cuisiner une recette. Patricia Gaillot, dont les compétences en cuisine sont supposées être représentatives du niveau – souvent décrit comme faible³³ – des jeunes femmes de sa génération, n'a en effet pas seulement un rôle de médiatrice. Présente aux côtés du chef, elle s'applique à reproduire les gestes dont il fait la démonstration (**Fig. 7-20**). L'animatrice se rend donc dans la cuisine des grands restaurants³⁴ pour y prendre une leçon : le fait qu'elle pénètre ce

²⁸ La jeune femme avait participé en 1996, en tant que chroniqueuse, à l'émission d'M6 *Coming next*, présentée par Ophélie Winter. Non spécialisée dans le domaine de la cuisine, l'animatrice tient également une rubrique de l'émission *Mes meilleurs amis* sur France 2 en 1996-1997.

²⁹ "Résumé producteur" consulté sur la "fiche collection" de *Hot forme*, disponible sur les bases de l'Inathèque.

³⁰ *Ibid.*

³¹ "Résumé producteur" consulté sur la "fiche collection" de *Menus plaisirs*, disponible sur les bases de l'Inathèque.

³² *Ibid.*

³³ Une étude menée en 2003 auprès de femmes de 25-35 ans révèle qu'elles jugent majoritairement que leur niveau culinaire est insuffisant. Par ailleurs, lors de leur enquête, Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur ont noté que les mères jugeaient couramment que la compétence culinaire de leur fille était limitée. Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur, « De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères », CREDOC, *Cahier de recherche* n°198, mars 2004, p. 38 et p. 45.

³⁴ Le fait que l'émission soit tournée dans les cuisines des restaurants, dont la disposition n'est pas toujours très appropriée à la prise de vues, s'explique par le faible budget à disposition pour réaliser le programme, ne permettant pas de présenter une émission en studio.

lieu tenu pour secret certifie que la recette présentée relève du registre de la cuisine professionnelle. Avant de passer en cuisine, Patricia Gaillot connaît une « transformation » : un montage la montre faire un tour sur elle-même, pendant lequel elle se voit, de façon presque magique, revêtue d'un tablier et équipée d'un fouet (*Fig. 7-21*). Il apparaît que la présentatrice, en un sens, devient un chef, puisqu'elle en acquiert les attributs. Le téléspectateur est donc invité à penser qu'en réalisant la recette chez lui, il deviendra à son tour un chef, ce qui laisse augurer de l'élévation du répertoire culinaire que propose d'accomplir l'émission grâce à ses recettes. La position d'expertise des chefs se trouve d'ailleurs mise en valeur par l'intérêt qu'a Patricia Gaillot pour les « trucs » des chefs, qu'elle relève à destination du public comme étant la marque distinctive du savoir des cuisiniers. La simplicité des recettes proposées dans l'émission est cependant le signe que les recettes présentées ne sont pas véritablement celles que les chefs servent dans leurs établissements³⁵, mais qu'il s'agit de plats destinés à être reproduits à la maison, auréolés du prestige du chef qui les a composés.

Ce programme se distingue de ceux étudiés précédemment par la tonalité qui le caractérise : loin du sérieux qui semblait jusqu'ici être de mise pour évoquer l'univers de la grande cuisine, l'émission cultive une forme d'humour et de décontraction caractéristique de l'identité de la chaîne M6, qui visait un public jeune. Patricia Gaillot adopte un ton enjoué et dynamique, et l'émission comporte une part de mise en scène à vocation humoristique. Selon la recette du jour, il n'est pas rare que Patricia Gaillot porte un costume inspiré par le plat qu'elle va préparer : elle arbore une chapka pour rencontrer un chef russe (*Fig. 7-22*), se déguise en capitaine Haddock pour cuisiner le poisson homonyme... De petites animations, d'une durée de quelques secondes, sont utilisées en guise de transition entre les étapes consacrées à la présentation de la recette à proprement parler : on peut y voir, par exemple, la présentatrice s'assoupir sur le plan de travail de la cuisine (*Fig. 7-23*), ou la voir jouer avec les ingrédients qui vont être utilisés. C'est donc sur le mode de la légèreté, assez distinct de la part de dramatisation liée au statut des chefs que les programmes étudiés ci-dessus contenaient, que la cuisine professionnelle se voit ici abordée. On voit donc ici l'importance qu'a la ligne éditoriale d'une chaîne dans la façon dont la cuisine se voit mise en scène sur son antenne.

³⁵ Par exemple, il est peu probable que la salade composée d'artichauts poivrade, pousses d'épinard et poires préparée par le chef de la Tour d'Argent figurait à la carte du restaurant.



Fig. 7-20 – Le chef et l’animatrice cuisinent en parallèle



Fig. 7-21 – Quand l’animatrice est prête à entrer en cuisine



Fig. 7-22 – Costume russe



Fig. 7-23 – Séquence humoristique



Fig. 7-24 – Générique



Fig. 7-25 – Babette et le chef invité au marché



Fig. 7-26 – Babette en cuisine



Fig. 7-27 – Assiette sous cloche



Fig. 7-28 – Féroce d'avocat



Fig. 7-29 – Décor de forêt exotique



Fig. 7-30 et 31 – Générique en 2000

4) La cuisine antillaise de Babette

Parmi les programmes courts consacrés à la cuisine de chefs, il faut également signaler la diffusion sur France 3 de *Les p'tits secrets de Babette*, émission présentée par Elisabeth de Rozières, chef d'origine guadeloupéenne qui a été speakerine à l'ORTF avant de se lancer dans la restauration en France métropolitaine. Ce programme ne relève pas des mêmes conditions de production que ceux évoqués ci-dessus, et doit plutôt être rapproché des programmes régionaux que proposait habituellement France 3 (chapitre 6). Produite par RFO³⁶ à destination du public métropolitain, l'émission consacrée à la cuisine antillaise a été diffusée en 1997, le samedi à 11h00, dans la continuité directe du créneau réservé à la diffusion des programmes consacrés à l'outre-mer proposés par RFO. D'une durée de trois minutes, elle a d'abord été consacrée à la présentation de produits d'origine exotique, avant de se focaliser davantage sur la préparation d'une recette³⁷. Babette, présentée plutôt comme femme antillaise que comme chef, joue le rôle de l'initiatrice à une cuisine exotique supposée être inconnue des téléspectateurs. La transmission s'opère en effet sur le mode du secret, comme le montre la posture adoptée par Babette dans le générique (**Fig. 7-24**), qui met également en avant la part de séduction attachée à l'exotisme.

Accompagnée d'un invité, Babette commence par se procurer les produits nécessaires à la préparation de la recette au marché, avant de passer à son exécution dans la cuisine d'un restaurant (le sien ou celui de l'invité s'il s'agit d'un chef). Le moment de l'approvisionnement, en plus d'apporter une touche de « couleur locale » grâce à la figuration de marchés hauts en couleur (**Fig. 7-25**), a pour intérêt de rendre le public familier de produits qu'il connaît parfois mal : la présence d'un invité aux côtés de Babette permet la mise en place d'un dialogue concernant le choix des ingrédients. La préparation de la recette est résolument inscrite dans le registre de la cuisine professionnelle : lorsqu'elle est en cuisine, Babette porte sa tenue de chef (**Fig. 7-26**) et emploie un matériel propre à la cuisine de restaurant³⁸, ce qui est également le cas lorsque des chefs sont invités. D'autre part, le dressage des plats s'adapte aux codes de la grande cuisine : les assiettes individuelles sont couvertes d'une cloche (**Fig. 7-27**) et soigneusement présentées (**Fig. 7-28**). Les spécialités populaires des Antilles (acras, colombo, féroce...) semblent de ce fait « ennoblies » par la suggestion de leur appartenance à la grande cuisine. Il s'agit sans doute du résultat de la stratégie de légitimation de la cuisine antillaise qu'Elisabeth de

³⁶ Société de Radiodiffusion et de télévision Française pour l'Outre-mer.

³⁷ Conformément à la définition de l' « émission de recettes » que nous avons adoptée, nous n'étudions ici que les numéros du programme qui sont construits autour de la préparation d'une recette.

³⁸ Lorsqu'elle mélange à la fourchette la pâte des acras de morue, Babette signale « qu'en principe, aux Antilles, on remue tout à la main ».

Rozières souhaitait mener à bien grâce à ce programme. La chef affirme en effet avoir rencontré de fortes résistances de la part de la télévision publique française, ne souhaitant pas programmer d'émission consacrée à la cuisine exotique³⁹. En mettant en scène la cuisine antillaise selon des modalités comparables aux autres cuisines régionales présentées par des chefs (voir chapitre 6), son potentiel gastronomique est affirmé.

Pour autant, le programme s'appuie également sur une image de l'exotisme assez convenue. L'émission s'ouvre parfois sur un plan de Babette de Rozières s'adressant au public entourée de feuilles de palmier (**Fig. 7-29**) : ce décor artificiel de végétation foisonnante renvoie à une image archétypale des paysages exotiques, qui permet une identification facile par les téléspectateurs du cadre géographique de l'émission. La « couleur locale » se voit également soulignée par la présence continue de musique créole en fond sonore, sensée immerger le public dans une atmosphère dépaysante. L'atmosphère antillaise apparaît donc être surdéterminée, d'autant plus qu'elle explique la modalité du discours tenu par l'émission : la constitution du programme comme un « secret » est à la fois un gage de l'authenticité de ce qui est présenté (puisque le secret est le propre des initiés) mais signifie également que la cuisine antillaise serait une affaire de coutume, que seul l'oral pourrait transmettre. De fait, le titre de l'émission imite un phrasé oral (« les p'tits secrets »), et fait donc de la connaissance de la cuisine antillaise l'effet d'une initiation à une tradition orale.

II- *Bon appétit bien sûr* : une leçon de cuisine

1) L'exceptionnelle longévité d'une émission de recettes quotidienne

Six mois après la disparition de *Cuisinez comme un grand chef* de la grille des programmes de TF1, Joël Robuchon et Guy Job font leur retour à la télévision avec *Bon appétit bien sûr*, émission d'une durée de 25 minutes programmée du lundi au vendredi sur France 3 à 11h30, à partir du 1^{er} janvier 2000. Cette émission va connaître une grande longévité, puisqu'elle est maintenue à l'antenne selon un rythme de diffusion quotidien jusqu'en janvier 2009. Le programme est le successeur direct du programme court de TF1 : le dispositif général et le décor sont inchangés. L'allongement de sa durée a toutefois permis à l'émission d'être significativement étoffée : la présentation de la recette suit désormais un rythme moins rapide et

³⁹ Interviewée sur le plateau de *Médias le magazine*, Elisabeth de Rozières affirme que la télévision française ne voulait pas faire entrer une émission consacrée à la cuisine exotique dans ses programmes, et qu'elle a dû attendre plusieurs années avant de réussir à imposer son émission. *Médias le Magazine*, France 5, 25/10/2009.

laisse davantage de place aux précisions, tandis que chaque numéro inclut également un reportage lié au plat présenté. Comme précédemment, Joël Robuchon, qui incarne l'émission, reçoit chaque semaine un chef afin qu'il présente cinq de ses recettes⁴⁰.

Jusqu'en août 2007, l'émission présente un format fixe à la permanence remarquable. Le générique, avec une certaine grandiloquence, place la pratique de la cuisine sur le terrain de l'art : l'habillage coloré composé de quatre cadres de couleur (**Fig. 7-30**) fait référence aux tableaux célèbres de Piet Mondrian, et l'accompagnement sonore est constitué d'un extrait du Barbier de Séville de Gioacchino Rossini⁴¹. Les tours de main qui sont figurés à l'écran (**Fig. 7-31**) se voient donc associés à une pratique artistique qui relève à la fois de la tradition classique (comme l'opéra de Rossini) et de la création moderne (comme les œuvres de Mondrian). A partir de 2005, la présentation du générique a été modernisée avec l'adoption d'un angle de vue biaisé qui déforme les carrés de couleur (**Fig. 7-32**) et par l'ajout de lignes en mouvement, ce qui devait renforcer son dynamisme et amoindrir l'impression de rigueur, voire d'austérité, qui pouvait émaner du format précédent. L'émission débute par un reportage, consacré à la présentation du chef invité et de son établissement, ou bien à une rencontre avec un producteur de produits alimentaires. La démonstration de la recette débute ensuite, et se termine par un résumé en images de la préparation du plat. La musique qui constitue le fond sonore des différentes rubriques est presque identique d'un numéro de l'émission à l'autre, ce qui homogénéise fortement la trame du programme. La fin de l'émission est un moment nettement ritualisé : les deux chefs adoptent une posture fixe (**Fig. 7-33**) et échangent des paroles toujours semblables. Après avoir demandé au chef le prix du plat préparé, Joël Robuchon énonce un jeu de mots⁴² en lien avec la recette du jour⁴³, puis lance son immuable formule de congé qui, en étant le titre de l'émission, s'impose comme sa signature. Après plusieurs années de diffusion, l'émission a donc pu donner l'impression de « s'enlise[r] dans une ronronnante routine⁴⁴ » en raison de la fixité et de la rigidité de sa forme.

Le caractère vieillissant du programme explique qu'il ait été supprimé de l'antenne de

⁴⁰ Les recettes successives ne sont pas réunies selon un trait commun, comme c'était dans le cas *Cuisinez comme un grand chef*, où chacune constituait une déclinaison autour d'un même produit. Chaque chef est donc invité à présenter des semaines variées, et présente en règle générale quatre plats salés et un dessert.

⁴¹ Le choix d'un tel accompagnement musical, outre l'émphase qu'il confère au générique, n'est sans doute pas sans lien avec le célèbre attrait qu'avait son compositeur pour la gastronomie.

⁴² Par exemple : « il ne faut pas tourner autour du pot et faire cette recette ! » lors de l'émission consacrée au pot-au-feu de poularde, ou encore « on nage dans le bonheur » lors de la réalisation de la nage de fruits rouges à la citronnelle.

⁴³ Un article de *Libération* parle de la « mythique blague conclusive » de l'émission. « Cuisine et concurrence. Les premiers pas de Gourmet TV, la rivale de Cuisine TV », *Libération*, n°6481, 16 mars 2002, p. 51.

⁴⁴ « Cuisine et petit écran. La gourmandise fait recette », *La Croix*, samedi 1^{er} avril 2006, p. 19.

France 3 à partir de septembre 2007 pour être remplacé par une nouvelle émission de recettes⁴⁵. *Bon appétit bien sûr* opère toutefois un retour en octobre 2007, selon un format largement transformé. Le générique se voit ainsi recomposé pour afficher la modernité du programme. La musique de Rossini a été remixée pour adopter un rythme plus rapide et intégrer des effets sonores propres à la musique électronique, et les couleurs du tableau de Mondrian ont été retouchées pour être plus vives, voire fluo (**Fig. 7-34**). La durée de l'émission, désormais diffusée à 13h00 dans la suite directe du journal télévisé national de 12h30, a été fortement raccourcie pour se limiter à cinq minutes, ce qui consacre exclusivement l'émission à la présentation d'une recette, selon un dispositif semblable à ce qui existait précédemment.

L'émission revendique sa nature pédagogique, et s'organise donc selon le modèle d'une leçon adressée aux téléspectateurs. On pourra donc se demander si le programme ne relève pas de la « télévision messagère » telle que la définit Dominique Mehl⁴⁶. Au moment de sa mise à l'antenne, Joël Robuchon définissait ainsi l'objectif du programme : « En moins d'une demi-heure, on peut expliquer une recette pour la rendre accessible à un large public⁴⁷ ». La vulgarisation de la grande cuisine est donc le but que revendiquent les producteurs du programme. Interrogé en 2013, Guy Job défend la qualité de son émission par rapport à d'autres formats en affirmant : « Il faut [...] bien distinguer ce qui relève des émissions culinaires qui distillent un savoir-faire et des connaissances, et celles qui relèvent du show⁴⁸ ». De même en 2008, il opposait les émissions « qui se servent de la cuisine » et qu'il ravale au rang de divertissement avec celles « qui la servent », dont *Bon appétit bien sûr*, définie comme « une émission de service »⁴⁹. La vocation pédagogique du programme, destiné à avoir un effet direct sur le savoir culinaire de son public, prévaut donc sur les considérations d'ordre formel qui seraient destinées à capter l'intérêt des téléspectateurs.

Ainsi le décor de l'émission se caractérise par une certaine neutralité : la cuisine colorée héritée de *Cuisinez comme un grand chef* (**Fig. 7-35**) se place en écho avec les carrés de couleur du générique. Les parois vitrées des meubles de cuisine sont le signe de la transparence que

⁴⁵ Le créneau de diffusion de *Bon appétit bien sûr* est désormais occupé par *Côté cuisine*, émission qui était déclinée en plusieurs versions régionales (chapitre 8).

⁴⁶ La logique de la « télévision messagère » fait primer le fond sur la forme : l'émission se donne pour but de transmettre des connaissances, et s'adresse aux téléspectateurs en sollicitant leur réflexion plus que leurs sentiments. Dominique Mehl, *La fenêtre et le miroir. La télévision et ses programmes*, Paris, Payot, 1992, p. 25-26.

⁴⁷ « Joël Robuchon. Les leçons d'un maestro », *Télé 7 jours*, n°2066, 1^{er} janvier 2000, p. 56-57.

⁴⁸ « "La plupart des émissions de cuisine sont des prétextes à faire de la télé-réalité" », *Le Monde Radio Télévision*, 28 avril 2013, p. 2.

⁴⁹ « Les émissions culinaires, un art de vivre la télévision », *La Croix*, samedi 27 décembre 2008.

recherche le programme dans la transmission du savoir culinaire. Le plan de travail en marbre, la présence de deux fours et de nombreux ustensiles en arrière-plan témoignent de la référence au milieu de la cuisine professionnelle, même si la figuration d'une porte tente de rapprocher le décor d'une cuisine domestique. A partir de 2004, le nouveau décor reprend un dispositif semblable, en prenant pour couleur dominante le blanc (*Fig. 7-36*) : l'objectif de clarté est ainsi fortement souligné, et le décor (malgré les touches de réalisme qu'apporte la présence d'une coupe à fruits ou de conserves à valeur décorative) se voit encore davantage rapproché d'une cuisine de restaurant, où le blanc domine pour des raisons hygiéniques. On peut noter que le changement de formule de l'émission en 2007 a entraîné une transformation du décor (*Fig. 7-37*), davantage rapproché d'une cuisine domestique grâce à la présence de meubles en bois, de luminaires décoratifs ou encore d'un grille-pain en arrière-plan : un effet de proximité avec l'équipement des téléspectateurs est donc recherché.

La nature explicative du discours du programme justifie l'attention portée à sa clarté et à sa précision. A chaque étape de la recette, le plan de travail de la cuisine, très dégagé, ne comporte que les éléments strictement nécessaires à la réalisation de la tâche à laquelle la séquence est consacrée (*Fig. 7-38*). Aucun objet inutile ne vient encombrer l'image. Les ingrédients sont présentés de façon très nette (*Fig. 7-39*), chacun étant disposé dans un récipient approprié. La façon dont est filmée l'émission apparaît comme un moyen de rendre visibles les opérations imposées par l'exécution de la recette avec le plus de clarté possible. Les gros plans sont quasi systématiquement utilisés (*Fig. 7-40*), et le recours très fréquent à des vues en plongée (*Fig. 7-41*) permet au téléspectateur d'avoir une vue optimale sur ce qui est en train d'être accompli sur le plan de travail car réduit les déformations ou les occultations (fréquentes lorsque les mains du chef passent entre la caméra et l'objet filmé) qu'impliquent les plans de face. Une caméra mobile est chargée de filmer la mise au four des plats (*Fig. 7-42*). Le téléspectateur peut donc suivre au plus près les actions en cours, il est placé au cœur de la production du plat.

Cependant, l'émission accorde davantage de place à la parole qu'à l'action, d'où un faible dynamisme parfois proche de l'immobilisme. Beaucoup de tâches nécessaires à la préparation de la recette ne sont effet pas accomplies à l'antenne. Les étapes de découpe, que l'on devait juger être bien maîtrisées par les téléspectateurs, ne sont presque jamais présentées à l'écran. L'émission se concentre donc sur les moments d'assemblage et de cuisson, et Joël Robuchon et son invité racontent à l'oral comment ont été apprêtés les ingrédients qui apparaissent déjà transformés (*Fig. 7-43*). Du fait de la réduction à l'essentiel du nombre de tâches présentées, le temps d'antenne est largement occupé par des explications et des commentaires que les chefs énoncent. Chaque point de la recette – jusqu'au choix de la température du four – fait l'objet de



Fig. 7-32 – Générique en 2005



Fig. 7-33 – Pose finale



Fig. 7-34 – Générique en 2007



Fig. 7-35 – Décor coloré



Fig. 7-36 – Décor plus neutre



Fig. 7-37 – Décor plus domestique



Fig. 7-38 – Plan de travail dégagé

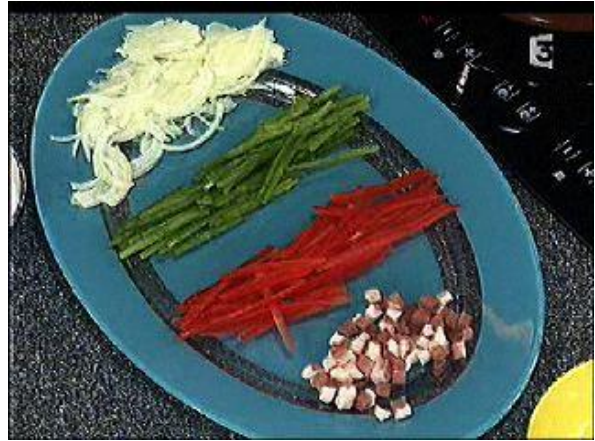


Fig. 7-39 – Présentation méticuleuse des ingrédients



Fig. 7-40 – Gros plan sur le geste

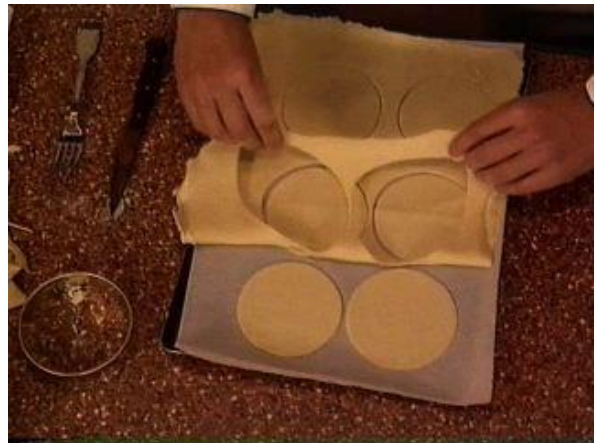


Fig. 7-41 – Vue du geste en plongée



Fig. 7-42 – Mise au four



Fig. 7-43 – Citronnelle émincée



Fig. 7-44 – Séquence de résumé



Fig. 7-45 – Liste des ingrédients



Fig. 7-46 – Régis Marcon (à droite) chez un producteur de céréales (au centre)



Fig. 7-47 – Le chef Michaela Peters (à droite) assiste à l'entretien



Fig. 7-48 – Agitation en cuisine



Fig. 7-49 – Dressage minutieux

remarques qui ont pour but de faire comprendre au téléspectateur comment fonctionne la recette. Joël Robuchon en profite également pour formuler des principes généraux, à partir des techniques mobilisées dans le cadre de la recette⁵⁰. Le souci de donner le plus de précisions possible est donc permanent. Il en résulte que la cuisine se voit définie comme une pratique qui consiste en l'application scrupuleuse de règles dont la maîtrise serait une garantie de la réussite. C'est pourquoi l'exposé oral de la recette se voit parfois complété par des indications écrites, qui servent notamment à indiquer les temps de cuisson (*Fig. 7-42*).

Surtout, le résumé de la recette qui clôt l'émission témoigne de l'adoption d'une structure pédagogique, comptant sur la répétition pour que le message soit intégré par les téléspectateurs⁵¹, en même temps qu'il insiste sur la précision du mode opératoire des recettes. Composé d'images extraites de l'émission qui le précède (*Fig. 7-44*), le résumé est énoncé en voix off par une voix féminine relativement froide et impersonnelle. Le rappel des étapes successives est très méthodique, et est formulé à l'infinitif. La façon dont la liste des ingrédients est dressée (*Fig. 7-45*) témoigne de l'application de règles très précises : chaque élément est strictement mesuré. La distinction typographique entre les minuscules et les majuscules, utilisées pour indiquer le nom des ingrédients, montre que la lisibilité était particulièrement recherchée. Elle montre également l'importance qu'a chaque ingrédient et semble imposer au public la nécessité du strict respect de la recette, du fait du mode assertif de sa présentation.

Tout au long de l'émission, le rôle joué par Joël Robuchon se caractérise par une certaine ambiguïté : il est à la fois le médiateur chargé de faciliter la transmission de la recette du chef invité auprès du public et un grand chef qui distille son savoir culinaire. Vis-à-vis des chefs invités, il adopte parfois des réactions de personnes peu familières avec la connaissance de la cuisine : il prend par exemple un air surpris lorsqu'il observe Alain Passard découper des disques de pâte feuilletée avec un emporte-pièce, procédé qui, pourtant, ne lui pouvait être que familier. Parfois, le chef a un rôle plus actif et cuisine en suivant les indications données par son invité. Joël Robuchon apparaît principalement comme un conseiller du public, puisqu'il est un commentateur éclairé de l'exécution des recettes, à propos desquelles il apporte de nombreuses indications (variantes possibles, règles générales, précisions pratiques...) que ne donne pas

⁵⁰ Après qu'Alain Passard a indiqué qu'il utilisait une pâte feuilletée froide pour découper ses fonds de tarte, Joël Robuchon renchérit : « Alors vous avez compris, à chaque fois que vous faites une tarte chez vous, que ce soit n'importe quelle pâte, il faut toujours laisser reposer la pâte au réfrigérateur ».

⁵¹ On peut également penser qu'un résumé est proposé en raison de l'attention flottante accordée à la télévision à cette heure de la journée. Les téléspectateurs qui auraient pu être distraits à un moment de l'émission peuvent, grâce au récapitulatif, remettre en ordre les fragments de l'émission auxquels ils auraient pu assister. Le fait que le résumé soit encadré par quelques notes de la musique du générique permet d'imaginer que celles-ci constituaient un signal sonore invitant le public à se concentrer sur son téléviseur pendant les quelques minutes que durait le récapitulatif.

l'auteur de la recette.

En plus de la présentation d'une recette, l'émission comprend un reportage qui joue un rôle important dans la définition de l'activité des chefs. Ces reportages sont majoritairement consacrés à la présentation d'un produit, par le biais de la rencontre avec un producteur. Ils se caractérisent tous par un dispositif analogue, qui met en scène le chef invité auprès de ce que l'on imagine être l'un de ses fournisseurs (*Fig. 7-46*). Une jeune femme, désignée par son prénom (Isabelle ou Caroline, selon les numéros de l'émission), est chargée d'alimenter la conversation pour que le producteur donne des informations sur le mode de culture (ou d'élaboration) et les propriétés de ses produits. L'intérêt que les chefs portent à la qualité des produits qu'ils cuisinent, devenue un signe distinctif à mesure que la filière alimentaire s'industrialise, se voit ainsi soulignée. Les liens qu'ils tissent avec un réseau de producteurs témoignent de l'inscription de leur cuisine dans des circuits d'approvisionnement courts et maîtrisés. Dans les reportages, la place accordée aux chefs est toutefois très réduite. Seule la journaliste échange avec le producteur, plaçant le chef dans un rôle de figuration (*Fig. 7-47*). On peut donc se demander s'il existe des liens réels unissant les chefs aux exploitations présentées, ou bien si ce ne sont pas les producteurs de l'émission qui donnent la possibilité à des producteurs de faire la démonstration de leur savoir-faire. La simplicité avec laquelle ces reportages sont filmés témoigne de leur caractère avant tout informatif : la mise en scène de l'échange est généralement peu travaillée, et le cadrage adopté n'a pas pour objectif de fournir des plans élégants ou esthétiques.

Au début de chaque semaine, le chef invité fait l'objet d'un reportage de présentation, consacré à son parcours personnel et à une présentation de son établissement. Ces reportages font l'objet d'une certaine évolution dans la manière de mettre en scène les cuisiniers professionnels. Dans les premières années de diffusion de l'émission, le parcours que les chefs retracent est avant tout institutionnel : les dates d'ouverture de leurs restaurants et d'obtention des étoiles sont ainsi évoquées. La cuisine, plus que la salle, des restaurants fait l'objet de longs plans qui illustrent l'agitation et la concentration qui y règnent (*Fig. 7-48*), et montrent les tours de main des cuisiniers (en particulier le dressage des assiettes – *Fig. 7-49*). Une photo de groupe rassemblant l'ensemble du personnel du restaurant est également présentée (*Fig. 7-50*), selon une pratique classique dans la grande cuisine⁵². Progressivement, le contenu des reportages se focalise sur l'expression de la sensibilité des chefs, et met en valeur leurs créations : le chef apparaît donc

⁵² En tant que président de la section cuisine du concours des meilleurs ouvriers de France, on peut penser que Joël Robuchon était engagé dans la défense des métiers de la restauration, dont le travail en équipe sous la direction du chef se voit soulignée par cette image récurrente.

comme créateur plus qu'artisan. En un sens, les reportages apparaissent comme la version télévisée des livres des grands chefs, qui ont connu, comme le montre Bénédicte Beaugé, une évolution comparable. Selon cet auteur, les livres que publient les grands chefs à partir des années 1990, en passant du statut de livre pratique à celui de « beau livre », s'apparentent à des monographies sur des artistes dans lesquelles « la cuisine n'est plus là qu'à titre de faire-valoir de la personnalité du chef en tant que créateur⁵³ ». Dans le cadre de l'émission, l'entretien que mène la journaliste avec les chefs (**Fig. 7-51**) leur permet de s'exprimer sur la construction de leur parcours, de faire connaître leur conception de la cuisine, souvent abordée sous un angle personnel. La présentation dans un cadre soigné des plats qui se trouvent à la carte de leur restaurant (**Fig. 7-52**) sert de démonstration de leur savoir-faire et d'exposition des œuvres qui confirment leur statut d'artiste. Il ne faut pas oublier que ces reportages ont un objectif promotionnel clair. En raison de la large visibilité et de l'effet de légitimation que l'apparition dans l'émission peut offrir, les chefs cherchaient à y participer pour assurer la publicité de leur établissement. Ainsi, l'entretien mené par Sidonie Naulin avec le chef André Le Letty révèle que son passage à *Bon appétit bien sûr*⁵⁴ a eu un effet positif sur la fréquentation de son restaurant⁵⁵. C'est certainement pour cette raison qu'une place croissante a été accordée à la figuration de la salle de restaurant (**Fig. 7-53**), mise en valeur par des plans longs et peu mobiles, qui soulignent la quiétude et le raffinement du lieu, supposés susciter l'envie du public.

2) La cuisine des chefs

En raison de la diversité des chefs qui ont participé à l'émission, son répertoire culinaire se caractérise par une forte variété. Selon les chefs invités, les recettes préparées peuvent être des spécialités de leur région⁵⁶ ou de leur pays d'origine (comme le le pâté lorrain, les cannelés bordelais, le colombo de poulet ou le vitello tonnato). Il est cependant rare que les chefs présentent une recette qui ne soit pas présentée comme étant de leur création. Les intitulés de la grande majorité des recettes révèlent qu'elles reposent sur une composition originale destinée à illustrer l'inventivité du chef. Pour ne citer que quelques exemples, parmi les centaines

⁵³ Bénédicte Beaugé, *Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Paris, Métailier, 2013, p. 254.

⁵⁴ André Le Letty a été l'invité de Joël Robuchon pour les cinq émissions diffusées du 26 au 30 mai 2008. Le format court qui caractérisait alors l'émission impliquait qu'elle ne contenait plus de reportage de présentation des chefs. L'effet de recommandation du programme était cependant encore important.

⁵⁵ Sidonie Naulin, *Le journalisme gastronomique. Sociologie d'un dispositif de médiation marchande*, thèse de doctorat de sociologie, Paris, Université Paris-Sorbonne, 2012, p. 398.

⁵⁶ L'intérêt accordé à la présentation de spécialités régionales tient certainement à la vocation régionale de France 3.



Fig. 7-50 – Brigade du restaurant de Régis Marcon



Fig. 7-51 – Entretien avec le chef



Fig. 7-52 – Présentation des créations du chef



Fig. 7-53 – Vue de la salle du restaurant



Fig. 7-54 – Cuisine professionnelle



Fig. 7-55 – Les élèves à leur plan de travail

disponibles, le far breton aux pommes et coulis de fraise (25/06/2003), les asperges à la vinaigrette de pomme de terre (24/02/2004) ou encore les tartines d'encornets au chorizo (19/10/2001) apparaissent bien comme des créations dérivées de plats classiques ou reposant sur des associations inédites. En relevant les termes les plus spécifiques des titres des recettes de l'émission, on peut se faire une idée de ce qui fait la particularité de la cuisine des chefs, en prenant acte des deux critères qui, dans la période récente, servent, comme l'a montré Sidonie Naulin, à caractériser la cuisine des chefs : le respect de la tradition classique et la créativité du chef⁵⁷. Ces deux traits s'appuient sur un effet de distinction, qui permet de donner à la cuisine professionnelle une qualité qui la sépare d'une pratique ordinaire.

Il est peu étonnant de constater que les deux termes les plus spécifiques⁵⁸ aux recettes de *Bon appétit bien sûr* sont « jus » et « crème⁵⁹ », tant on sait que les sauces (volontiers nommées « jus » depuis la Nouvelle cuisine⁶⁰) ont une place centrale dans le savoir-faire des chefs professionnels. De manière générale, l'importance de l'assaisonnement, en tant qu'il constitue la « touche » qu'un chef apporte à un plat, explique que les termes « gingembre », « vinaigrette », « persil » ou « huile » soient surreprésentés. On peut noter que cette pratique sert la valorisation de la créativité des chefs, dans la mesure où l'utilisation d'un ingrédient exotique comme le gingembre permet la réalisation d'associations inédites. En outre, la revendication, par la citation dans le titre, de la place centrale occupée par l'huile ou les herbes dans la construction du plat (alors que l'ajout de ces ingrédients apparaît souvent comme ayant peu d'influence sur le goût) fait naître le sentiment que celui-ci repose sur un subtil équilibre de saveurs. Le recours à des noms sophistiqués pour intituler les recettes est également un moyen d'afficher la particularité et le raffinement de la cuisine des chefs : les termes « velouté », « nage » ou « cappuccino » sont ainsi surreprésentés, sans doute par souci de distinction avec le terme général de soupe. Enfin, on peut noter que les portions individuelles, permettant un dressage à l'assiette, sont privilégiées. Le terme « filets » est ainsi fortement surreprésenté, ainsi que le terme « suprêmes ». Malgré l'objectif d'accessibilité que met en avant l'émission, on peut enfin noter que les viandes et poissons les plus utilisés ne sont pas les moins coûteux : canard, veau et agneau comptent plus de 40 occurrences chacun, le porc et le poulet moins de 30 (ce qui constitue une spécificité négative à l'égard de l'ensemble du corpus étudié).

⁵⁷ Sidonie Naulin, *Le journalisme gastronomique. Sociologie d'un dispositif de médiation marchande*, op. cit., p. 405.

⁵⁸ Voir l'Annexe n°3, p. X.

⁵⁹ Toutes les occurrences de ce terme ne renvoient pas à la désignation d'une sauce accompagnant un plat ; elles peuvent également renvoyer à des desserts à des potages.

⁶⁰ Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, Paris, Delagrave, 2004, p. 123.

La cuisine proposée par les chefs dans cette émission valorise donc un certain prestige lié à un registre culinaire spécifique, qui s'inscrit dans la tradition de la grande cuisine tout en faisant de la créativité et de l'originalité des valeurs cardinales. On voit donc que la définition de la cuisine des chefs se situe dans une certaine continuité avec les valeurs prônées par la Nouvelle cuisine (chapitre 4). La place qu'occupe le répertoire culinaire de l'émission sur la cartographie offerte par l'AFC qui a pu être réalisée montre qu'il se distingue à la fois de la cuisine familiale et de la cuisine traditionnelle du Sud-Ouest. Opposée au facteur 1 à *La cuisine des mousquetaires* en raison de la variété et la modernité de sa cuisine, l'émission se distingue au facteur 2 des émissions des années 1980 en raison de son raffinement et de son coût.

3) Une réception contrastée

Tout au long de ses années d'existence, *Bon appétit bien sûr* a connu une audience relativement élevée et stable. Environ un million de téléspectateurs suivaient chaque jour l'émission⁶¹, tant en 2002⁶² qu'en 2007⁶³. Il s'agissait d'un programme bien installé dans la grille des programmes de France 3. Le programme faisait toutefois l'objet d'évaluations assez contrastées. Le forum consacré à l'émission sur le site internet de France 3 révèle l'attachement de certains téléspectateurs au programme, dont la qualité est louée. Ainsi, après l'arrêt de l'émission, un petit groupe de fidèles exprime sa déception et salue la qualité pédagogique du programme, présenté comme un moyen de défense et d'illustration de la haute cuisine française, par opposition à *Côté cuisine* (qui a remplacé *Bon appétit bien sûr*) dont la formule est décrite comme étant le résultat de l'application de règles de marketing⁶⁴. La rigueur et la précision du programme sont saluées comme étant le signe de la qualité des recettes proposées⁶⁵.

L'opinion exprimée, parfois non sans agressivité, par un petit nombre de contributeurs au forum n'apparaît toutefois pas représentatif de l'avis, assez critique, généralement partagé à

⁶¹ On peut supposer que l'émission, en raison de son horaire et de la périodicité de sa diffusion, était surtout regardée dans le cadre d'« usages structurels » de la télévision tels que les définit Brigitte Le Grignou. L'émission est alors considérée comme un élément de l'emploi du temps des téléspectateurs, ce qui explique leur fidélité au programme. Le public de l'émission était certainement constitué d'habituels et de fidèles. Voir Eve-Anaëlle Blandin, « Enquête qualitative sur la réception des émissions culinaires actuelles », Université Lyon 2, 2012, p. 59.

⁶² « 900 000 marmitons sont devant leur écran tous les jours ». « Cuisine et concurrence », *Libération*, 16 mars 2002, p. 51.

⁶³ « Joël Robuchon séduit toujours 1 million de fidèles ménagères ». « De Raymond Oliver à Jamie Oliver », *Le Figaro*, 19 février 2007.

⁶⁴ Pour Romaine1 : « C'est bien cela, bien des gens préfèrent l'agitation, les mélanges et la "parlotte" à une émission bien structurée: combien de fois avons nous entendu dire "cela est trop didactique" ». http://forums.france3.fr/france3/babs/cote-cuisine-sujet_3272_1.htm, version du 28/10/2007. Consulté à l'Inathèque.

⁶⁵ Pour Luculus1 : « la cuisine est une affaire trop sérieuse pour faire "mumuse" à l'antenne ». *Ibid.*

propos de l'émission. Il n'est pas rare de trouver dans la presse des appréciations assez négatives. Ainsi *Télérama* déclare que *Bon appétit bien sûr* est :

« [...] digne du plus figé des anciens journaux télévisés soviétiques. Un chef en toque et au garde-à-vous derrière sa petite table, sourires forcés sur fond de musique d'opérette, minutage et proportions données par une voix-off sinistre, avec le coût du plat par personne⁶⁶ ».

Le manque de modernité et de dynamisme semblent être les griefs le plus souvent formulés à l'égard de l'émission. Un article du journal breton *Le Télégramme* exprime de même son insatisfaction à l'égard du programme : « Décor vieillot, astuces rabâchées, la ménagère mérite mieux !⁶⁷ ». Le site de Jean-Marc Morandini a ainsi publié un article enthousiaste pour annoncer la disparition du programme :

« A partir de septembre, vous n'allez plus avoir droit au sempiternel "bon appétit bien sûr" que lançait Joël Robuchon, les yeux fixés sur la caméra, à la fin de son émission de cuisine sur France 3. Selon nos informations exclusives, France 3 a décidé de moderniser un peu tout ça⁶⁸ ».

Les commentaires laissés par les internautes en réponse à l'article confirment que l'émission semblait peu appréciée d'une large partie du public de la télévision⁶⁹. Sans qu'il nous soit possible de situer l'origine des fragments de discours qui peuvent être relevés sur internet, il est probable que la divergence d'appréciation du programme soit notamment dépendante d'un effet générationnel⁷⁰, dans la mesure où l'argument de la modernité est le plus utilisé pour rendre compte de l'adhésion ou du rejet du programme.

III- Cyril Lignac, nouvelle figure du chef

1) L'entrée d'une émission de recettes sur un nouveau terrain

En mai 2005, la chaîne M6 a lancé une émission de recettes d'une longue durée (quarante

⁶⁶ « C'est pas du tout-cuit ! », *Télérama*, n°2678, 12 mai 2001, p. 121.

⁶⁷ « Emissions culinaires. Tout le monde à table ! », *Le Télégramme*, 19 octobre 2008.

⁶⁸ « EXCLU : Joël Robuchon le matin sur France 3 c'est fini ! », 23 juillet 2007, <http://www.jeanmarcmorandini.com/news.php?id=6863>, version du 9/08/2007. Consulté à l'Inathèque.

⁶⁹ La ringardise, la lenteur ou encore la complexité des recettes proposées sont des motifs souvent invoqués par les internautes pour justifier leur insatisfaction.

⁷⁰ Simone Harari, productrice de télévision, remarque que la construction des émissions de recettes obéit bien à certains codes générationnels, selon le public auxquels ils entendent s'adresser. « Culture alimentaire française : l'urgence de la transmission », *Actes des deuxièmes assises de la Fondation Nestlé France*, 2011, p. 52 [publié en ligne].

minutes environ) et programmée le samedi vers 12h15 : *Chef, la recette !*. L'inclusion d'une émission de recettes dans sa grille des programmes tient au changement de la stratégie de la chaîne, qui privilégiait jusqu'alors les programmes adressés au jeune public. Un article de *Télérama* paru en janvier 2005⁷¹ décrit ainsi M6 comme la « *tele familias* », en raison de sa ligne éditoriale qui privilégie les « magazines de la vie », donnant des conseils pratiques à appliquer dans la vie quotidienne et destinés à mobiliser une audience large. De fait, la diffusion d'une émission de recettes sur l'antenne d'M6 modifie assez sensiblement l'horizon d'attente du programme, qui se voit adressé à un public relativement différent de celui de TF1 ou France 3, chaînes qui concentraient l'offre d'émissions de recettes jusqu'ici. C'est que le « co-texte⁷² » dans lequel *Chef, la recette !* est inscrit diffère de celui qui encadre *Bon appétit bien sûr* : diffusée entre *Fan de*, magazine destiné à un jeune public et consacré à l'actualité musicale, et un créneau de deux heures dévolu à la série américaine *Code Quantum*, l'émission de Cyril Lignac mobilise certainement un autre type de téléspectateurs que ceux qui regardent les programmes de France 3 le matin⁷³, dont le rythme et la tonalité sont plus en accord avec l'émission de Joël Robuchon. Le format des magazines musicaux qui précèdent *Chef, la recette !* a – on le verra – une influence réelle sur la composition de cette émission.

La mise à l'antenne de cette émission se situe dans la continuité directe d'un autre programme qui avait fait connaître Cyril Lignac⁷⁴ auprès du public de la chaîne. *Oui Chef !*, émission de télé-réalité dans laquelle le recrutement et la formation d'apprentis appelés à travailler dans le nouveau restaurant qu'ouvrait le chef est donnée à suivre, a été diffusé en janvier et février 2005 au créneau très exposé du *prime time*. Le programme avait connu un grand succès, en réunissant en moyenne plus de quatre millions de téléspectateurs⁷⁵. L'intérêt soulevé par cette émission explique⁷⁶ la mise à l'antenne rapide d'une émission de recettes présentée par Cyril

⁷¹ « M6, les petits plats pour les grands », *Télérama*, n°2872, 26 janvier 2005, p. 66-69.

⁷² Jérôme Bourdon montre qu'un programme télévisé ne peut être isolé du flux d'émissions dans lequel il s'inscrit : le « co-texte » est donc une part importante du contexte qui doit être étudié pour comprendre la perception qu'a le public d'un programme. Jérôme Bourdon, *Du service public à la télé-réalité. Une histoire culturelle des télévisions européennes 1950-2010*, Paris, INA, 2011, p. 18.

⁷³ La grille matinale est notamment composée de séries américaines assez datées, et se clôt avec la tranche d'information de 12h à 13h, qui succède immédiatement à *Bon appétit bien sûr*.

⁷⁴ Cyril Lignac, avant que l'ouverture de son propre restaurant soit accompagnée par la télévision en 2005, a travaillé dans les brigades de chefs reconnus comme Alain Passard, les frères Pourcel ou Alain Ducasse. Sa célébrité est donc antérieure à la reconnaissance professionnelle qui lui assure l'obtention d'une étoile au guide Michelin en 2012. <http://www.cyrillignac.com/fr/leparcours.php> (consulté le 17 mai 2014).

⁷⁵ « "Oui chef !" : place au vrai gratin », *Le Figaro*, 3 février 2005, p. 22.

⁷⁶ Selon une stratégie couramment employée par la chaîne, la popularité acquise par un protagoniste d'une émission à succès pousse à son réemploi en tant qu'animateur d'une nouvelle émission.

Lignac⁷⁷, qui apparaît nettement comme étant dérivée de *Oui Chef!*. La typographie utilisée dans le générique de l'émission est en effet identique à celle employée pour son prédécesseur, et Cyril Lignac est assisté de commis issus de la brigade qu'il a formée dans *Oui Chef!*. Il faut noter que *Oui, chef!* était l'adaptation française d'une émission britannique proposée par le jeune chef Jamie Oliver⁷⁸, auquel Cyril Lignac est de ce fait souvent comparé. Si la représentation de la cuisine dans un format propre à la télé-réalité⁷⁹ tient bien à l'importation en France d'un format étranger, *Chef, la recette!* est une émission originale qui n'a pas pris modèle sur ce que proposait Jamie Oliver à la télévision britannique. La création du programme revient en effet à la société de production qu'a créée Cyril Lignac, Kitchen Factory⁸⁰. De fait, il semble que l'émission relève pour une part de la tradition télévisuelle française – vis-à-vis de laquelle elle affiche toutefois ses distances – en raison du rôle qui est attaché à la figure du chef.

Le programme est construit sur le modèle des cours de cuisine proposés par des professionnels à des amateurs, qui commençaient à se multiplier en France et connaissent un succès croissant⁸¹. En effet, Cyril Lignac reçoit un groupe de six anonymes, à qui il fait la démonstration de recettes qu'ils doivent ensuite reproduire sous son regard attentif. Le décor de l'émission est identique à celui dans lequel prennent place les cours de cuisine animés par des chefs : la cuisine (**Fig. 7-54**) se rapproche d'une cuisine de restaurant et adopte des standards professionnels qui permettent aux élèves de se mettre à la place d'un chef (**Fig. 7-55**), et une salle à manger (**Fig. 7-56**) est destinée au partage du repas que les élèves ont préparé ensemble. Le dispositif présenté à l'antenne ne semble donc pas avoir été créé de toutes pièces pour faire l'objet d'une émission, mais tend à se faire passer pour une situation authentique, d'où l'affirmation de Cyril Lignac selon laquelle l'émission « se regarde comme un reportage⁸² ». La

⁷⁷ Comme l'explique un article du *Figaro*, il s'agit de ne pas « faire retomber le soufflé ». « Quand la cuisine fait recette », *Le Figaro*, n°18897, 7 mai 2005, p. 23.

⁷⁸ *Jamie's kitchen* a été diffusé en 2002 sur Channel 4 : Jamie Oliver, jeune chef britannique très populaire, recrutait quinze jeunes et les formait pour qu'ils intègrent la brigade du restaurant qu'il souhaitait ouvrir. La société de production Freemantle a été chargée d'adapter ce concept en France à la demande de M6. « De Raymond Oliver à Jamie Oliver », *Le Figaro*, lundi 19 février 2007.

⁷⁹ *Oui, chef!* se présente comme un documentaire, mais adopte de nombreux traits propres à la télé-réalité. L'émission accorde en effet une place importante à « l'exposition d'une intimité chargée d'émotion – et présentée comme authentique, non jouée », ce qui est selon Jérôme Bourdon le trait distinctif de ce type de programmes. Jérôme Bourdon, *Du service public à la télé-réalité. Une histoire culturelle des télévisions européennes 1950-2010*, op. cit., p. 176.

⁸⁰ <http://www.kfprod.fr/fr/videos/chef-la-recette> (consulté le 19 mai 2014).

⁸¹ L'entreprise « l'Atelier des chefs » a été fondée en 2004 par Nicolas et François Bergerault : elle propose des cours de cuisine dispensés par des chefs et accessibles aux amateurs, et connaît un développement rapide.

⁸² « Quand la cuisine fait recette », *Le Figaro*, n°18897, 7 mai 2005, p. 23.

façon dont est filmée l'émission donne en effet l'impression que les caméras enregistrent des gestes qui ne leur sont pas directement adressés : l'image apparaît parfois comme étant prise à la dérobée (**Fig. 7-57**), d'où le fait qu'elle ne soit pas toujours parfaitement nette. En ce sens, l'émission reste fondée sur la référence à la télé réalité puisqu'elle prétend donner à voir une situation non mise en scène.

D'autre part, le programme se situe dans la tendance au « coaching » qui commençait alors à concerner un nombre croissant de programmes⁸³, surtout sur TF1 et M6. Le rôle de conseillère que se donne la télévision, qui se présente ainsi un acteur du développement personnel de son public, est caractéristique, selon Jean-Louis Missika, de la « post-télévision », ou « télévision Pygmalion »⁸⁴, qui instaure un nouveau rapport avec les téléspectateurs. La participation des invités à l'émission vise en effet un certain effet sur leur répertoire culinaire, et sur leur vie en général. Les invités sont en effet présentés au début de l'émission (**Fig. 7-58**) d'après les motivations qui les ont conduits à prendre une leçon de cuisine : la pratique de la cuisine se voit donc inscrite dans une situation personnelle et est mise au service de l'épanouissement personnel. Par exemple, la participation d'un jeune couple se voit expliquée de la façon suivante : « Après avoir brillamment réussi ses études, Laetitia n'attend désormais qu'une chose pour s'installer avec son fiancé : c'est qu'il sache cuisiner ». Par ce biais, la démonstration d'une recette ne se voit donc pas abordée sous un angle uniquement informationnel, mais il y a bien « insistance sur la dimension subjective, personnelle, émotionnelle des événements⁸⁵ », ce qui constitue selon Jérôme Bourdon un des traits constitutifs de la télé réalité au sens large.

Enfin, il est à souligner que le programme est construit selon des modalités formelles qui sont caractéristiques d'autres magazines d'M6 : l'émission de recettes se fonde dans le moule qui unifie les programmes de la chaîne autour de procédés communs⁸⁶. Ainsi, *Chef, la recette !* est construit selon un montage étudié, destiné à capter et à retenir l'attention des téléspectateurs grâce à la mise en place d'un rythme soutenu. L'émission est composée d'une succession de séquences courtes (de deux à quatre minutes) et clairement délimitées : leur variété empêche l'ennui de gagner le téléspectateur. L'alternance permanente entre démonstration par le chef et

⁸³ « Par la télé tu te transformeras », *Télérama*, n°2863, 24 novembre 2004, p. 86-90.

⁸⁴ Jean-Louis Missika, « Cultures alimentaires et télévision : les métamorphoses du cuisinier » dans *Assises de la fondation Nestlé : Culture(s) alimentaire française(s) : l'actualité du plaisir*, 2010, p. 24 [publié en ligne].

⁸⁵ Jérôme Bourdon, *Du service public à la télé réalité. Une histoire culturelle des télévisions européennes 1950-2010*, *op. cit.*, p. 175.

⁸⁶ L'article de *Télérama* précédemment cité constate qu'M6 imprime sa « griffe » sur ses programmes. « M6, les petits plats pour les grands », *Télérama*, n°2872, 26 janvier 2005, p. 69.

mise en application par les invités qu'impose le format du cours de cuisine permet d'entrecouper les moments didactiques où le chef s'adresse à ses élèves avec des séquences plus animées lors desquelles on peut voir les difficultés et les « ratés » des différents groupes, dans un climat d'hilarité (*Fig. 7-59*). L'image se caractérise par un mouvement permanent qui naît de la juxtaposition serrée de plans qui sont souvent eux-mêmes mobiles (l'utilisation de caméras à l'épaule occasionne fréquemment des mouvements de l'image vifs et brutaux, qui entretiennent l'impression de dynamisme), ce qui sollicite en permanence le regard du téléspectateur et retient donc son attention. La bande sonore du programme obéit à la même logique : le recours à une voix-off pour assurer la présentation de l'émission et la liaison entre ses différents moments, procédé systématique dans les émissions de la chaîne, permet d'en fluidifier le déroulement. La présence continue de musique, souvent plutôt rythmée, en fond sonore exclut tout temps mort. D'autre part, afin d'éviter que le public ne soit tenté d'abandonner l'émission avant sa fin, plusieurs annonces de ce qui est à venir scandent le programme. L'émission s'ouvre sur une sorte de sommaire qui fait également office de bande-annonce : les images qui se succèdent à un rythme très rapide dressent un résumé proleptique de l'émission qui invite le téléspectateur à la regarder dans son intégralité. Pendant que Cyril Lignac fait les courses, un bandeau apparaît en bas de l'écran pour annoncer : « Avec Cyril Lignac et Bérénice, apprenez aujourd'hui à cuisiner une lasagne aux aubergines ». Tout est donc prévu pour donner au public l'envie de voir la suite du programme.

2) Les évolutions du dispositif

L'émission entend donc offrir au public de vivre par procuration l'expérience d'un cours de cuisine. La variété des profils de candidats présents à chaque émission permet à tous les types de téléspectateurs ciblés par la chaîne de s'identifier à l'un d'entre eux. Lors de l'émission du 26 novembre 2005, les participants comportent ainsi deux femmes de 23 ans qui affichent leur ignorance en matière de cuisine, un lycéen de 17 ans, un couple de 45 ans et un homme de 40 ans dont la cuisine est un loisir. Hommes et femmes de différentes générations, et aux pratiques de la cuisine divergentes, se voient donc mêlés afin de montrer que la leçon proposée par Cyril Lignac s'adresse à tous les publics, chacun pouvant y trouver son compte. Lorsque le chef réalise sa démonstration, le public est véritablement mis à la place des participants au cours de cuisine puisqu'il observe le chef par-dessus les épaules des élèves (*Fig. 7-60*).

Le cours de cuisine n'est pas présenté comme une leçon magistrale. Selon les mots de



Fig. 7-56 – Salle à manger - boutique



Fig. 7-57 – Image filmée derrière une vitre



Fig. 7-58 – Présentation d'une invitée



Fig. 7-59 – Cyril Lignac rit de ce que font les participants



Fig. 7-60 – Démonstration du chef filmée par-dessus l'épaule des élèves



Fig. 7-61 – Les élèves assistent à la démonstration du chef



Fig. 7-62 – Convivialité du repas final



Fig. 7-63 – Présentation par chacun du plat qu'il a réalisé



Fig. 7-64 et 7-65 – Nouveau décor



Fig. 7-66 – Dégustation conviviale



Fig. 7-67 – Accueil des participants

Cyril Lignac, « on est là pour passer un bon moment ensemble, pas pour faire un cours bien formel ». Les rapports entre le chef et ses invités se veulent donc peu hiérarchisés et fondés sur l'échange : lors des moments didactiques où Cyril Lignac montre l'exemple (**Fig. 7-61**), les interventions des élèves sont encouragées. Le climat de convivialité ainsi créé se concrétise lors de la dégustation qui clôt l'émission (**Fig. 7-62**), à l'occasion de laquelle le chef se présente non comme professeur mais comme hôte. Il prend congé des invités en leur disant : « Merci d'être venu partager un moment de cuisine avec nous, ça m'a fait très plaisir ». Tout au long de l'émission, la pratique de la cuisine est décrite comme un plaisir et un moyen valorisant d'exprimer son talent. Ainsi, chaque plat préparé porte la marque de son « auteur ». A partir de l'exemple qu'il donne, Cyril Lignac dit que « chacun fait comme il veut, chacun trouve son style ». Le dressage des assiettes fait ainsi l'objet d'un intérêt particulier, car il apparaît comme la signature que chacun apporte au plat qu'il a réalisé. Le fait que chacun des participants soit invité à présenter à la caméra le résultat qu'il a obtenu à partir des indications du chef (**Fig. 7-63**) montre que les plats préparés ne sont pas interchangeables et identiques. De ce fait, un sentiment de fierté accompagne la réalisation par soi-même de la recette proposée par le chef, comme le révèlent les postures qu'adoptent les invités au moment de la présentation de leur plat, puis de sa dégustation. De même, Cyril Lignac affirme régulièrement la fierté qu'il ressent pour la façon dont les invités accomplissent la recette, et valorise ainsi les capacités des candidats.

A partir de janvier 2007, l'émission a connu un important changement de sa formule. La référence à la cuisine professionnelle se voit presque intégralement abandonnée au profit d'un dispositif qui place plus directement la cuisine dans le contexte de la réception domestique. Cyril Lignac ne porte plus sa tenue de chef cuisinier, et l'émission prend désormais pour décor un loft au milieu duquel se trouve une grande cuisine aménagée de façon moderne (**Fig. 7-64 et 7-65**) et à l'équipement tout à fait domestique. La leçon de cuisine perd ainsi de son formalisme : seuls trois invités sont présents sur le plateau, et cuisinent des plats en commun avec le chef. La préparation de la recette perd donc sa valeur de démonstration et devient l'élaboration collective d'un repas partagé par tous à la fin de l'émission (**Fig. 7-66**). Par ailleurs, la limitation du nombre d'invités explique que leur personnalité fasse l'objet d'une mise en valeur plus importante. Cyril Lignac définit cette formule comme étant « plus intimiste et plus proche de la réalité⁸⁷ ». Elle met en avant une atmosphère de convivialité, liée au fait que le décor est supposé être le véritable lieu de vie de Cyril Lignac, qui inviterait donc les invités chez lui. Avant leur arrivée, le chef prépare

⁸⁷ « Cyril Lignac revoit sa recette », *Aujourd'hui en France*, 20 janvier 2007, p. 32.

« l'apéritif », puis les accueille chaleureusement en leur faisant la bise (**Fig. 7-67**) : il remplit donc un rôle d'hôte. Le fait que Cyril Lignac n'apparaisse pas vraiment dans un rôle de chef montre l'ambiguïté de sa position, entre professionnalisme et amateurisme.

Le rapport hiérarchique entre le chef professeur et ses invités élèves tend en effet à s'effacer car ils sont tous réunis autour du même plan de travail (**Fig. 7-68**). Cyril Lignac apparaît cependant incontestablement comme le détenteur du savoir culinaire, par opposition à ses invités dont le niveau de compétence culinaire est peu assuré. En dépit de l'importance accordée à la convivialité et à la sympathie des échanges entre les invités⁸⁸, l'émission se présente comme un moyen d'apprentissage. Un cadrage spécial (**Fig. 7-69**) est chargé d'indiquer au téléspectateur quand Cyril Lignac aborde un point important de la préparation de la recette, qui nécessite des explications : des moments « sérieux » sont donc isolés au milieu du discours de l'émission. Ainsi, la voix off peut-elle annoncer au début de l'émission : « Prêtez-vous au jeu et apprenez à cuisiner dans la bonne humeur », soulignant que le programme entend constituer un divertissement autant qu'une leçon de cuisine.

L'émission s'est vue nettement rapprochée du format d'un magazine, grâce à l'adoption de traits communs à d'autres programmes de la chaîne. Les invités de l'émission ont ainsi fréquemment été des célébrités (en particulier des animateurs de M6), apparaissant à l'antenne pour assurer la promotion de leurs activités : l'équipe de la série *Caméra Café* ou la chanteuse Shy'm ont ainsi cuisiné à l'antenne avec Cyril Lignac. L'attention du public se voit ainsi déplacée de la recette elle-même au spectacle qu'offrent les célébrités de leur personnalité. Les comédiens de *Caméra Café* se mettent en scène dans un rôle de potache, marqué par une certaine folie à prétention comique, selon la posture qu'ils avaient dans la série. Et de fait, la séquence de présentation qui ouvre l'émission met davantage en valeur l'animation qui règne dans la cuisine, sensée plaire au public, que l'exécution des recettes. Par ailleurs, la musique utilisée en fond sonore tout au long de l'émission a une importance accrue par rapport au format précédent. Les chansons diffusées sont majoritairement des titres connus, qui faisaient partie des chansons les plus populaires au moment de la diffusion de l'émission, essentiellement dans le registre de la pop et du rock. La musique se fait entendre de façon plus marquée que précédemment dans la bande-son du programme, et crée un fort dynamisme tout en harmonisant l'émission avec le flux de programmes dans lequel elle était inscrite. Les magazines de la chaîne, en particulier ceux consacrés à la vie pratique, étaient en effet majoritairement composés selon un accompagnement musical similaire. L'émission de recettes se voit donc adaptée à la ligne éditoriale générale de la

⁸⁸ Blagues, fous rires et anecdotes racontées par les invités ne sont pas coupées au montage et occupent une place significative du temps d'antenne.

chaîne.

A partir de 2008, la formule de l'émission est à nouveau modifiée, dans le prolongement des évolutions antérieures. Le programme est en effet recentré autour d'un invité unique « coaché » par Cyril Lignac. L'invité est longuement présenté au public, sous un angle très personnel : des photographies (*Fig. 7-70*) le montrent auprès de ses proches et en train de cuisiner chez lui. Ce qu'il entend tirer de son passage dans l'émission est expliqué afin de montrer l'impact que peut avoir la télévision sur la sphère intime et familiale⁸⁹. D'autre part, le décor se compose désormais d'une cuisine résolument domestique (*Fig. 7-71*), à l'aspect rustique (poutres au plafond, murs patinés, meubles anciens) : plutôt que la modernité, c'est l'authenticité et la tradition que le décor souhaite incarner, ce qui confirme l'inscription de la cuisine dans un cadre qui se veut chaleureux. Cependant, Cyril Lignac, qui porte sa veste noire de cuisinier, se voit de nouveau conforté dans son statut de chef professionnel. Le programme se présente en effet désormais comme un « défi » adressé au chef, une mise à l'épreuve de ses capacités. La contrainte qui est imposée est de préparer un menu pour quatre personnes dont le prix total ne doit excéder 20€. La réalisation de l'épreuve fait l'objet d'une certaine dramatisation destinée à valoriser l'exceptionnalité des qualités du chef, dont la réussite du défi serait la preuve. Au début de l'émission, sur fond de musique énergique, le chef est présenté sur un fond rouge (*Fig. 7-72*), dans une posture qui évoque à la fois son assurance et sa décontraction. On le voit donc endosser le rôle de chef que la voix off lui attribue, en même temps qu'il assume une position de combat. Sa qualité d'expert est mise au service de la résolution d'un problème : c'est dans la tension que sa compétence peut être révélée.

Selon le credo de l'émission, « Un menu pour 4 pour 20€ », fréquemment rappelé, les recettes de l'émission sont avant tout définies par leur coût : le prix semble dicter le choix du menu préparé. De ce fait, l'émission affirme se placer en adéquation avec les pratiques des téléspectateurs, car le prix constitue, de loin, le premier critère des consommateurs pour choisir les produits qu'ils mangent⁹⁰. La cuisine n'est donc pas abstraite des considérations d'ordre pratique qui, ordinairement, la déterminent fortement. La primauté accordée au coût dans le choix des produits explique que le lieu d'achat des ingrédients soit un hypermarché. Au début de l'émission, on peut ainsi suivre les courses qui ont été faites pour acquérir les ingrédients

⁸⁹ Par exemple : « A la demande de sa famille, Roland a donc décidé de rencontrer Cyril pour renouveler ses recettes et surtout, cuisiner pas cher ».

⁹⁰ Une enquête réalisée en 2014 révèle que le prix est le premier critère de choix pour 80% des consommateurs au moment de choisir les produits qu'ils achètent. Le critère de la qualité gustative n'est cité que par 43% des personnes interrogées. « Budget alimentation : une course aux économies », *Direct Matin*, n°1462, jeudi 20 mars 2014, p. 10.



Fig. 7-68 – Elaboration des plats en commun



Fig. 7-69 – Conseil du chef



Fig. 7-70 – Photographie personnelle de l'invité



Fig. 7-71 – Cuisine domestique



Fig. 7-72 – Présentation du chef



Fig. 7-73 – Courses au supermarché



Fig. 7-74 – Passage en caisse



Fig. 7-75 – Prix des ingrédients



Fig. 7-76 – Présentation des produits par un chef de rayon



Fig. 7-77 – Proximité entre le chef et le participant



Fig. 7-78 – Effet de flou



Fig. 7-79 – Caméra sous la planche en verre

nécessaires à la préparation du menu présenté. Le mouvement de déambulation dans les rayons de la grande surface est reproduit dans des images accélérées⁹¹ (**Fig. 7-73**), puis le passage à la caisse (**Fig. 7-74**) permet d'indiquer le prix de chacun des articles achetés (**Fig. 7-75**). C'est donc tout le parcours préalable au passage en cuisine qui est représenté avec un souci de réalisme destiné à souligner la proximité de la télévision avec les modes de vie de ses téléspectateurs⁹².

Il est également notable qu'au fil de l'émission, les différentes séquences consacrées à la présentation et aux conseils concernant le choix des ingrédients soient assurées par des responsables de rayon d'hypermarchés (**Fig. 7-76**). La référence aux marchés et aux petits commerçants qui était valorisée dans les débuts de l'émission⁹³ a donc été abandonnée au profit de la mise en scène de l'univers de la grande distribution. Cela tient certainement à la volonté de représenter un univers familier du public, à l'heure où plus des trois quarts des Français effectuent la majorité de leurs achats alimentaires dans des grandes et moyennes surfaces⁹⁴. On peut également y voir l'expression d'une différenciation sociale concernant les pratiques d'approvisionnement alimentaire : le recours au marché en tant que lieu de garantie de la qualité alimentaire constituerait plutôt une pratique élitaires tandis que la majorité de la population, en particulier le public populaire auquel la chaîne entend s'adresser, fréquenterait plus exclusivement la grande distribution⁹⁵.

Le fait que Cyril Lignac ne soit accompagné que d'un seul invité personnalise davantage qu'auparavant la transmission de la recette. Une véritable complicité entre le chef et son invité est mise en scène (**Fig. 7-77**), qui va de pair avec l'impact attendu de l'émission dans la vie personnelle de l'invité. Fondée sur un défi qui trouve son application dans la sphère privée d'un anonyme, l'émission apparaît donc comme relevant du « coaching », genre de programmes

⁹¹ Le recours à l'accélération des images montre que les courses en supermarché se définissent par leur aspect utilitaire, par opposition à la pratique du marché, qui apparaît comme une activité en soi et non pas seulement comme un acte d'achat : sa temporalité est celle du loisir. Voir François Ascher, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 2005, p. 207.

⁹² Un article de *Télérama* montre qu'au cours des années 2000, la représentation de la vie domestique a pris une place croissante dans les programmes de la chaîne : la « religion du quotidien ménager » infiltre tous les genres. « M6, Le bonheur sur un plateau », *Télérama*, n°3248, 11 avril 2012, p. 24.

⁹³ En 2005-2006, l'émission débutait par une séquence montrant Cyril Lignac, accompagné d'un de ses commis, s'approvisionner chez des petits commerçants ou sur des marchés : les liens personnels entre le marchand et le client étaient alors soulignés.

⁹⁴ La synthèse des baromètres sur l'alimentation réalisés par le CREDOC en 2008 indique que 81,3% des personnes interrogées font le plus souvent leurs courses dans un super/hypermarché ou dans un magasin hard-discount, contre 7,6% au marché. Pascale Hébel, « Synthèse des baromètres sur l'alimentation », CREDOC, décembre 2008, p. 4.

⁹⁵ Interviewé par le magazine *Marianne* en 2010, Jean-Robert Pitte fait état d'un clivage « flagrant » entre une majorité de la population consacrant un faible budget à son alimentation, tout en accordant peu d'importance à sa qualité, et une minorité qui consacre un budget plus important à ses achats alimentaires par souci de qualité. « Alors que tout va mal... Les Français retrouvent l'appétit », *Marianne*, n°711, 11 décembre 2010, p. 22.

propre à la « post-télévision » telle que la décrit Jean-Louis Missika⁹⁶ et que l'on abordera plus en détail dans le chapitre 8. Le rôle joué par Cyril Lignac ne se définit donc plus seulement par sa profession : le chef n'est plus seulement cordial, il devient une figure presque amicale.

La façon dont est présentée la réalisation de la recette témoigne de la volonté de mettre les propriétés de l'image au service de la constitution d'une atmosphère visuelle recherchée. Les effets visuels mobilisés sont en effet nombreux : l'image semble être marquée par une certaine instabilité en raison des incessants mouvements de caméra, parfois vifs (**Fig. 7-78**), un effet de flash apparaît lors de la présentation d'un ingrédient comme pour en fixer l'image aux yeux du public, l'utilisation d'une planche en verre sous laquelle se trouve une caméra permet de présenter les opérations sous un angle de vue original et saisissant (**Fig. 7-79**). Le montage impose la succession de courtes séquences à un rythme frénétique, ce qui mobilise l'attention des téléspectateurs et crée une image qui semble avoir une certaine autonomie par rapport à la démonstration de la recette. François Jost a montré que ce mode d'énonciation télévisuelle est caractéristique des programmes relevant du mode ludique. Alors que dans la majorité des programmes, l'image apparaît comme la conséquence du discours verbal auquel elle s'ajuste, dans les émissions de variétés, le spectacle se trouve dans l'image elle-même. Permise par le montage, l'autonomie de l'image par rapport au spectacle présenté fait que « le rythme visuel impose sa loi » : il n'y a plus de lien direct entre ce qui est fait sur le plateau et ce qui est montré à l'écran⁹⁷. Il semble bien que l'émission de Cyril Lignac adopte un tel mode de construction, qui établit un effet de brouillage du message et rend donc le caractère didactique du programme moins perceptible tout en le rapprochant du terrain du divertissement. On pourrait également penser qu'en insérant la pratique de la cuisine dans un cadre formel qui ne lui est pas spécifique, on peut être amené à regarder l'émission sans prêter un intérêt particulier à la cuisine.

En somme, *Chef, la recette !* semble témoigner d'un changement de modèle dans la conception des émissions de recettes. Si l'on reprend les deux modèles élaborés par Gaston Eduardo de Lazzari à propos de la télévision argentine⁹⁸, il apparaît que cette émission se rattache

⁹⁶ La post-télévision se définit par sa capacité à être un acteur du développement personnel. Jean-Louis Missika, « Cultures alimentaires et télévision : les métamorphoses du cuisinier » dans dans *Assises de la fondation Nestlé : Culture(s) alimentaire française(s) : l'actualité du plaisir*, 2010, p. 26.

⁹⁷ François Jost, « Quand y a-t-il énonciation télévisuelle ? », dans Jérôme Bourdon et François Jost (dir.), *Penser la télévision. Actes du colloque de Cerisy*, Paris/Bry-sur-Marne, Nathan/INA, 1998, p. 41.

⁹⁸ Gaston Eduardo de Lazzari, « La cuisine médiatique. Les émissions culinaires à la télévision argentine », dans Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Scènes Gourmandes. Rencontres BIAC 2005*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2006, p. 119-126.

au « style néobaroque », là où toutes les émissions avec des chefs se rattachaient jusqu'alors au style « classique » (chapitre 2). En effet, l'émission n'est pas intégralement et exclusivement centrée sur la pratique de la cuisine : une « mise en ambiance ouverte » élargit l'espace représenté au-delà du strict champ du culinaire, et le discours tenu par l'émission, notamment lors des échanges entre protagonistes, porte sur bien des sujets étrangers à la gastronomie. La cuisine se trouve largement abordée selon une approche hédoniste, et la dégustation du plat est figurée à l'écran en tant que moment de plaisir. De ce fait, le caractère appétissant du plat se construit tout au long de l'émission : il ne repose pas sur ses caractéristiques immanentes mais entretient un rapport étroit avec le contexte (notamment l'implication et la gestuelle de ceux qui cuisinent) dans lequel il est élaboré. La cuisine se voit donc incarnée dans un contexte déterminé qui crée une atmosphère non spécifique à l'univers culinaire

3) Un répertoire culinaire marqué par la simplicité et la modernité

La cuisine que propose Cyril Lignac aux téléspectateurs est résolument adaptée de sorte à ce que ses recettes puissent être facilement reproduites par des individus ayant une faible compétence culinaire : elle ne prend pas pour référence la cuisine professionnelle mais la cuisine domestique, essentiellement la cuisine relativement élaborée qui est servie lors de réceptions ou d'occasions particulières. La fonction principale des plats présentés est en effet constamment présentée comme étant d'« épater » : dans un contexte de repas adressé à des invités, il s'agit pour la personne qui cuisine de donner une image favorable de soi en montrant sa capacité à s'acquitter avec brio d'une activité conçue comme valorisante. François Ascher affirme que la sociabilité alimentaire, concentrée lors des repas du samedi soir et du dimanche midi, est une pratique développée dans l'ensemble des classes sociales, qui répond à la volonté d'exprimer un certain style de vie⁹⁹.

Du fait que les plats préparés cherchent à créer un effet sur le public auxquels ils sont adressés, l'originalité est une qualité qui est particulièrement recherchée. On peut donc également penser que les recettes proposées sont conformes aux modes culinaires du moment où elles ont été diffusées. Si l'on consulte les termes les plus spécifiques aux titres des recettes de l'émission par rapport au reste du corpus¹⁰⁰, on peut constater que s'exprime le souci d'une présentation originale, parfois presque ludique : les termes « brochettes » et « tatin » sont ainsi surreprésentés. D'autre part, les ingrédients utilisés se caractérisent par leur caractère relativement ordinaire. Les

⁹⁹ François Ascher, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 2005, p. 72-73.

¹⁰⁰ Voir l'Annexe n°3, p. X.

termes « poulet », « banane », « poivrons », « tomates » et « tomate » ont un indice de spécificité de 3, ce qui confirme l'accessibilité recherchée de la cuisine de l'émission. Il est également notable qu'un certain nombre de produits d'origine étrangère, essentiellement méditerranéenne, sont particulièrement utilisés. La mozzarella, le parmesan, le chorizo font partie des ingrédients spécifiques aux recettes du chef, et le risotto s'est vu cuisiné à cinq reprises. On peut sans doute y voir le signe de la valorisation des cuisines méditerranéennes et de la large diffusion de certaines de leurs spécialités¹⁰¹, bien intégrées à un répertoire culinaire plutôt ordinaire.

L'émission a, au cours des saisons successives de sa diffusion, connu une audience assez importante, notamment en raison de l'exposition que lui offrait son créneau de diffusion. En 2008, le programme réunissait près d'un million de téléspectateurs, soit 8% de part d'audience¹⁰². Le succès remporté par l'émission explique certainement son maintien à l'antenne, malgré les changements de formule qu'elle a connue. La société de production de Cyril Lignac affiche en effet la réussite du programme en termes d'audience, qui a permis à M6 d'attirer le public qu'elle souhaitait mobiliser dans un créneau de sa grille de programmes qui était jusqu'alors peu valorisé. La part de marché de la chaîne a ainsi augmenté de 63% pour les ménagères, qui constituent le cœur de cible de M6, et de 54% de manière globale¹⁰³. L'émission a donc connu une audience assez large, auprès d'un public que l'on peut estimer ne pas être seulement composé d'amateurs de cuisine¹⁰⁴. Comme l'affirme la productrice de télévision Simone Harari en 2011, les chaînes de télévision ont recours à des programmes consacrés à la cuisine car il s'agit d'un sujet peu segmentant, qui permet de s'adresser à un public large¹⁰⁵ : *Chef, la recette !* présente bien les traits d'un programme fédérateur, dans lequel la vocation pédagogique est mêlée à un objectif de divertissement.

¹⁰¹ Faustine Régner note que l'Europe du Sud est un fort pourvoyeur d'exotisme alimentaire, car il s'agit du « lieu à la fois le plus proche et le plus familier où l'on peut trouver la distance nécessaire à l'exotisme ». Faustine Régner, *L'exotisme culinaire : essai sur les saveurs de l'autre*, Paris, Presses Universitaires de France, 2004, p. 75.

¹⁰² « Aux petits oignons », *Stratégies*, n°1570, 17 décembre 2009, p. 22.

¹⁰³ <http://www.kfprod.fr/fr/videos/chef-la-recette> (consulté le 1^{er} juin 2014).

¹⁰⁴ Michel Souchon affirme la possibilité pour un téléspectateur de regarder « la télévision en général », et non de porter son attention sur un programme en particulier. Cela est d'autant plus le cas pendant les heures de la journée. Cité dans Eve-Anaëlle Blandin, « Enquête qualitative sur la réception des émissions culinaires actuelles », Université Lyon 2, 2012, p. 70.

¹⁰⁵ « Culture alimentaire française : l'urgence de la transmission », *Actes des deuxièmes assises de la Fondation Nestlé France*, 2011, p. 51 [publié en ligne].

IV- Les prolongements

1) Combat entre chefs et amateurs : *M.I.A.M.*

Après que *Chef, la recette !* a quitté la grille des programmes d'M6 en juin 2008, Cyril Lignac a continué à incarner la figure du chef cuisinier sur la chaîne, puisqu'il a participé, en qualité de jury, à *Un dîner presque parfait : le combat des régions*¹⁰⁶, diffusé durant l'été 2009. A partir de janvier 2010, le chef présente à nouveau une émission de recettes, intitulée *M.I.A.M. : Mon invitation à manger*. La mise à l'antenne de ce programme est tout à fait contemporaine avec le début de la diffusion de *Top Chef*¹⁰⁷, concours entre cuisiniers professionnels dont le format a été importé de l'étranger, auquel participait également Cyril Lignac en tant que jury. La place prise par le thème de la compétition culinaire dans les programmes d'M6 constitue sans doute un facteur d'explication du dispositif autour duquel la nouvelle émission était construite¹⁰⁸. Pour autant, un jeu de plateau autour de la cuisine avait déjà été proposé, sans connaître un grand succès¹⁰⁹, sur France 2 en 2003-2004. Il s'agissait d'*A vos marques, prêts, cuisinez !*¹¹⁰, adaptation française du programme de la BBC *Ready, steady, cook*, existant depuis 1994. Le créneau de diffusion accordé à *M.I.A.M.*, le samedi de 20h05 à 20h40, semble consacrer sa nature de divertissement. Diffusé après le journal télévisé de 19h45, le programme fait la transition avec le prime time qui, le samedi, est consacré à de la fiction ou à un magazine de divertissement. Ce programme bénéficie ainsi d'une exposition très grande, car il occupe une plage horaire qui réunit un grand nombre de téléspectateurs.

M.I.A.M. se présente comme une compétition opposant Cyril Lignac à des anonymes venus en groupe¹¹¹ le « défier » autour de leur spécialité culinaire. L'équipe d'invités et Cyril

¹⁰⁶ Cette émission consistait en un concours de cuisiniers amateurs révélés par *Un dîner presque parfait*, programme à succès de la chaîne diffusé depuis février 2008. L'édition 2009 a consacré à la victoire de Grégory Cuilleron. http://www.m6.fr/emission-un_diner_presque_parfait_le_combat_des_regions (consulté le 19 mai 2014).

¹⁰⁷ Le premier épisode de la saison 1 a été diffusé le 22 février 2010.

¹⁰⁸ Un article d'*Aujourd'hui en France* note que *M.I.A.M.* est « une émission passée au mixeur, dans laquelle on aurait mélangé toutes les tendances des concepts culinaires du moment pour n'en faire qu'un seul », puisque « les rendez-vous culinaires cathodiques ne jurent plus que par deux ingrédients essentiels, exploités séparément ou en composition : la compétition et la mise en scène de cuisiniers anonymes ». « Vous reprendrez bien une émission », *Aujourd'hui en France*, samedi 9 janvier 2010.

¹⁰⁹ Présentée par Anne de Pétrini, l'émission montrait l'affrontement en temps réel de deux équipes autour de la réalisation d'un plat. Le programme n'a pas été diffusé pendant une saison complète, ce qui témoigne sans doute du peu de succès qu'il a reçu.

¹¹⁰ Dans cette émission, deux équipes formées par un chef et un téléspectateur invité devaient s'affronter autour de l'improvisation d'une recette par chaque chef, à partir d'un ensemble d'ingrédients imposés par le téléspectateur avec lequel il faisait équipe. Le public qui assistait à l'émission votait pour départager l'équipe gagnante.

¹¹¹ Dans la majorité des cas, ce sont les plusieurs membres d'une famille (plusieurs générations sont souvent

Lignac prépare, chacun de leur côté, un plat analogue, avant qu'un groupe de téléspectateurs ne goûte chacune des réalisations pour les départager. L'émission est également scandée par des reportages consacrés à des produits ou à l'actualité culinaire. Grégory Cuilleron, figure familière du public d'M6 depuis sa participation à *Un dîner presque parfait*, et au *Combat des régions*¹¹², assure la présentation d'un reportage par émission. Plus encore que dans *Chef, la recette !*, la pratique de la cuisine se voit donc inscrite dans un contexte qui fait l'objet d'une certaine dramatisation.

La présentation du « défi » adressé au chef passe par une mise en scène étudiée qui met en place une atmosphère de compétition, non sans une part de détachement ironique qui situe l'affrontement sur un plan clairement ludique¹¹³. Les candidats sont présentés debout devant un fond blanc, « armés » d'ustensiles de cuisine, et lançant un regard de défi à Cyril Lignac (**Fig. 7-80**). Les commentaires en voix off font état de leur détermination à battre le chef (« Cyril a du souci à se faire ! »), ce qui installe un certain suspense lié à l'incertitude de l'issue de l'émission¹¹⁴. Le moment de la dégustation des plats par le jury est également l'occasion de la création d'une certaine tension, grâce à l'utilisation d'un type de musique habituellement associé aux scènes de suspense et à l'importance donnée à la révélation du nom du gagnant par le jury, énoncée de façon assez lente. Dans le même temps, le programme met également une atmosphère de convivialité : l'« invitation » lancée par le chef explique qu'il accueille les participants avec beaucoup de sympathie (il embrasse chacun des candidats) dans ce qu'il dit être sa propre cuisine¹¹⁵. L'atmosphère qui y règne est celle d'une compétition bon enfant : les adversaires s'adressent l'un à l'autre en se prêtant au jeu du défi, et adoptent un ton humoristique assez détaché vis-à-vis de la situation de concurrence dans laquelle ils se trouvent.

L'affrontement entre une équipe d'amateurs et un cuisinier professionnel redéfinit la hiérarchie qui organise habituellement les rapports entre ceux qui possèdent un certain savoir et ceux qui n'ont pas le même niveau de compétence. Comme le notent Jean-Jacques Boutaud et Véronique Madelon,

« Comme par magie, la médiatisation du culinaire favorise aussi le chiasme entre le chef

représentées) qui s'unissent pour défier le chef. La famille se trouve au centre de la plupart des programmes proposés par la chaîne.

¹¹² Il participe également à la première saison de *Top Chef*, diffusée en 2010, où il apparaît comme un représentant du public parmi les candidats professionnels.

¹¹³ Il est à noter qu'aucun prix n'est décerné au vainqueur.

¹¹⁴ Avant la coupure du programme par la diffusion de publicités, Cyril Lignac interpelle ainsi le public : « Restez avec nous pour connaître le vainqueur ! ».

¹¹⁵ « Chaque semaine, je vous invite à venir me défier dans ma cuisine », affirme Cyril Lignac au début de son émission.

ou l'expert qui se laissent impressionner par l'amateur transcendant sur la scène médiatique ou désacralisent la cuisine, leur cuisine en entretenant la familiarité avec l'amateur, alors que celui-ci parodie les codes professionnels et muscle son jeu, à travers toutes les formes médiatiques qui le renforcent dans son sentiment de compétence¹¹⁶ ».

Peu d'éléments distinguent, si ce n'est leur tenue vestimentaire, le chef de ses invités. Venus pour « jouer » au chef, les amateurs ont à leur disposition le même matériel que celui de Cyril Lignac : les deux plans de travail, situés l'un en face de l'autre, sont placés en miroir, ce qui affiche la proximité entre les deux univers (**Fig. 7-81**). La potentialité de la victoire des amateurs sur le professionnel valorise le pouvoir qu'ont les personnes « ordinaires » de se hisser au niveau d'un chef. La participation de Grégory Cuilleron (dénommé « Greg » par Cyril Lignac, ce qui renforce l'effet de proximité) vaut pour preuve de l'accessibilité du monde de la cuisine (et de la télévision) aux talents individuels.

Du fait du grand nombre de séquences différentes que comprend l'émission et de l'insistance sur les rapports de compétition entre les deux équipes, la présentation des recettes ne fait pas l'objet d'un exposé clair et détaillé. L'émission s'appuie explicitement sur la complémentarité du site internet de la chaîne M6 pour assurer la transmission du savoir culinaire¹¹⁷, en plus de l'aperçu complet des différentes étapes des deux recettes que l'émission permet d'intégrer. Sur le plateau, seules des caméras à l'épaule filment la préparation des plats (**Fig. 7-82**), comme le montre la vidéo de *making of* présente sur le site internet de M6. L'image est donc peu fixe et stable, ce qui semble traduire l'atmosphère de tension que le programme met en avant. Il est également à noter que l'aspect visuel des plats fait l'objet d'une insistance particulière (**Fig. 7-83**). Le procédé – emprunté aux émissions de télé-réalité spectaculaires comme *Top Chef* – selon lequel le plat final est présenté comme une œuvre à la caméra, sur un support tournant, abstrait le plat de tout contexte extérieur (**Fig. 7-84**) et en dresse un portrait qui met en valeur ses propriétés visuelles. L'influence des jeux de télé-réalité autour de la cuisine est donc tout à fait perceptible dans les manières de présenter l'acte de cuisiner qu'adopte l'émission.

Les reportages que contient l'émission présentent une construction homogène et relativement spécifique. Ils suivent toutefois un modèle qui est alors omniprésent sur l'antenne

¹¹⁶ Jean-Jacques Boutaud et Véronique Madelon (dir.), « La médiatisation du culinaire », *Communication & langages*, n°164, juin 2010, p. 37.

¹¹⁷ Cyril Lignac déclare au début de l'émission : « Attention, à la maison, ça va aller très vite, mais vous pouvez retrouver nos conseils, nos astuces et nos secrets sur m6.fr ».



Fig. 7-80 – Mise au défi du chef



Fig. 7-81 – Chef et candidats face à face



Fig. 7-82 – Dispositif technique



Fig. 7-83 – Présentation finale des plats

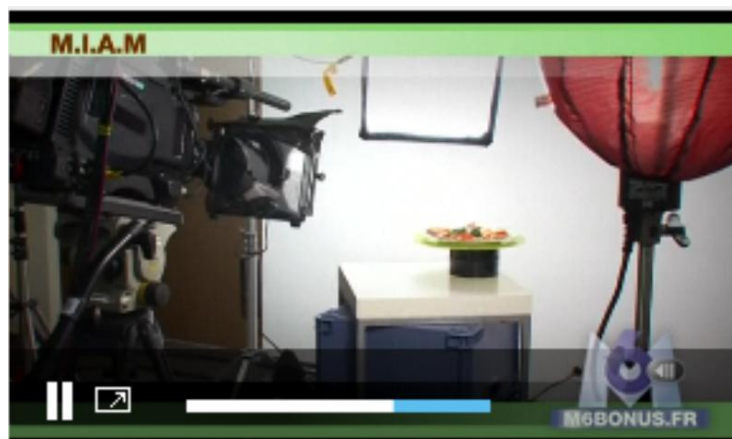


Fig. 7-84 – Dispositif de présentation



Fig. 7-85 – Mise en scène d'une situation familiale



Fig. 7-86 – Echange personnalisé



Fig. 7-87 – Transmission père-fille



Fig. 7-88 – Transitions entre les rubriques

de M6, puisqu'on peut retrouver des formats analogues dans *100% Mag* ou *e=m6*, émissions qui sont consacrées à des conseils de vie pratique. De fait, Kitchen Factory, la société de production de Cyril Lignac, réalise des reportages pour *100% Mag*¹¹⁸, émission qui fait de la cuisine un de ses principaux sujets¹¹⁹. L'antenne d'M6 se caractérise donc par une importante circulation des formats d'une émission à l'autre, à l'origine d'une certaine indistinction dans le flux de ses programmes mais aussi d'un sentiment de familiarité des téléspectateurs à l'égard d'une structure qui s'appuie sur des repères fixes¹²⁰. Les reportages consacrés à la présentation de produits les abordent sous l'angle de conseils pratiques, et selon une approche fortement personnalisée. Les propos généraux concernant l'origine, les propriétés et les modes de production des produits abordés font rapidement place à une mise en situation du produit, permettant de donner des conseils quant au choix et à la préparation. La volonté d'impliquer le téléspectateur¹²¹ explique que des situations très ordinaires soient représentées : le beurre de cacahuètes se voit préparé par Marie, qui « s'apprête à régaler sa tribu de neveux » (**Fig. 7-85**) ; le poissonnier donne des conseils d'achat à « Dorine et Elise, deux amatrices de Saint-Jacques » (**Fig. 7-86**). Par ailleurs, les reportages n'entendent pas imposer une parole d'autorité : les experts (un chef cuisinier pour présenter les « secrets » d'une recette, un producteur qui montre le fonctionnement de son exploitation...) ne sont que ponctuellement interrogés, et leur parole cohabite avec celle des anonymes, interrogés sur leurs pratiques et leurs préférences lors de micro-trottoirs. La proximité avec les téléspectateurs est donc particulièrement mise en avant dans ce type de reportages qui apparaît comme un moule commun à de nombreux programmes, aux sujets variés.

D'après les quelques avis relevés sur le forum consacré à l'émission mis en ligne sur le site de M6¹²², cette émission semble avoir soulevé différentes critiques : la rapidité du rythme de l'émission laissant peu de temps à l'exposé des recettes¹²³ et le faible degré informatif des

¹¹⁸ <http://www.kfprod.fr/fr/videos/100-mag> (consulté le 19 mai 2014).

¹¹⁹ L'émission est diffusée immédiatement à la suite d'*Un dîner presque parfait*, depuis la mise à l'antenne du programme culinaire.

¹²⁰ La cohérence des programmes est recherchée par la directrice des programmes d'M6 depuis 2007, Bibiane Godfroid, qui affirme que « quand on ouvre M6, on sait qu'on est sur M6 ». « M6, Le bonheur sur un plateau », *Télérama*, n°3248, 11 avril 2012, p. 26.

¹²¹ Les reportages sont construits de façon à mettre en valeur une expérience ordinaire, afin que le téléspectateur puisse, grâce à un procédé d'identification, se sentir concerné par le discours qui est tenu. Voir « M6, Le bonheur sur un plateau », *Télérama*, *op. cit.*, p. 27.

¹²² <http://forum.m6.fr/emissions/miam/je-preferais-bon-et-a-savoir-id1228622-page1.html>. Version du 18/10/2010, consulté à l'Inathèque.

¹²³ « Tout va trop vite. On ne voit pratiquement rien ce que les concurrents préparent. C'est quand même une émission de cuisine et si on la regarde, c'est pour voir de nouveaux trucs en cuisine ».

reportages ont pu donner l'impression que l'émission n'offrait pas de grand intérêt à être regardée¹²⁴. La volonté d'instruction semble prévaloir auprès des téléspectateurs s'exprimant sur le forum, qui critiquent l'imposition des règles du divertissement à un type de programme par lequel ils attendent d'être instruits. La représentativité de ces quelques avis par rapport à l'ensemble du public de l'émission est cependant incertaine, et le maintien de l'émission à l'antenne de M6 pendant un an est un signe certain du relatif succès qu'il devait rencontrer.

2) *Planète gourmande* : Joël Robuchon modernisé

La façon dont étaient composés ces nouveaux types de programmes autour de la cuisine des chefs s'est trouvée appliquée au format classique des émissions que présentait jusqu'alors Joël Robuchon, lorsque celui-ci a fait son retour sur l'antenne de France 3 en septembre 2011. Le dispositif de l'émission *Planète gourmande* – diffusée tous les samedis à 12h50 jusqu'à fin octobre puis à 11h00 à partir de novembre 2011 – apparaît être fortement influencé par l'évolution connue par les émissions de recettes. Aussi, une certaine homogénéisation des mises en scène de la cuisine peut être observée, qui s'inscrit sans doute dans un nivellement général du discours télévisuel entre les différentes chaînes et les différents genres. En effet, *Planète gourmande* est composée d'une succession de séquences assez courtes et variées (alternance entre reportages et exposé des recettes en plateau¹²⁵), donnant un rythme relativement soutenu au programme : l'émission de recettes devient donc un « magazine ». Par ailleurs, Joël Robuchon n'apparaît pas à l'antenne uniquement en tant que chef. Il cuisine en compagnie de sa fille Sophie¹²⁶, ce qui entend conférer à l'émission une atmosphère plus personnelle que lorsqu'il accueillait des grands chefs. Lorsqu'il décrit sa recette, il adresse donc alternativement son regard à la caméra et vers sa fille (*Fig. 7-87*), afin de donner l'illusion qu'il s'agit d'une leçon qui lui est personnellement adressée. L'exposé de la recette acquiert donc partiellement le ton naturel de la conversation. Le statut de chef de Joël Robuchon se voit également abordé comme un recours pour un public manquant de repères, alors que *Bon appétit bien sûr* semblait plutôt s'adresser à des connaisseurs. Ainsi la rubrique « SOS Chef » fait de la démonstration du chef une aide

¹²⁴ « De plus, lignac nous fait savoir que les petits trucs de leurs recettes sont dispos sur le site de M6.fr, donc à quoi sert cette émission ».

¹²⁵ Pendant les 26 minutes que durent l'émission, trois recettes, trois reportages et deux courtes rubriques ("Bibliothèque gourmande" et "SOS Chef") sont proposés.

¹²⁶ En 1998, selon un article de *Télé 7 jours*, Sophie Robuchon était chargée des relations avec la presse de son père Joël Robuchon. C'est certainement sa proximité avec les activités de son père et sa bonne connaissance du monde des médias qui lui ont valu d'entourer son père à l'antenne, plus que sa compétence médiatique à proprement parler. « Joël Robuchon les met tous sur le gril », *Télé 7 jours*, n°2008, 21 novembre 1998, p. 80.

directement destinée aux téléspectateurs¹²⁷.

Joël Robuchon n'assume plus le rôle de présentateur de l'émission. C'est une animatrice, Annabelle puis Valérie Durier¹²⁸ à partir de mars 2012, qui est chargée d'assurer la transition entre les rubriques (**Fig. 7-88**) et qui accompagne les chefs invités dans la réalisation de leur plat (**Fig. 7-89**), selon le rôle de médiatrice habituel dans les émissions de recettes. L'animatrice contribue à donner au discours de l'émission la tonalité du conseil, puisqu'elle s'adresse directement aux téléspectateurs et introduit les différentes séquences en soulignant l'intérêt immédiat qu'elles présentent pour eux. De fait, la tonalité impersonnelle de *Bon appétit bien sûr* a été abandonnée au profit de l'inclusion du public au discours de l'émission¹²⁹. Ainsi, les reportages consacrés aux questions de consommation se révèlent très proches de ceux de *M.I.A.M.*, puisqu'ils mettent en scène des personnes ordinaires auxquelles le téléspectateur est invité à s'identifier et donnent des conseils pratiques directement applicables par les téléspectateurs.

Malgré le dispositif adopté par l'émission pour afficher sa proximité avec le public et présenter un plus grand dynamisme, le modèle démonstratif caractéristique des programmes de Joël Robuchon restait prégnant. Le décor de l'émission (**Fig. 7-90**) est composé comme un décor classique de plateau de télévision, intégralement consacré à la figuration d'une cuisine, même si celle-ci se trouve toutefois assez nettement rapprochée d'une cuisine domestique (présence d'un grand réfrigérateur, utilisation d'une vaisselle ordinaire pour cuisiner...) bien équipée. De plus, la dégustation des plats n'est pas figurée à l'antenne, ce qui n'inscrit pas l'exécution des recettes dans un contexte donné pour authentique.

Par ailleurs, les reportages consacrés à la présentation des chefs dans l'émission ont amplifié l'évolution déjà à l'œuvre dans *Bon appétit bien sûr*. Les cuisiniers y apparaissent comme de véritables créateurs à la singularité affirmée. Ainsi, le reportage sur Laurence Salomon la montre pendant ses cours de chant lyrique, activité artistique qu'elle désigne comme étant sa passion et qu'elle compare à sa pratique de la cuisine. Les chefs, au cours d'entretiens menés assis, sont invités à décrire précisément leur conception de la cuisine¹³⁰, sur le plan esthétique et

¹²⁷ Au début de l'émission, la présentatrice Annabelle annonce : « Joël Robuchon viendra à notre secours avec son SOS Chef ».

¹²⁸ Avant de présenter *Planète Gourmande*, Valérie Durier a présenté plusieurs émissions consacrées aux questions de consommation sur France 3 (@ la carte, 2006-2009) et sur France 5 (*C'est notre affaire*, depuis 2011).

¹²⁹ La présence d'une animatrice non spécialiste de cuisine permet au téléspectateur de s'y identifier. Ainsi Annabelle annonce : « Nous avons beaucoup de chance, Joël Robuchon en compagnie de sa fille Sophie va nous dévoiler un de ses tours de main, c'est SOS Chef ».

¹³⁰ Ainsi Laurence Salomon la décrit comme une « cuisine originelle », tandis qu'Olivier Auffray vante une cuisine « bien » au goût mais aussi dans son « éthique ».



Fig. 7-89 – L'animatrice et le chef



Fig. 7-90 – Décor caractéristique des émissions de Joël Robuchon



Fig. 7-91 – Salle de restaurant



Fig. 7-92 – Assiette norvégienne



Fig. 7-93 – « Jouer au chef »

éthique. Une attention particulière est portée à l'atmosphère de la salle de restaurant, davantage filmée que la cuisine (**Fig. 7-91**). Aussi, le décorateur du restaurant parisien d'Olivier Auffray est interviewé pour expliquer la manière dont il a conçu l'aménagement du lieu afin d'exprimer l'identité bretonne de la cuisine du chef. L'influence des nouveaux critères de la critique gastronomique est ici perceptible : se rendre au restaurant apparaît de plus en plus comme une expérience esthétique totale¹³¹ dans laquelle l'ambiance du lieu a une réelle importance¹³².

Conclusion

Au-delà de la spectaculaire évolution touchant les formats des émissions de recettes, il faut souligner que ces programmes ont une réelle influence sur la connaissance et la perception de la cuisine professionnelle qu'a leur public. Aussi, le fait que la télévision ait porté à l'écran des chefs sélectionnés selon des critères télévisuels et non d'après les hiérarchies de leur profession¹³³ explique l'émergence d'une nouvelle image des chefs à mi-chemin entre professionnalisme et amateurisme. Le programme court à vocation publicitaire *Assiette norvégienne*, diffusé sur M6, s'inscrit ainsi dans la tendance ouverte par Cyril Lignac : le chef Daniel Rouge Madsen a été choisi pour ses qualités physiques afin d'incarner une image positive de la cuisine norvégienne¹³⁴, dont il cuisine les produits dans une cuisine domestique (**Fig. 7-92**).

D'après la composition du public des différentes chaînes de télévision, la popularité des chefs intervenant à la télévision varie selon des critères notamment générationnels. Joël Robuchon et Cyril Lignac font partie, avec Paul Bocuse, des chefs les plus connus des Français, comme le confirme un sondage de 2007¹³⁵. L'exposition dont ils bénéficient grâce à la télévision explique qu'ils soient fréquemment cités, loin derrière Paul Bocuse, comme des chefs « incarnant

¹³¹ Bénédicte Beaugé note que la convivialité n'apparaît plus comme une valeur centrale dans l'aménagement des restaurants, du fait de la redéfinition de la sortie au restaurant comme « expérience esthétique », favorisant une « gastronomie expérientielle ». Bénédicte Beaugé, *Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Paris, Métailleur, 2013, p. 310.

¹³² Le « Fooding » est un mouvement souhaitant promouvoir une nouvelle approche de la gastronomie. Dans l'évaluation des restaurants qu'il propose, une attention particulière est accordée à l'ambiance des lieux. Sidonie Naulin, *Le journalisme gastronomique. Sociologie d'un dispositif de médiation marchande*, thèse de doctorat de sociologie, Paris, Université Paris-Sorbonne, 2012, p. 534.

¹³³ Il est à noter que dans les émissions de télé-réalité comme *Top Chef* ou *Masterchef*, le jury se compose de grands chefs étoilés reconnus.

¹³⁴ « Les téléspectatrices seront [...] ravies d'en savoir plus sur la Norvège et les séduisants Norvégiens, qui contrairement au lieu commun, ne sont pas tous blonds ! Pour preuve, le beau et ténébreux Daniel... ». "Résumé producteur" de la "Fiche collection" d'*Assiette norvégienne*, consultable à l'Inathèque.

¹³⁵ « Robuchon, le plus célèbre », *Le Figaro*, n°19591, 28 juillet 2007.

les valeurs de la gastronomie française »¹³⁶. Cyril Lignac est cependant davantage reconnu par les jeunes que par les plus âgés, ce qui est peut-être un reflet du public de ses émissions, mais pourrait également témoigner d'une différence d'appréciation de la modernité dans la gastronomie française.

Ce chapitre a également été l'occasion d'aborder la perméabilité croissante entre l'univers d'amateurs se souhaitant éclairés en termes culinaires et celui des cuisiniers professionnels. Il semble que les amateurs cherchent, afin de faire valoir leur talent culinaire, à « jouer au chef » grâce à l'adoption de recettes, de gestes ou d'ustensiles empruntés à la cuisine de restaurant¹³⁷. Les programmes pour enfants, comme *La cuisine est un jeu d'enfants* confirment cette évolution. Créé en collaboration avec Michel Oliver, ce dessin animé met en scène deux enfants préparant à manger sous le regard d'un chef, qui sont eux-mêmes équipés d'une panoplie de chef (toque et tablier)¹³⁸ (**Fig. 7-93**). La pratique des amateurs semble donc se nourrir du modèle des chefs, ce que confirme le programme proposé à partir de septembre 2014 par Christophe Michalak sur France 2, qui propose à ses participants de se glisser « Dans la peau d'un chef ».

¹³⁶ « Paul Bocuse, n°1 des chefs pour les Français », *Aujourd'hui en France*, 21 septembre 2011.

¹³⁷ Ainsi, une gamme d'ustensiles de cuisson estampillée « Collection Cyril Lignac » a été lancée par la marque Aubecq.

¹³⁸ Françoise Hache-Bissette note qu'une évolution comparable est observable dans la littérature jeunesse. En 1974, *Martine fait la cuisine* abordait l'activité dans la lignée d'une éducation ménagère. En 2001, dans *Martine et les marmitons*, l'héroïne part à la découverte des terroirs et cuisine en portant une toque. Françoise Hache-Bissette, « Comment on raconte la gastronomie aux enfants », dans Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e-XXI^e siècles)*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, p. 426.

Chapitre 8

De nouveaux formats, entre spectacularité et intimité

A partir du milieu des années 1990, la multiplication des programmes consacrés à la cuisine a pour conséquence un important renouvellement de leur format, en lien avec l'évolution générale connue par le discours des chaînes de télévision. En parallèle de l'existence de programmes construits autour de cuisiniers professionnels, la démonstration de la cuisine se voit incarnée ou orchestrée par des animateurs de télévision qui contribuent à l'inscrire sur le terrain du spectaculaire ou de l'expression de l'intimité. Les emprunts de dispositifs issus de télévisions étrangères ont un rôle majeur dans cette évolution, notamment en raison de la place croissante prise par les émissions de télé-réalité, en particulier culinaires¹, dans les programmes des chaînes françaises, mais aussi du fait de l'adoption de formats d'émissions de recettes inédits en France.

Les émissions de recettes de la télévision française ont ainsi connu une profonde transformation du fait de l'intégration de la cuisine à des situations nouvelles. Si l'influence étrangère a été déterminante, il est difficile pour le chercheur français de connaître avec précision les programmes d'autres pays du monde. Nous proposons donc quelques pistes à partir des programmes dont nous avons pu prendre connaissance par différents biais, sans prétendre livrer un aperçu exhaustif des dispositifs qui auraient pu inspirer les émissions françaises. Le renouvellement des formats des émissions consacrées à la cuisine conduit enfin à se demander si les émissions de recettes telles que nous les avons définies ne constitueraient pas un genre en voie d'extinction.

I- Des *shows* culinaires

1) Maïté animatrice : *A table !*

¹ *Oui chef!* est diffusé sur M6 en 2005, *Un dîner presque parfait* (M6) à partir de 2008, *Top Chef* (M6) à partir de 2009, *Masterchef* (TF1) à partir de 2010.

a. Un dispositif nouveau

Maïté Ordonez, après l'arrêt fortement médiatisé de *La cuisine des mousquetaires*² – émission par laquelle elle avait acquis une grande popularité auprès du public de France 3 (voir chapitre 6) – continue à occuper le créneau de la fin de matinée de la chaîne³ grâce à la mise à l'antenne en septembre 1997 d'une nouvelle émission : *A table !*. Produite par la société de production d'origine australienne Grundy, spécialisée dans les jeux télévisés⁴, l'émission se différencie très fortement du format de *La cuisine des mousquetaires* et des émissions de recettes qui l'ont précédée. La présentation des recettes se voit en effet inscrite dans un dispositif propre aux émissions de plateau incarnées par un animateur, selon l'influence des nouveaux programmes culinaires développés aux Etats-Unis. Le choix de ce format est sans doute à relier à la stratégie de programmation de la chaîne⁵, qui a souhaité s'aligner sur le genre des programmes proposés à la même heure par ses concurrents (deux jeux télévisés : *Une famille en or* sur TF1, *Les z'amours* sur France 2) tout en conservant la thématique culinaire qui caractérisait le créneau depuis plusieurs années.

La cuisine dans laquelle Maïté et ses invités préparent les recettes est ostensiblement située dans un studio de télévision, face à un public venu assister à la démonstration qui est donnée à voir (**Fig. 8-1**). La manière dont est constitué le décor témoigne de l'abandon de la recherche de réalisme : les dimensions de la cuisine sont adaptées à la spectacularité qu'impose une performance publique, et la décoration ne se réfère pas à l'univers domestique mais se construit sur un plan autonome et proprement télévisuel (**Fig. 8-2**). Ainsi les couleurs vives sont omniprésentes afin de retenir l'attention du téléspectateur, et des sculptures de légumes décorent la niche présente sous le plan de travail. Le décor apparaît donc comme étant tout à fait artificiel⁶, comme le montre le peu d'authenticité de la verrière par laquelle les chefs entrent (**Fig. 8-3**) ou l'aspect ostensiblement faux des têtes d'animaux accrochées en arrière-plan. L'absence de meubles de rangement révèle que la cuisine ne sert de cadre qu'à une démonstration des recettes.

² « "La cuisine des mousquetaires" tourne mal », *Le Monde*, 2 mars 1995. Le 22 février 1995, une dépêche de l'AFP (Agence France Presse) annonçait le licenciement de Patrice Bellot, le réalisateur du programme.

³ Même après l'arrêt de l'enregistrement de nouveaux numéros de *La cuisine des mousquetaires*, des rediffusions ont permis à l'émission de rester un rendez-vous quotidien de la grille des programmes, du lundi au vendredi à 11h45, jusqu'en septembre 1997.

⁴ En France, Grundy était le producteur de *Questions pour un champion*, *Fa si la chanter...* Voir « Jouer sans frontières », *Le Monde radio télévision*, 8 avril 1996, p. 2.

⁵ Dominique Mehl montre que la concurrence entre les chaînes s'est traduite, dès les années 1980, par un mimétisme des grilles de programme, qui instaure une compétition frontale entre des programmes assez semblables. Dominique Mehl, *La fenêtre et le miroir. La télévision et ses programmes*, Paris, Payot, 1992, p. 176.

⁶ « Dans l'étonnant décor très bande dessinée, aux couleurs acidulées, du plateau d'"A table !", on imaginerait presque Maïté au pays des merveilles ». « Maïté au pays des merveilles », *Le Figaro*, 1^{er} décembre 1998, p. 29.

La façon dont sont présentés les ingrédients, disposés sur un grand plateau orné de feuilles de laurier (*Fig. 8-4*), montre que la réalisation des recettes sur le plateau obéit à une mise en scène bien préparée.

La chaîne Food network, créée aux Etats-Unis en 1993, a initié la transposition des émissions culinaires dans des formats d'émissions de plateau : *Emeril Live*, mis à l'antenne en 1996, se présente ainsi comme la déclinaison sur le plan culinaire d'un *talk show*, genre classique de la télévision américaine⁷. Dans cette émission, le chef Emeril Lagasse propose une véritable performance au public qui lui fait face : l'exécution de la recette devient un spectacle (*Fig. 8-5*). Le dispositif reprend de près les codes du *show*, grâce à la participation d'invités vedette, à la présence d'un orchestre en live et à la participation active du public au programme. Il apparaît peu probable que ce type de programme n'ait pas été une source d'inspiration du format d'*A table !*.

Il faut néanmoins constater que ce format a été introduit avec beaucoup de réserves, et fortement adapté au contexte de la télévision française⁸. La présence de public dans le studio est en effet peu mise en avant dans l'émission présentée par Maïté. Hormis lors des applaudissements qui ouvrent l'émission, les spectateurs ne sont jamais montrés à l'écran, et ne sont pas invités à interagir avec Maïté et ses invités. On peut penser que cela tient au caractère encore relativement inhabituel en France, et donc potentiellement déroutant, de la participation du public à des émissions autres que les jeux télévisés ou les variétés, alors que la présence de public en studio concerne davantage de genres aux Etats-Unis. Par ailleurs, le décor d'*A table !* fait référence à une cuisine plutôt traditionnelle, et s'inscrit ainsi dans la lignée de *La cuisine des mousquetaires*. La présence de têtes d'animaux en arrière-plan semble renvoyer à la fois aux trophées de chasse et aux étalages de boucherie, et donc à des pratiques de consommation synonymes d'une certaine authenticité. La figuration de décorations en fer forgé et d'un jardin attenant à la cuisine tend à situer la cuisine dans un contexte rural, voire rustique. Malgré l'inscription de la cuisine dans un décor ostensiblement artificiel, la référence à la tradition reste un élément central qui prouve que l'émission a été adaptée aux représentations françaises, en particulier celles véhiculées par France 3⁹.

⁷ Kathleen Collins, *Watching what we eat: the evolution of television cooking shows*, New York, Continuum, 2009, p. 169.

⁸ Selon les pratiques du producteur international Grundy, un format étranger fait toujours l'objet d'une adaptation lorsqu'il est intégré à une télévision nationale. « Jouer sans frontières », *Le Monde radio télévision*, 8 avril 1996, p. 2.

⁹ En tant que chaîne régionale, France 3 met l'accent sur la représentation des milieux ruraux, et non urbains. Le

b. Une émission positive et accessible

Le dispositif du programme prévoit la réalisation d'une recette que présente un chef à un téléspectateur invité, sous le regard attentif de la présentatrice Maïté. L'émission est fortement incarnée par Maïté, qui a échangé son rôle de cuisinière contre celui d'animatrice¹⁰. Depuis le milieu des années 1990, Maïté était en effet devenue une célébrité, touchant à différents domaines qui n'étaient plus nécessairement en lien avec la cuisine : elle a participé à l'émission *Super Nanas* de Patrick Sébastien¹¹, a été l'actrice principale du film *Le fabuleux destin de Madame Petlet* en 1995¹²... Elle est ainsi, selon *Télé 7 jours*, « devenue une star nationale¹³ », dont la forte personnalité serait un gage de simplicité et d'authenticité (« dans le monde sophistiqué de la télé, sa franche nature détonne¹⁴ »). Son bon sens paysan se voit ainsi opposé au caractère de Micheline, sa partenaire de plateau avec laquelle elle s'est fâchée¹⁵. Maïté présente ainsi tous les traits de l'animateur de télévision, proche de son public par le mode de vie qu'elle fait valoir dans la presse télévisuelle populaire¹⁶.

De ce fait, c'est autour de son animatrice vedette que le programme est construit. Le générique de l'émission parodie celui de la célèbre série des années 1960 *Ma sorcière bien aimée* (*Bewitched*) (**Fig. 8-6**), et présente Maïté comme une fée de la cuisine (**Fig. 8-7**). Ce détournement affiche la tonalité légère, voire humoristique, qu'entend développer l'émission, tout en présentant Maïté comme son protagoniste principal. De fait, elle occupe une position centrale du fait de son rôle d'hôtesse, qui accueille lors de chaque numéro un téléspectateur invité et un chef. La mise en avant de sa personnalité apparaît comme un ressort essentiel de l'animation du

public de la chaîne, plutôt âgé, est également particulièrement sensible au thème de la tradition. « France 3 est devenue la valeur sûre du paysage audiovisuel », *Le Monde*, 1^{er} novembre 1995, p. 26.

¹⁰ Dans le duo qu'elle formait avec Micheline, Maïté avait le rôle de cuisinière, tandis que son acolyte était la médiatrice. Ici, elle reçoit un chef qui est chargé de faire la cuisine et joue le rôle de médiatrice entre le téléspectateur invité et le chef, et vis-à-vis du public.

¹¹ « La reine Maïté s'essaie au hula-hoop », *Télé 7 jours*, n°1803, 17 décembre 1994, p. 41.

¹² « Maïté vedette de cinéma : avant-première mondiale dans son village ! », *Télé 7 jours*, n°1833, 15 juillet 1995, p. 18-19.

¹³ « La reine Maïté s'essaie au hula-hoop », *op. cit.*, p. 41.

¹⁴ *Ibid.*

¹⁵ A la question : « Pourquoi êtes-vous devenue une vedette et pas elle ? », Maïté répond : « Allez savoir ! Je suis une paysanne, j'ai de la terre sous les pieds. Les paysans restent tels qu'ils sont. Francs et passionnés. Un paysan, ça aime ce qu'il fait. Et ça aime aussi faire profiter les autres ». « Le cri de Maïté : "Entre Micheline et moi, il y en a une de trop" », *Télé 7 jours*, n°1816, 18 mars 1995, p. 132-133.

¹⁶ Sabine Chalvon-Demersay et Dominique Pasquier ont montré que l'animateur de télévision est un modèle qui incarne les valeurs de la culture populaire et présente donc des qualités ordinaires qui le rendent semblable à son public. Sabine Chalvon-Demersay et Dominique Pasquier, *Drôles de stars. La télévision des animateurs*, Paris, Aubier, 1990, p. 39-40.

programme. Elle se montre ainsi particulièrement chaleureuse et bienveillante à l'égard de ses invités, qu'elle complimente largement tout au long de l'émission et avec lesquels elle n'hésite pas à faire preuve d'une certaine affection quasi maternelle¹⁷ (*Fig. 8-8*). Son enthousiasme et sa bonne humeur affichée ont pour fonction de dynamiser le programme, dans la mesure où le chef et le téléspectateur invités sont souvent peu à l'aise face aux caméras. La préparation du plat étant réalisée en une seule prise, conformément à la logique d'un spectacle réalisé face à un public, il n'est pas rare que des temps morts doivent être comblés par l'animatrice, qui n'hésite pas à chançonner ou à faire part de son admiration pour le chef en action grâce à un vocabulaire élogieux (« merveilleux », « joli », « magnifique », « superbe » sont fréquemment employés).

Par ailleurs, les traits de caractère de Maïté, parfois outrés, sont mis au service d'un effet humoristique. C'est notamment le cas lorsqu'elle s'essaye à la réalisation de spécialités étrangères qui lui sont peu familières. L'air peu assuré et la maladresse dont elle fait preuve lorsqu'elle roule des sushis en compagnie d'un chef japonais suscitent l'hilarité du public assistant à l'émission. Une relation de familiarité avec le téléspectateur est ainsi mise en place, contribuant à la fidélisation du public, selon les principes mis en œuvre dans la « télévision relationnelle »¹⁸. Maïté apparaît en effet comme la représentante des téléspectateurs, à qui elle s'adresse directement (« C'est toi qui fait la vaisselle ? Alors on est content de l'économiser ! »). Elle se définit à l'écran comme une ménagère, par distinction avec les chefs : elle se place dans une position d'apprentissage et montre que ses capacités culinaires sont égales à celles du public¹⁹.

La participation directe du public au programme par l'intermédiaire de la présence de téléspectateurs invités sur le plateau est un moyen pour l'émission d'afficher sa proximité avec les téléspectateurs. Il s'agit également d'un procédé emprunté au genre du jeu télévisé, dont *A table !* s'inspire : les invités sont présentés de la même manière que le sont les candidats des jeux. Le public devient ainsi acteur de l'émission, il est invité à passer de l'autre côté de l'écran et ainsi quitter sa position de spectateur²⁰. Ce procédé cherche à susciter l'identification du public avec un protagoniste qui lui ressemble, c'est pourquoi l'invité qui cuisine avec Maïté le mercredi, jour sans école et où les enfants peuvent assister au programme, est un enfant. Le rôle de l'invité est

¹⁷ Il n'est pas rare qu'elle emploie des surnoms affectueux (« ma puce ») à l'égard des téléspectateurs invités.

¹⁸ Dominique Mehl, *La fenêtre et le miroir. La télévision et ses programmes*, Paris, Payot, 1992, p. 53.

¹⁹ « Moi je n'ai jamais appris à cuisiner, je sais faire ce que vous [geste en direction de la caméra, donc du public] vous savez faire ».

²⁰ Dans chaque numéro de l'émission, la procédure à suivre pour poser sa candidature afin de participer à l'émission est rappelée.

toutefois peu mis en valeur dans l'émission. Sa présence sur le plateau semble avoir pour seul but de passer un moment agréable en compagnie de Maïté et d'un chef²¹, l'apprentissage qui peut être retiré de l'émission n'étant pas évoqué. La contribution de l'invité à la préparation du plat à l'antenne a une importance variable selon sa personnalité et celle du chef et il est fréquent que Maïté se charge elle-même d'assurer le rôle de commis du chef, rendant la présence de l'invité sur le plateau peu utile (*Fig. 8-9*).

Les chefs invités dans l'émission n'étaient pas de grands noms de la cuisine française. Tourné à Toulouse, le programme accueillait surtout des chefs des restaurants de la région, qui ne devaient pas être étoilés si l'on en juge au fait que Maïté ne donnait pas de précisions concernant leur parcours. Il s'agissait donc certainement de cuisiniers de restaurants peu reconnus, qui présentaient des recettes très variées. De ce fait, il est intéressant de constater que le répertoire culinaire de l'émission, si l'on en croit la cartographie du corpus qu'a dressée l'AFC qui a été réalisée²², se situe à mi-chemin entre une cuisine familiale, domestique et traditionnelle et la cuisine moderne qui est notamment celle des chefs de *Bon appétit bien sûr*. Les termes les plus spécifiques aux titres des recettes de l'émission²³ révèlent que le répertoire culinaire présente bien des caractéristiques propres à la cuisine de restaurant (le terme « filet », signe du choix de morceaux fins de viande et de poisson, a un coefficient de spécificité de 7), mais marquée par la mobilisation de techniques traditionnelles (« farcis » et « fricassée » ont un coefficient de spécificité de 3). La surreprésentation du terme « mignon » (5) – qui complète le terme « filet » – ainsi que de « tarte » (3) ou de « chocolat » (3) montre que les recettes proposées mobilisaient des ingrédients et des techniques relativement communs afin de réaliser des recettes plutôt familiales²⁴. Il est pourtant difficile de dresser un portrait général de la cuisine d'une émission qui proposait régulièrement à des chefs d'origine étrangère de présenter des spécialités étrangères, comme le poulet tandoori indien ou le mafé sénégalais. Le caractère majoritairement traditionnel de la cuisine proposée peut être interprété comme l'effet de la participation de chefs de niveau modeste et dont la cuisine serait dès lors peu créative, ou bien comme une adaptation de l'émission aux attentes de son public. La faible familiarité dont Maïté fait preuve à l'égard des cuisines exotiques est en effet un signe certain que l'émission s'adressait à un public plutôt âgé,

²¹ A la fin de l'émission, Maïté demande à son invité si participer à l'émission lui a plu et si le moment a été agréable.

²² Voir l'Annexe n°3, p. XI.

²³ Voir l'Annexe n°3, p. IX.

²⁴ L'importance accordée au prix des plats préparés lors de l'émission joue certainement un rôle dans le caractère plutôt ordinaire des ingrédients utilisés.



Fig. 8-1 – Emission de plateau en public



Fig. 8-2 – Décor vaste et coloré



Fig. 8-3 – Entrée du chef



Fig. 8-4 – Présentation des ingrédients



Fig. 8-5 – Emeril Live !



Fig. 8-6 – Ma cuisinière bien aimée



Fig. 8-7 – Maïté, fée de la cuisine



Fig. 8-8 – Attitude affectueuse



Fig. 8-9 – Maïté cuisine sous les yeux de l'invitée



Fig. 8-10 – Vaste plateau

au répertoire culinaire relativement peu ouvert à la nouveauté²⁵.

A table n'a – semble-t-il – pas connu un très grand succès. Après deux saisons et demie à l'antenne de France 3, le programme a été arrêté en cours de saison pour être remplacé par l'émission de Joël Robuchon *Bon appétit bien sûr* (chapitre 7) à partir du 1^{er} janvier 2000. Le fait que Maïté, depuis lors, n'ait assuré la présentation d'aucune nouvelle émission signifie sans doute que sa popularité allait décroissant. De fait, *A table !* n'était pas un programme très dynamique, et a sans doute suscité une certaine lassitude chez les téléspectateurs, d'autant que le rôle tenu par Maïté semblait éloigné de celui qui avait fait son succès. Un article de *Libération*²⁶ affirme ainsi que le rôle de la présentatrice se réduit à « faire de la présence », perdant ainsi la verve qui la caractérisait dans *La cuisine des mousquetaires* : « Maïté est donc là, et pas là ». Le journaliste dénonce également un exercice artificiel qui n'emporte pas la conviction de son public²⁷ et le condamne à l'ennui²⁸. Il faut toutefois souligner que ce jugement n'est sans doute pas représentatif de l'opinion des téléspectateurs fidèles²⁹ de l'émission, dont le nombre devait être relativement important et stable au vu de la longévité qu'a connue l'émission, diffusée quotidiennement jusqu'en décembre 1999.

2) *Les petits plats dans les grands* : un spectacle en direct

Dix ans plus tard, et dans un « paysage audiovisuel culinaire³⁰ » profondément transformé, une nouvelle émission de cuisine tournée en studio, en public et en direct a fait son apparition sur TF1 en 2011 : *Les petits plats dans les grands*, présentée par Laurent Mariotte. Ce qui apparaît nettement comme une nouvelle adaptation des formats américains n'a toutefois pas

²⁵ Une étude menée par le CREDOC en 2003 montre que 50% des 35-54 ans consomment des plats exotiques, contre seulement 22% des 65 ans et plus. Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur montrent que la recherche de l'exotisme est constitutive de l'identité culinaire des « filles » qu'ils ont interrogées, à l'inverse des « mères », souvent moins aventureuses et plus attachées à la tradition. Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur, « De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères », CREDOC, *Cahier de recherche* n°198, mars 2004, p. 57.

²⁶ « Après coup. Puis-je me lever de table ? », *Libération*, 12 novembre 1999, p. 46.

²⁷ « Fondamentalement, on ne la croit pas, en espérant qu'elle a assez les pieds sur terre pour ne pas être dupe de ce médiocre numéro de bonimenteuse ». *Ibid.*

²⁸ « Est-il normal de s'assoupir sur son canapé un 11 novembre, sur le coup de 11h40 en regardant France 3 ? ». *Ibid.*

²⁹ Comme on a déjà pu le noter dans le chapitre 7 à propos de *Bon appétit bien sûr*, la périodicité quotidienne de diffusion implique la mobilisation d'un public fidèle, dont le journaliste de *Libération* – qui a regardé l'émission à l'occasion d'un jour férié, ne fait pas partie.

³⁰ Un article de *Libération* paru en 2004 évoquait en ces termes l'ensemble varié d'émissions consacrées à la cuisine qui se multipliaient alors. « Suprême de télé sauce clichés », *Libération*, n°7103, 13 mars 2004, p. 30.

réussi à s'imposer dans la grille des programmes de la chaîne. Programmée du lundi au vendredi à 11h05, l'émission est lancée une semaine avant les vacances de Noël, période de l'année où, en raison de l'approche des repas de Réveillon, la cuisine fait l'objet d'un intérêt plus prononcé que le reste de l'année³¹. Après onze numéros, l'émission disparaît de l'antenne de TF1, immédiatement après Noël.

La présentation de l'émission est assurée par deux animateurs bien connus des téléspectateurs de TF1 : Marie-Ange Nardi et Laurent Mariotte. Présentatrice de jeux télévisés sur France 2 depuis les années 1980 (*Pyramide*, *Qui est qui*), Marie-Ange Nardi présente *Télé shopping* sur TF1 à partir de 2008 : elle apparaît donc comme une représentante des « ménagères », à qui elle entend vendre des solutions pratiques concernant la vie quotidienne. Laurent Mariotte, animateur de divertissements qui s'est spécialisé dans le domaine de la cuisine après avoir passé son CAP (certificat d'aptitude professionnelle) de cuisine en 2005³², était la figure centrale de TF1 en matière de cuisine. A partir de novembre 2008, il tient la rubrique consacrée à la cuisine dans *10H le Mag*³³ et présente *Petits plats en équilibre*, programme court quotidien consacré à la présentation d'une recette (voir infra). Figure familière des matinées de TF1, Laurent Mariotte connaît une exposition accrue avec la mise à l'antenne de ce programme d'une durée de cinquante minutes, dont le principe de la cuisine en temps réel est dans la continuité du concept de *24 minutes chrono*, émission de la chaîne Cuisine TV qui l'avait fait repérer par TF1.

Les petits plats dans les grands adopte les codes des émissions de divertissement, tout en affichant son ambition sur le plan culinaire. Le concept de l'émission repose sur un « challenge » : Laurent Mariotte doit réaliser un menu composé de trois plats pendant les 45 minutes qui lui sont imparties. La tension liée à la possibilité de l'échec, d'autant plus vive que l'émission est en direct, déplace donc partiellement l'attention des téléspectateurs de la recette elle-même à la pression temporelle que subit le présentateur³⁴. La cuisine prend place sur un vaste plateau (**Fig. 8-10**), en face duquel se trouve un public nombreux et actif (**Fig. 8-11**). La composition du décor témoigne de la recherche d'une certaine spectacularité, du fait de l'utilisation d'éléments de grande taille (la grande pendule fixée au plan de travail témoigne de

³¹ La cuisine est un thème qui acquiert une visibilité accrue à la télévision au mois de décembre, en particulier dans les magazines et les journaux télévisés.

³² « Laurent Mariotte : deuxième service », *Le Monde radio télévision*, 19 mai 2013, p. 7.

³³ Il s'agit d'un magazine consacré à la vie pratique.

³⁴ Marie-Ange Nardi a souvent pour fonction de rappeler à Laurent Mariotte (et donc au téléspectateur) que le temps lui est compté.

l'importance centrale du temps), souvent de couleur vive, et de la présence de grands écrans, caractéristique des décors d'émissions de divertissement. En outre, la manière de filmer le décor privilégie les plans larges, souvent en plongée, qui mettent en valeur la taille du plateau (**Fig. 8-12**). C'est que le réalisateur de l'émission, Jean-Jacques Amsellem, a notamment pour spécialité la réalisation de jeux télévisés (*Attention à la marche*, *Star Academy*) et de retransmissions d'événements sportifs. La dynamique de l'image, grâce à des plans en travelling ou à la succession rapide de plans variés parfois originaux, est donc le résultat de l'application inédite pour une émission de recettes de façons de filmer empruntées à d'autres genres télévisuels.

L'émission est construite comme un programme de divertissement. La présence de public suggère que la performance culinaire proposée par Laurent Mariotte aurait un intérêt à être observée d'un point de vue de spectateur. L'enthousiasme du public, que les applaudissements massifs et fréquents³⁵ manifestent à l'antenne³⁶, confère à l'émission une ambiance quasi festive qui est habituellement celle des jeux télévisés ou des magazines de divertissement. Le titre de l'émission renforce l'impression d'assister à une démonstration culinaire exceptionnelle : l'émission fait passer les « petits plats » du quotidien à un rang supérieur³⁷. La participation de célébrités invitées³⁸ témoigne également de la mobilisation de procédés couramment utilisés dans d'autres genres d'émissions pour susciter l'intérêt du public. Au cours de l'émission, Laurent Mariotte fait appel à des personnes du public pour l'assister dans la préparation des plats : comme les candidats des jeux télévisés, elles font l'objet d'une présentation selon leur profession et leur âge et sont invitées à faire montre de leur personnalité. Ainsi Laurent Mariotte esquisse une petite danse, sous les applaudissements du public (**Fig. 8-13**), avec une jeune femme qui déclare aimer chanter et danser.

En plus d'un objectif de divertissement, le programme affiche nettement son intention d'avoir une influence sur les pratiques culinaires du public. Le fait que les recettes soient préparées en direct et en temps réel est présenté, grâce au complément qu'apporte le site internet

³⁵ Les prétextes qui poussent le public à se faire entendre sont nombreux : le début de chaque nouvelle séquence est lancée grâce à un jingle sonore et visuel, accompagné d'applaudissements ; le présentateur appelle souvent le public à applaudir pour rythmer la préparation du plat (la présentation d'un ingrédient est souvent accompagnée d'applaudissements, comme pour en souligner la qualité).

³⁶ Comme dans les autres émissions de plateau, les réactions du public devaient être guidées par un animateur chargé de veiller à l'expression standardisée des réactions du public.

³⁷ Alors que *Petits plats en équilibre* ne dure que deux minutes, cette émission se présente en quelque sorte comme sa version longue et plus aboutie.

³⁸ Les célébrités sont filmées dans leur propre cuisine en train de préparer en même temps que Laurent Mariotte le menu du jour. Les invités sont surtout des animateurs de TF1, comme Nikos Aliagas ou Jean-Pierre Foucault.

de l'émission, comme un moyen pour le public de reproduire les plats présentés chez lui en même temps qu'il observe le processus à la télévision. Ainsi, l'émission entend servir de guide aux téléspectateurs, invités à adopter chez eux ce que la télévision leur présente. Le bulletin de presse affirme :

« Pour la première fois, les téléspectateurs ne se poseront plus la fameuse question "Qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?" puisqu'ils disposeront en amont de la liste de tous les ingrédients dont ils auront besoin pour cuisiner avec Laurent Mariotte³⁹ ».

La proximité de l'émission avec les préoccupations des téléspectateurs au moment où l'émission est diffusée est régulièrement rappelée par Marie-Ange Nardi, qui déclare par exemple : « on prépare avec vous le déjeuner ». Par ce moyen, le programme apparaît comme un véritable service rendu par la télévision à son public.

De fait, une attention particulière est accordée à la simplicité et à l'accessibilité des recettes présentées⁴⁰ : les plats de l'émission sont destinés à être servis au quotidien. Le matériel employé pour la préparation des plats se caractérise par son caractère simple et relativement ordinaire : plutôt que d'utiliser un emporte-pièce pour découper des cercles de pâte brisée, Laurent Mariotte détourne un autre objet qui offre le même effet, et invite les téléspectateurs à employer le « système D ». L'attention portée au respect des saisons traduit la volonté d'exécuter des plats adaptés à la situation immédiate. Il est à souligner que la partie du décor représentant la cuisine dans laquelle officie Laurent Mariotte prend modèle sur un aménagement domestique (*Fig. 8-14*), afin de mettre en avant la proximité de l'émission avec les pratiques des téléspectateurs. La décoration de la cuisine tend en effet à s'approcher de celle d'une cuisine domestique en tant que lieu de vie : les petits papiers colorés collés sur la porte du réfrigérateur, la présence d'une cafetière en arrière-plan⁴¹ et la présence de cocottes en fonte (ustensile renvoyant à la cuisine familiale) comme accessoires de décoration situent le décor en conformité avec les usages ordinaires dans les cuisines. Le décalage imposé par l'ampleur des dimensions de la cuisine, dont le plan de travail est richement garni pour exposer les produits qui sont cuisinés (*Fig. 8-15*), se voit ainsi partiellement compensé. Dans le même temps, l'assimilation de la

³⁹ Communiqué de presse de TF1.

⁴⁰ En raison de l'approche des repas de Noël, les émissions de la deuxième semaine sont consacrées à la présentation de recettes de fêtes, donc plus raffinées et coûteuses. Le fait que Laurent Mariotte apporte une justification du fait qu'il prépare un plat aussi coûteux que le Tournedos de biche Rossini signifie toutefois que l'ambition de l'émission est bien de présenter une cuisine du quotidien.

⁴¹ La modèle de machine à café de couleur rouge est en phase avec la mode de l'électroménager « aux couleurs rétro des années 1950 » qui a alors cours, et qui fait des appareils électriques des objets de décoration. Voir « Cuisines à la mode des années 1950 », *Le Monde*, 29 juin 2007, p. 29.

cuisine à un espace domestique permet d'instaurer une atmosphère de convivialité avec le public.

Afin de prouver aux téléspectateurs que la démonstration exécutée sur le plateau de l'émission peut être reproduite à la maison, un duplex est organisé avec un téléspectateur, qui prépare, dans sa propre cuisine, le menu du jour en même temps que le présentateur. Le cuisinier amateur est accompagné de Xavier, gagnant de l'édition 2011 de *Masterchef*⁴² : ce dernier est un visage familier de la première chaîne, et est doté, grâce à sa victoire récente, d'un statut intermédiaire entre l'amateur et le chef professionnel. Les aperçus, réguliers au cours de l'émission, de l'état d'avancement des plats chez les amateurs (*Fig. 8-16*) permettent au présentateur de montrer que le rythme de l'émission suit au plus près celui qu'adopte tout un chacun lorsqu'il cuisine. Il arrive également que la personne qu'accompagne Xavier soit une personnalité connue : l'apparition dans l'émission est un moyen d'assurer leur promotion, d'autant que les voir en train d'accomplir une activité aussi commune que la préparation d'un repas sert leur image. Cependant, les protagonistes du duplex doivent être deux pour préparer ce que Laurent Mariotte exécute tout seul sur le plateau, ce qui témoigne de l'écart existant entre la présentation d'une recette à la télévision et les modalités de son application dans des conditions ordinaires.

Au-delà de la thématique du challenge, l'émission présente un caractère informatif réel, et semble répondre à une certaine ambition pédagogique. Au fil de l'exécution des recettes, Laurent Mariotte et Marie-Ange Nardi apportent de nombreuses précisions concernant les propriétés des produits utilisés. L'utilisation d'ingrédients peu courants ou visiblement méconnus du public de l'émission, comme les couteaux de mer ou la courge butternut, sert la valorisation d'une cuisine de saison équilibrée et peu coûteuse, selon le credo défendu par Laurent Mariotte⁴³. Le présentateur multiplie les appels aux téléspectateurs, qu'il souhaite visiblement convaincre de s'inspirer de la cuisine qu'il présente : « Redécouvrez les courges, c'est riche en fibres et ça ne coûte pas grand-chose ! », « il est question de se faire plaisir, et avec des produits de tous les jours qui ne coûtent pas cher », affirme-t-il avec enthousiasme. Le caractère didactique du discours des présentateurs (*Fig. 8-17*), souvent intégré à la tonalité du conseil, cherche donc à faire valoir les avantages d'une cuisine simple et de saison afin que le public s'en inspire. Laurent Mariotte se dit en effet mu par une vocation : « Que les gens mangent mieux et les remettre

⁴² Ce programme de télé-réalité diffusé sur TF1 est une compétition entre des cuisiniers amateurs. Le prix à remporter est la possibilité d'ouvrir un restaurant à son nom.

⁴³ « Laurent Mariotte : deuxième service », *Le Monde radio télévision*, 19 mai 2013, p. 7.

devant les fourneaux⁴⁴ ». Dans le cadre de l'émission, la défense d'une cuisine de qualité se double ainsi de la valorisation du plaisir procuré par la pratique de la cuisine, dont le caractère ludique est mis en valeur par le dispositif du programme.

Les petits plats dans les grands ont donc consacré l'intégration de la présentation de recettes à un dispositif télévisuel qui n'avait jusqu'alors jamais été appliqué à ce type de programmes. Les moyens mobilisés pour la réalisation de ce programme en direct, tourné en plateau avec public et comprenant la mise en place d'un duplex, sont sans doute très importants et témoignent de l'accroissement de l'intérêt qu'ont pu présenter les émissions de recettes pour les chaînes de télévision. Il ne faut cependant pas en conclure que la réalisation de recettes dans un cadre divertissant signe l'abandon de la transmission du savoir culinaire, dans la mesure où l'émission porte un discours qui cherche à avoir un impact direct sur les façons de cuisiner des téléspectateurs. Du côté des téléspectateurs, il n'est cependant pas facile de savoir si le programme a pu être regardé comme un programme de divertissement ou comme une émission dont on entendait tirer un enseignement. Il faut certainement dépasser cette opposition pour considérer que l'horizon d'attente du public liait les deux lectures, d'autant plus que les programmes de jeu autour de la cuisine ont contribué à diffuser de nouveaux modes de représentation de la cuisine⁴⁵ qui ont eu une influence sur le programme.

II- La scénarisation de la cuisine intime

A contrario de la présentation de la cuisine dans un cadre spectaculaire proprement télévisuel, de nouvelles manières d'aborder la pratique de la cuisine apparaissent dans des programmes qui la situent dans la sphère domestique, voire intime. Cette évolution peut, là aussi, être reliée à l'influence de formats étrangers, qui n'ont pas été pris dans une tradition accordant la primauté à la cuisine publique, ainsi qu'aux transformations touchant le discours télévisuel français de manière générale.

⁴⁴ *Ibid.*

⁴⁵ Eve-Anaëlle Blandin montre que les émissions de cuisine dont elle étudie la réception (*Un dîner presque parfait*, *Top chef*, *Masterchef*) sont regardées en tant que divertissement et en tant que source d'apprentissage. L'intérêt porté à ces émissions met indissociablement en jeu ces deux objectifs. Eve-Anaëlle Blandin, « Enquête qualitative sur la réception des émissions culinaires actuelles », Université Lyon 2, 2012, p. 17.



Fig. 8-11 – Emission en public



Fig. 8-12 – Vue large en hauteur



Fig. 8-13 – Laurent Mariotte et une spectatrice



Fig. 8-14 – Cuisine proche du domestique



Fig. 8-15 – Plan de travail garni



Fig. 8-16 – Réalisation simultanée de la recette en duplex



Fig. 8-17 – Séquence informative



Fig. 8-18 et 8-19 – La cuisine comme lieu de vie



Fig. 8-20 – Divers objets présents à l'image



Fig. 8-21 – Préparation d'un petit-déjeuner

1) *Julie cuisine* : féminité et modernité

Julie Andrieu a joué un rôle important dans l'élaboration en France de programmes construits autour d'un dispositif inédit. Après avoir travaillé dans la presse écrite, Julie Andrieu s'est tournée vers le domaine de la cuisine. Elle publie son premier livre de cuisine en 1999⁴⁶, et sa rencontre avec Claude Lebey⁴⁷ lui permet de devenir critique gastronomique pour le guide Lebey en 2000. La jeune femme s'est tournée vers la télévision et présente une émission sur la chaîne féminine Téva à partir de 2001⁴⁸. La proximité de Julie Andrieu, fille de l'actrice Nicole Courcel, avec le monde des médias lui a sans doute facilité l'accès à la télévision. L'animatrice fonde sa propre société de production en 2003⁴⁹, et s'emploie dès lors à faire diffuser une émission de cuisine à la télévision.

Souhaitant proposer dans ses émissions « une cuisine du quotidien, plus urbaine⁵⁰ » que celle des émissions de Joël Robuchon et de Maité qui faisaient alors référence, elle a peiné à trouver une place dans les programmes des chaînes, mais *Julie cuisine*, programme court de deux minutes, se trouve toutefois mis à l'antenne de TF1 tous les jours à 11h58 à partir de mars 2004. Le parrainage du programme par la marque d'électroménager Whirlpool est sans doute la raison de sa diffusion, puisque l'émission constituait alors un apport financier pour la chaîne. Whirlpool a parrainé l'émission car celle-ci « correspond[ait] à son critère d'image⁵¹ », selon la société qui est à l'origine du partenariat. Le rôle de vitrine de l'image de la marque que jouait l'émission n'est pas sans déterminer – du moins partiellement – son contenu, souhaité « moderne et haut de gamme⁵² ». D'autre part, la vocation publicitaire de *Julie cuisine* explique qu'après plus d'un an et demi d'absence des écrans de télévision, l'émission ait fait son retour sous un format renouvelé, en mars 2007, pour servir de support de promotion de la marque Miror.

a. *Une cuisine de l'intime*

L'émission de Julie Andrieu, en contrepied du dispositif qui était au fondement de la totalité des émissions de recettes jusqu'alors, se présente comme une immersion dans l'intimité de la cuisine de la présentatrice, et prend des distances avec le modèle de la démonstration. Le

⁴⁶ Julie Andrieu, *La cuisine de Julie : 220 recettes pour mon Jules et mes copines*, Albin Michel, 1999.

⁴⁷ Claude Lebey, *A table !*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 7.

⁴⁸ On peut noter que le passage sur une chaîne du câble et du satellite a constitué un tremplin avant l'entrée sur une chaîne hertzienne.

⁴⁹ <http://www.societe.com/societe/j-a-productions-449620160.html> (consulté le 21 mai 2014).

⁵⁰ « Julie Andrieu : comment la cuisine a changé sa vie », *Télé 7 jours*, n°2786, 19 octobre 2013, p. 12.

⁵¹ « Les chaînes refont la cuisine », *CB news communication*, n°821, 7 février 2005, p. 12.

⁵² *Ibid.*

décor de l'émission semble ne pas avoir été conçu pour la télévision : il ne se réduit pas à une cuisine et représente un intérieur qui est un lieu de vie (*Fig. 8-18* et *8-19*). L'espace n'est donc pas schématiquement réduit à celui de la préparation culinaire, et permet d'observer, comme le note Gaston Eduardo de Lazzari à propos des émissions argentines⁵³, « d'autres champs au-delà du culinaire » dans les « interstices » qui sont ménagés. La cuisine apparaît donc comme une activité domestique parmi d'autres : l'ordinateur allumé sur le bureau qui se trouve derrière la cuisinière et les livres présents sur les étagères qui l'entourent (*Fig. 8-20*) montrent que Julie Andrieu n'est pas enfermée dans l'espace clos de sa cuisine mais qu'elle a d'autres activités. La cuisine n'est qu'une facette de sa vie domestique. D'autre part, le relatif désordre qui caractérise le décor et le caractère disparate des objets qui y sont présents lui confèrent un aspect réaliste, comme si la cuisine n'avait pas été rangée ou apprêtée avant d'accueillir des caméras.

Le fait que Julie Andrieu passe en cuisine est, dans la majorité des cas, justifié par une motivation d'ordre personnel⁵⁴ qu'elle présente au début de l'émission. Le plat qu'elle prépare est donc destiné à être mangé dans des circonstances déterminées qui sont représentées à l'écran. Lorsqu'elle prépare des œufs au bacon pour le petit-déjeuner, Julie Andrieu est vêtue d'une robe de chambre et a une coiffure négligée (*Fig. 8-21*), ce qui suggère que le public assiste véritablement à la préparation du plat qu'elle va servir, dit-elle, à son amoureux pour le réveiller. L'exécution des recettes ne suit donc pas un but pédagogique mais apparaît comme l'occasion de préparer un plat adressé à des proches. La présentation du moment de la dégustation à la fin de l'émission vaut pour preuve de l'authenticité du scénario proposé. Ainsi, la cuisine se voit liée à l'expression d'une affectivité, et répond à un objectif de plaisir qu'illustrent l'air de satisfaction de Julie Andrieu ou les propos réjouis et admiratifs de ses convives.

La façon dont l'émission est filmée renforce le sentiment d'assister à la préparation d'un plat qui n'est pas une démonstration adressée aux téléspectateurs. A la différence des émissions de recettes dont, comme le note Odile Bächler, « le décor ménage toujours un espace devant le plan de travail pour le point de vue de la caméra, donc du spectateur⁵⁵ », la façon de filmer le programme privilégie les plans de côté, comme si la caméra ne pouvait pas avoir d'accès frontal

⁵³ Gaston Eduardo de Lazzari, « La cuisine médiatique. Les émissions culinaires à la télévision argentine », dans Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Scènes Gourmandes. Rencontres BIAC 2005*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2006, p. 120.

⁵⁴ La définition que TF1 donne du programme affirme qu'il permet d'« assouvir nos désirs de cuisiner ». La pratique de la cuisine n'est donc pas déconnectée des circonstances qui l'expliquent. "Résumé producteur" de la "fiche collection" de *Julie cuisine*, consultable dans les bases de l'Inathèque.

⁵⁵ Odile Bächler, « Les émissions culinaires à la télévision française », dans Jérôme Bourdon et François Jost (dir.), *Penser la télévision. Actes du colloque de Cerisy*, Paris/Bry-sur-Marne, Nathan/INA, 1998, p. 123.

aux gestes. De fait, la présence des caméras semble intrusive, ce qui explique que les images, relativement instables en raison de la succession rapide de très gros plans et de plans larges, n'offrent pas toujours un accès clair et direct aux gestes (**Fig. 8-22**). Il n'est pas rare que des obstacles empêchent une vision directe de ce qu'il est en train de se produire (**Fig. 8-23**). Tout se passe comme si l'émission était filmée par effraction, que les caméras s'efforçaient de capter au mieux les images qu'il leur est permis de saisir. Le spectateur a donc l'impression d'assister à une scène qu'il verrait par une porte entrouverte, ce qui renforce l'atmosphère d'intimité associée à la cuisine de Julie Andrieu (**Fig. 8-24**).

Comme nous avons déjà pu le noter à propos d'autres programmes courts (voir chapitre 7), la rapidité avec laquelle les courtes séquences s'enchaînent aboutit à dresser un résumé visuel de la recette. Dans le cas de *Julie Cuisine*, il faut souligner que le recours très fréquent aux gros plans crée une insistance sur les sensations mobilisées par la réalisation des gestes (**Fig. 8-25**), ce que l'insistance sur les sons contribue également à mettre en valeur. Les plans choisis ont pour fonction de mettre en valeur le plat préparé et de le rendre appétissant, grâce à l'esthétisme des images et des sons (**Fig. 8-26**) qui fait de chaque opération présentée un acte digne d'intérêt. On se propose ainsi de qualifier d'« impressionniste » la façon dont la cuisine est figurée dans cette émission. Du fait de la brièveté des fragments de la recette qui se succèdent, la vision qu'en tire le téléspectateur n'est composée que de gestes non liés entre eux, qu'il doit assembler mentalement pour parvenir à restituer le déroulement complet de la recette, d'autant que les gestes sont présentés de façon tronquée et donc réduits à un trait essentiel qui les résume.

Il en résulte que la recette fait l'objet d'une représentation concentrée, et donc particulièrement saisissante puisqu'elle est réduite en une collection de sensations. Aussi, on peut dire que l'émission propose une vision idéalisée de la cuisine, car extraite des conditions qui la déterminent ordinairement. Toute pénibilité se voit évacuée en raison de l'enchaînement rapide et donc presque « naturel » entre les différentes étapes, qui ne rend pas compte de la « pression mentale » qu'impliquent « la programmation et l'articulation des séquences d'action⁵⁶ » lorsque l'on cuisine. De même, les actes répétitifs se voient systématiquement coupés, et l'encombrement de la cuisine qu'occasionne la réalisation d'un plat n'apparaît pas à l'écran : seul le plaisir qu'occasionne la préparation d'un plat apparaît à l'écran, laissant de côté tout facteur de pénibilité. Si ce trait est bien évidemment commun à l'ensemble des émissions de cuisine⁵⁷, il

⁵⁶ Jean-Claude Kaufmann, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin, 2005, p. 225.

⁵⁷ La représentation télévisuelle de la cuisine repose toujours sur une certaine abstraction de ses conditions pratiques d'élaboration. Comme le note Krishnendu Ray, la vaisselle sale, les taches ou les déchets produits lors de la



Fig. 8-22 – Gros plan sur l'intérieur d'un saladier



Fig. 8-23 – Julie filmée derrière une bibliothèque



Fig. 8-24 – Scène de dégustation masquée par un voile



Fig. 8-25 – Cuisine centrée sur le geste



Fig. 8-26 – Cadrage esthétique



Fig. 8-27 – Nigella bites

préparation des recettes ne sont pas donnés à voir. Krishnendu Ray, « Domesticating cuisine: Food and Aesthetics on American television », *Gastronomica: the Journal of food and culture*, vol. 7, n°1, février 2007, p. 56.



Fig. 8-28 – Gros plan sur le geste



Fig. 8-29 – Générique



Fig. 8-30 – Repas en amoureux



Fig. 8-31 – Port du tablier



Fig. 8-32 – Détournement de l'usage d'ustensiles

atteint ici son paroxysme grâce au dispositif utilisé et acquiert une autre valeur du fait de la prétention au réalisme de l'émission.

On peut donc penser que la façon dont l'émission est construite semble relever de ce que les Américains appellent, selon un terme péjoratif, le *food porn*, c'est-à-dire une vision idéalisée de l'alimentation qui repose sur sa liaison avec la sensualité⁵⁸. Comme l'explique Krishnendu Ray, le *food porn* repose sur une représentation de la cuisine destinée à faire naître le désir du public en proposant une vision idéalisée de cette activité, dénuée d'effort et offrant un accès facile au plaisir⁵⁹. Julie Andrieu, dont la beauté physique est couramment soulignée⁶⁰, se voit aussi associée à la notion de glamour. Interviewé dans *Médias le Magazine*, le chroniqueur gastronomique Emmanuel Rubin affirme ainsi que la présentatrice « a versé du glamour et du sexy là où pendant des années le chef se devait d'être gentiment ventripotent, un peu gaulois⁶¹ ».

Cette façon de représenter la cuisine semble directement héritée de modèles étrangers. Julie Andrieu, qui a passé une grande partie de sa jeunesse aux Etats-Unis où elle a beaucoup regardé les programmes de Food Network⁶², semble reprendre à son compte la façon dont Nigella Lawson a construit les émissions culinaires qui ont fait son succès au Royaume-Uni dès la fin des années 1990. La façon dont le décor de l'émission est constitué (**Fig. 8-27**) et dont est filmée la préparation des recettes (**Fig. 8-28**) présentent bien des similitudes avec les programmes présentés par Nigella, fondés sur la même atmosphère d'intimité. Comme dans *Julie cuisine*, la préparation des recettes est intégrée dans une situation de dégustation qui est présentée aux téléspectateurs. Surtout, le style culinaire de Nigella se caractérise par la sensualité qu'elle met en avant. Comme le décrit le journal *Libération* : « Il faut la voir, sourire aux lèvres, cuisiner en toute volupté. La caméra, au plus près, caresse les ingrédients, les couteaux, les formes de Nigella⁶³ », ou encore : « il est difficile de s'arracher au charme ravageur de Nigella dans sa

⁵⁸ Tasha Oren, « Jouer au chef. Grandeur et décadence des émissions culinaires à la télévision », *Poli*, n°7, juin 2013, p. 17.

⁵⁹ Krishnendu Ray, « Domesticating cuisine: Food and Aesthetics on American television », *Gastronomica*, *op. cit.*, p. 56.

⁶⁰ « Avec son joli minois et sa ligne de mannequin, on la verrait plutôt dans la pub ou dans l'événementiel ». « A table avec Julie », *Le Point*, jeudi 10 août 2006, p. 79.

⁶¹ *Médias le magazine*, France 5, 15/10/2009.

⁶² Interview en public de Julie Andrieu (par Cyril Rouquet) lors du Festival international du livre culinaire, à Paris le 22 février 2013.

⁶³ « Suprême de télé sauce clichés », *Libération*, 13 mars 2004, p. 30.

cuisine⁶⁴ ». Julie Andrieu semble s'être inspirée de ce style tout en l'adaptant. *Julie Cuisine* exprime moins de sensualité que les émissions de Nigella mais conserve toutefois une atmosphère intime et personnelle, moins poussée que dans le cas de la britannique, qui n'hésitait pas à se présenter face aux caméras prenant le petit déjeuner au lit avec ses enfants.

b. *Un style culinaire moderne*

La cuisine telle qu'elle est pratiquée par Julie Andrieu relève d'un style très personnel. Les « recettes simples et surtout inventives⁶⁵ » promises par l'émission sont le reflet de la valorisation de l'originalité qui s'est étendue du registre de la cuisine professionnelle à la cuisine quotidienne. Le répertoire culinaire de l'émission semble se caractériser par sa modernité et sa féminité, comme le montre la façon dont est figuré le titre de l'émission (**Fig. 8-29**). La couleur violette des lettres semble en effet être le signe d'une adresse plutôt féminine⁶⁶, tandis que le vert vif des couverts à la forme stylisée qui complètent le logo reflète une certaine modernité. De fait, la cuisine de Julie semble incarner sa personnalité et relève d'un style qui lui est propre. L'individualisation des façons de faire de la cuisine est une conséquence de l'autonomie imposée aux mangeurs⁶⁷ : face à un horizon culinaire très élargi⁶⁸ qui met à disposition de ceux qui cuisinent un large panel de références, le choix d'adopter une façon de faire semble relever d'une décision libre. De fait, les styles de cuisine apparaissent comme une synthèse personnelle d'influences variées⁶⁹. Ainsi Julie Andrieu propose une adaptation du traditionnel canard à l'olive, réalisé à partir de magret de canard émincé et cuit au wok, agrémenté de tapenade. Le choix d'un mode de cuisson asiatique inspire à la présentatrice de manger avec des baguettes son plat associant ingrédients provençaux et savoir-faire étranger. Sa cuisine se propose donc d'assimiler en les recomposant des éléments divers, ce qui met au centre la créativité de son auteure.

D'autre part, les recettes que propose Julie Andrieu répondent à des exigences variées.

⁶⁴ « La bimbo des fourneaux », *Libération*, 20 mai 2003, p. 38.

⁶⁵ "Résumé producteur" de la "fiche collection" de *Julie cuisine*, consultable dans les bases de l'Inathèque.

⁶⁶ Sur le site internet www.tfl.fr, les recettes de l'émission étaient consignées dans la section « Plurielles », dont le contenu s'adresse à un public féminin.

⁶⁷ Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001, p. 191.

⁶⁸ « L'horizon des femmes qui cuisinent s'est singulièrement élargi depuis une ou deux générations », Michel de Certeau, Luce Giard et Pierre Mayol, *L'invention du quotidien*, volume II, Paris, Gallimard, 1994 (1980), p. 251.

⁶⁹ « La nourriture est de moins en moins quelque chose dont on hérite par ses habitudes alimentaires d'enfance, ou qui s'impose par quelque mécanisme que ce soit ». La grande diversité de pratiques, de références, de codes et de goûts connus accorde au mangeur une liberté inédite. François Ascher, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 2005, p. 126.

Comme l'affirme François Ascher :

« L'individu hypermoderne mange [...] différemment selon les circonstances, ne se comporte pas toujours de la même manière, a des références culinaires hétéroclites. Il n'est plus classable dans un modèle alimentaire, ses repas changent de contenu, de logiques et de sens selon les heures, les lieux, les convives, les contextes, les sentiments⁷⁰ ».

Selon les jours de la semaine, l'émission entend présenter un certain type de cuisine : « le lundi, la cuisine sans marché, le mardi, la cuisine légère, le mercredi, les enfants, le jeudi, la rapide, le vendredi, un repas à l'avance⁷¹ ». Les recettes proposées répondent donc à des registres d'action différents⁷², qui témoignent d'une implication plus ou moins poussée dans l'activité culinaire⁷³ et de la prise en considération par alternance des impératifs (équilibre, rapidité, tradition) qui s'appliquent à la cuisine. Les contextes de dégustation des plats qui sont présentés dans l'émission sont de ce fait très variés : du dîner en amoureux (**Fig. 8-30**) à la dégustation solitaire, en passant par le dîner décontracté entre amies, chaque situation est l'occasion de servir un plat qui lui correspond. Les tenues vestimentaires de Julie Andrieu s'adaptent à l'aspect de sa personnalité que le choix d'une recette permet de valoriser. Elle porte un tablier fleuri lorsqu'elle cuisine un cake (**Fig. 8-31**), qu'elle présente comme un plat ménager et familial mais arbore une tenue élégante quand il s'agit de préparer un tête-à-tête amoureux. Ainsi, Julie Andrieu met en avant une esthétique de la cuisine⁷⁴, fondée sur ses goûts personnels⁷⁵ et exprimant un style de vie qui se détermine à partir d'une appropriation singulière des différentes règles qui se rapportent à la cuisine. Elle affirme ainsi avoir « rebricolé » la recette d'une salade vietnamienne pour l'adapter à son régime d'action, et la logique de détournement s'applique particulièrement au matériel qu'elle utilise. Elle a ainsi recours à une mini cocotte en fonte pour contenir le sel qu'elle utilise (**Fig. 8-32**), et utilise généralement de la vaisselle destinée à servir les plats pour cuisiner : l'utilisation de ces objets les écarte donc de leur fonction originale. Ces détails témoignent de la

⁷⁰ François Ascher, *Le mangeur hypermoderne*, op. cit., p. 245.

⁷¹ « Julie Andrieu : la cuisine sans chichis », *Télé 7 jours*, n°2284, 6 mars 2004, p. 99.

⁷² Les titres des trois livres publiés à partir de l'émission présentent ainsi les différents registres d'action auxquels peut s'identifier le lecteur : *Julie cuisine en quelques minutes*, *Julie cuisine à l'avance* et *Julie cuisine pour garder la ligne*.

⁷³ Selon Jean-Claude Kaufmann, l'autonomisation du chef explique qu'il devient « maître de son destin culinaire, et ballotté entre deux régimes d'action opposés : la rapidité simplificatrice ou l'engagement passionnel ». Jean-Claude Kaufmann, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin, 2005, p. 250.

⁷⁴ Pour François Ascher, certains consommateurs orchestrent une esthétisation de la nourriture, qui permet grâce à une création singulière de prendre en compte les différentes règles du champ alimentaire en les réglant sur son goût personnel. Ce rapport à la nourriture est selon lui spécifique aux « classes créatives ». François Ascher, *Le mangeur hypermoderne*, op. cit., p. 238.

⁷⁵ La composition des plats qu'elle prépare est guidée par ses goûts plus que par l'application de principes. Elle affirme ainsi avoir choisi d'utiliser du fromage de brebis dans son cake car elle en aime la saveur.

valorisation de l'originalité, qui apparaît comme un signe de raffinement en tant qu'elle repose sur un souci de distinction.

Dans ce cadre, les recettes présentées par Julie se laissent aisément définir par leur simplicité, que revendique la présentatrice. La réduction de la difficulté apparaît comme un moyen de réduire la pénibilité des recettes, et donc de faire de l'activité culinaire un plaisir⁷⁶. Elle cuisine ainsi des œufs bacon au four à micro-ondes pour s'éviter une opération de cuisson qu'elle juge désagréable⁷⁷, et remplace « tout simplement » la béchamel d'un gratin de macaroni par de la crème liquide. De ce fait, la présentatrice a couramment recours à des produits déjà transformés (produits surgelés, ou transformés par l'industrie agro-alimentaire) qui placent ses recettes sur le terrain d'une « cuisine d'assemblage⁷⁸ » réduisant la portée de l'intervention de celui qui cuisine. Loin de relayer un discours négatif concernant la désinvolture qui a pu être associée à la limitation du « fait maison »⁷⁹, l'émission semble témoigner de la bonne intégration des produits issus de l'industrie agro-alimentaire au répertoire culinaire ordinaire de son temps. La commodité qu'ils offrent à ceux qui cuisinent semble expliquer leur utilisation dans le cadre d'une cuisine qui valorise le plaisir, et doit sans doute amener à relativiser l'idée selon laquelle l'industrialisation de l'alimentation mènerait à la formation de mangeurs-consommateurs apathiques⁸⁰.

Julie cuisine semble donc apporter un témoignage relativement fidèle des façons de cuisiner de son temps⁸¹. La nature de modèle de l'émission doit toutefois être à nouveau soulignée, dans la mesure où la cuisine telle qu'elle y est présentée semble être représentative des comportements des classes aisées plus que des classes populaires, qui devaient pourtant

⁷⁶ « Cuisiner est un plaisir », déclare l'écran publicitaire pour Whirlpool qui ouvre l'émission.

⁷⁷ « Comme je n'aime ni les odeurs de cuisson, ni la friture, et encore moins les poêles à nettoyer, j'ai trouvé une parade, c'est les œufs bacon au micro-ondes ».

⁷⁸ « La cuisine d'assemblage utilise des bases culinaires cuites séparément et simplement réunies dans l'assiette pour réaliser un plat complet ». Paul Ariès, *La fin des mangeurs : les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*, Paris, Desclée de Brouwer, 1997, p. 36-37.

⁷⁹ Claudine Marenco note la suspicion dont font l'objet les produits issus de l'industrie agro-alimentaire dans les années 1980, non pas tant pour leur qualité intrinsèque que pour l'écart à la norme du modèle nourricier que leur recours implique. Claudine Marenco, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, Cachan, Editions de l'ENS Cachan, 1992, p. 237.

⁸⁰ Paul Ariès, *La fin des mangeurs : les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*, op. cit., p. 89.

⁸¹ Dans un article de l'*Express*, Julie Andrieu affirme : « C'est cette cuisine du quotidien, que je pratique, avec les consignes obligatoires : simple, ludique, et peu onéreuse ». La journaliste affirme quant à elle que sa cuisine « simple et astucieuse » est « celle des ses copines trentenaires ». « Julie Andrieu journaliste culinaire », *L'Express*, n°2745, 9 février 2004, p. 18.

constituer la majeure partie du public, nombreux en raison de l'effet d'entraînement lié aux programmes qui précédaient et suivaient l'émission diffusée en milieu de journée sur TF1. Selon une étude du CREDOC publiée en 2008, la valorisation de la cuisine comme plaisir concerne essentiellement la population la plus aisée, tandis que les catégories populaires continuent d'y voir plutôt une corvée à laquelle ils souhaitent consacrer le moins possible de leur temps⁸². On peut donc penser que la façon dont apparaissait la cuisine dans l'émission pouvait avoir valeur d'idéal.

2) Une cuisine simple et équilibrée

Mis à l'antenne en novembre 2008, le programme court *Petits plats en équilibre*, présenté par Laurent Mariotte, se situe dans la lignée de *Julie Cuisine*, mais reste plus proche du format classique de la démonstration. En effet, le cuisinier amateur⁸³ qu'est Laurent Mariotte entend présenter une cuisine quotidienne dans un cadre qui évoque une cuisine domestique ordinaire (**Fig. 8-33**). Comme dans *Julie cuisine*, le cadre de l'émission cherche à cacher sa nature de décor de télévision. L'effet d'obstacle lié à la présence de poutres dans le champ de la caméra (**Fig. 8-34**) au début de l'émission apparaît comme une marque d'authenticité, de même que la présence de conserves à visée ornementale, même si la disposition du plan de travail face aux caméras signe la référence au dispositif classique de studio.

L'existence de ce programme répond à un objectif précis, puisqu'elle est directement liée aux préconisations du Conseil supérieur de l'audiovisuel (CSA). La « charte alimentaire » élaborée par le CSA et applicable sur l'ensemble des chaînes hertziennes à partir de 2009 a en effet encouragé et contrôlé la diffusion de programmes consacrés à la cuisine pour autant qu'ils assuraient la promotion d'une alimentation saine et équilibrée⁸⁴. Considérant que « l'audiovisuel devait jouer un rôle pédagogique pour encourager les bons comportements⁸⁵ », le troisième engagement de la charte annonce :

⁸² Pascale Hébel, « Le retour du plaisir de cuisiner », *Consommation et modes de vie*, CREDOC, n°217, 2008, p. 2.

⁸³ Bien qu'ayant suivi une formation professionnelle dans le domaine de la cuisine, Laurent Mariotte adopte à l'écran la posture d'un amateur (comme le montre sa tenue vestimentaire).

⁸⁴ CSA, Charte visant à promouvoir une alimentation et une activité physique favorables à la santé dans les programmes et les publicités diffusés à la télévision - Février 2009. <http://www.csa.fr/Television/Le-suivi-des-programmes/La-sante-et-le-developpement-durable/Charte-visant-a-promouvoir-une-alimentation-et-une-activite-physique-favorables-a-la-sante-dans-les-programmes-et-les-publicites-diffuses-a-la-television-Fevrier-2009> (consulté le 2 juin 2014).

⁸⁵ CSA, Charte visant à promouvoir une alimentation et une activité physique favorables à la santé dans les programmes et les publicités diffusés à la télévision - Février 2009. Page 3.

« Les chaînes de télévision s'engagent à diffuser et à mettre à la disposition du public, en particulier auprès du jeune public, des programmes sur l'alimentation et l'activité physique : recettes de cuisine, mise en valeur de certains aliments, émissions sur le goût, mise en pratique de conseils nutritionnels, mise en valeur des activités physiques »⁸⁶.

Petits plats en équilibre a été salué par le CSA comme satisfaisant bien aux exigences attendues de ce type de programmes. Le rapport d'exercice 2011 du respect de la charte alimentaire déclare ainsi : « l'émission *Petits Plats en équilibre* présente très régulièrement des recettes simples avec des produits bon marché qui montrent que l'on peut faire une cuisine saine à un prix raisonnable⁸⁷ ».

Le fait que ce programme soit une application de la charte explique nombre de ses traits formels : la courte durée s'explique par la volonté qu'a la chaîne de faire part de sa bonne volonté à l'égard du CSA de façon la plus économe possible, le jeu concours auquel le programme donne lieu apparaît comme un moyen de tirer des bénéfices de l'insertion de ce programme dans la grille tout en maintenant l'attention des téléspectateurs pendant une coupure publicitaire. Il est d'ailleurs notable que l'émission soit diffusée deux fois par jour (une fois avant le journal télévisé de 13 heures, une fois après), ce qui assimile l'émission à une publicité et témoigne peut-être du souci qu'a TF1 de maximiser les potentielles retombées de ce programme.

D'autre part, le caractère très informatif du programme est la conséquence de sa vocation pédagogique. Dans chaque émission, Laurent Mariotte assure la présentation d'un produit alimentaire, intégré à la recette présentée. Le programme débute par une description des propriétés du produit (*Fig. 8-35*), dont les caractéristiques nutritionnelles sont indiquées et des conseils quant à leur choix prodigués. Un accent particulier est porté sur les qualités nutritionnelles des ingrédients et des plats préparés, comme le terme d'équilibre présent dans le titre de l'émission le suggère. Le respect des saisons et la simplicité des recettes sont également des points particulièrement soulignés. Le discours tenu par l'émission tend donc à montrer l'accessibilité et les bienfaits – tant en termes de nutrition que de plaisir – d'une cuisine à base de produits frais, et porte à la connaissance du public des renseignements sur les produits alimentaires. Ce discours est rendu vivant par le montage, qui alterne les plans de Laurent Mariotte s'adressant au public avec des images destinées à rendre moins perceptible le sérieux de l'émission (*Fig. 8-36*).

⁸⁶ *Ibid.*, p. 17.

⁸⁷ « Rapport d'application de la Charte visant à promouvoir une alimentation et une activité physique favorables à la santé dans les programmes et les publicités diffusés à la télévision. Exercice 2011 », *op. cit.*, p. 19.



Fig. 8-33 – Petits plats en équilibre



Fig. 8-34 – Poutre qui « bouche » l'image



Fig. 8-35 – Exposé sur le citron



Fig. 8-36 – Plan amusant

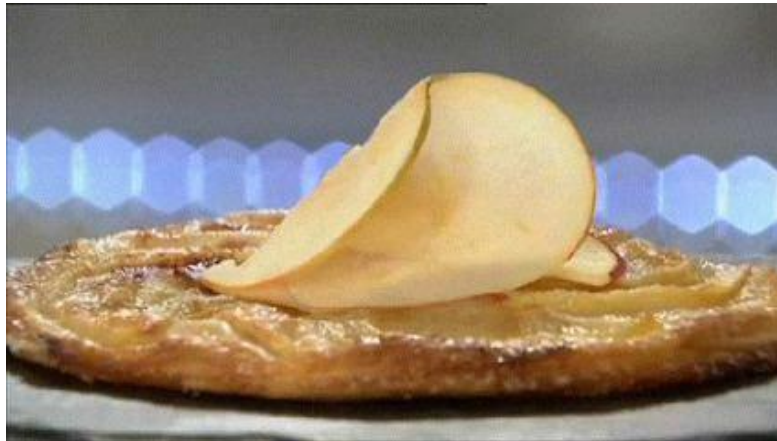


Fig. 8-37 – Tarte fine aux pommes



Fig. 8-38 – Achats au marché



Fig. 8-39 – Atmosphère ludique et colorée

En raison de la durée de l'émission et du temps qu'occupe la présentation du produit puis l'annonce du jeu-concours (trente secondes environ), l'exposé de la recette est relativement réduit. Comme dans les autres programmes à la durée comparable, seul un résumé des différentes étapes est visible à l'écran. Les titres des recettes présentées ne figurant pas dans les titres des numéros de l'émission, il ne nous est pas possible de connaître avec précision le répertoire culinaire de l'émission. Il semble toutefois être relativement varié (le shabu shabu japonais côtoie la tarte fine aux pommes) et représentatif d'un registre culinaire plutôt simple et domestique, selon l'identité incarnée par l'émission. L'attention accordée à la présentation des plats (**Fig. 8-37**) – caractéristique empruntée aux émissions de télé-réalité – cherche toutefois à les présenter sous un jour plus favorable que celui de l'ordinaire quotidien.

Il est à noter que la charte alimentaire du CSA a également donné naissance à plusieurs programmes courts destinés au jeune public. Parmi eux, *TFOU de Cuisine* adopte un dispositif particulièrement ludique pour assurer auprès des enfants la promotion de la consommation de fruits et les légumes. Deux enfants se rendent sur un marché pour acheter des fruits et légumes (**Fig. 8-38**), qu'ils cuisinent de manière originale à bord d'une camionnette jaune (**Fig. 8-39**). L'atmosphère colorée a pour objectif de valoriser les fruits et légumes présentés en les associant à un cadre enfantin rassurant et amusant. En dépit des intentions du CSA, l'impact de ce message sur les enfants, auprès de qui la consommation de légumes n'était pas spontanément associée au plaisir, est relativement incertain.

3) Cuisine et coaching

Initiée par Julie Andrieu, l'inscription de la cuisine dans la sphère du personnel et de l'intime explique qu'elle ait pu être intégrée à des émissions que l'on peut définir comme relevant du « coaching », dans des formats parfois assez proches de la télé-réalité⁸⁸. Le fait que la pratique de la cuisine soit définie comme une activité d'expression personnelle qui prend sens dans un contexte déterminé explique qu'elle apparaisse comme un moyen de développement personnel⁸⁹, que la télévision investit afin de se rendre actrice auprès de son public⁹⁰. En 2008, TF1 a mis à

⁸⁸ Du fait de la restriction de notre étude aux seules « émissions de recettes », une partie importante des programmes consacrés à la cuisine, qui se sont multipliés et diversifiés à partir de la seconde moitié des années 2000, ne sont pas directement pris en compte dans ce chapitre.

⁸⁹ Jean-Louis Missika affirme que les émissions culinaires « mobilisent les valeurs de réalisation de soi, d'authenticité, de bien-être, de convivialité qui sont les valeurs recherchées dans cette post-télévision ». Jean-Louis Missika, « Cultures alimentaires et télévision : les métamorphoses du cuisinier » dans *Assises de la fondation Nestlé : Culture(s) alimentaire française(s) : l'actualité du plaisir*, 2010, p. 29 [publié en ligne].

⁹⁰ « La TV est Pygmalion parce que le rôle qu'elle s'attribue est celui de "coach", de soutien au développement

l'antenne deux programmes assez différents qui correspondent à ces formats : *Julie chez vous*, présenté par Julie Andrieu, et *Allô Sophie !*, par Sophie Dudemaine.

Julie Andrieu, par l'intermédiaire de sa société JA Productions, a ainsi mis au point un programme fondé sur l'intervention de la présentatrice auprès d'anonymes ayant demandé son aide pour remplir un objectif culinaire déterminé. *Julie chez vous*, programme court d'une durée de 2'30 n'avait pas trouvé à sa place à la télévision, et a d'abord été diffusé sur le site internet www.aufeminin.com⁹¹ en 2007⁹². L'émission a donc été produite avec une certaine économie de moyens. Le parrainage du programme par la marque Lesieur permet sans doute d'expliquer que le programme ait été intégré à partir de janvier 2008 à l'antenne de TF1, en diffusion quotidienne, au milieu d'une coupure publicitaire entre deux programmes, juste avant midi.

Sophie Dudemaine, cuisinière amatrice qui s'est fait connaître du grand public grâce au succès qu'ont rencontré ses ouvrages de recettes⁹³ et a participé à une émission sur la chaîne Cuisine TV puis à *Télématin* (France 2), apparaît comme le personnage principal d'*Allô Sophie*, émission de coaching qui repose sur une dramatisation plus étudiée que l'émission de Julie Andrieu. Son émission dure trente minutes et est diffusée le samedi à 11h15 sur TF1. Elle est décrite par la chaîne comme « un programme novateur, mêlant coaching personnel et leçon d'art de vivre sur fond de défis culinaires⁹⁴ ». Elle transpose donc dans le domaine de la cuisine des codes et des thèmes empruntés à d'autres types de programmes traitant d'autres champs de la vie domestique⁹⁵, ce qui en fait un cas-limite d'émission de recettes.

Les deux programmes sont construits autour de l'animatrice qui les incarne. Le générique de *Julie chez vous* place Julie Andrieu au centre de l'image, d'un air bienveillant, entourée des personnes à qui elle vient en aide (**Fig. 8-40**). Sophie Dudemaine apparaît, quant à elle, comme un véritable coach : appelée à l'aide, elle présente un air déterminé qui montre sa capacité à résoudre les difficultés (**Fig. 8-41**). Les deux femmes incarnent une figure de conseillère et

personnel ». *Ibid.*, p. 26.

⁹¹ Fondé en 1999, ce site internet a pour vocation de constituer une référence dans le domaine de l'information pratique à destination des femmes. Il est le site français le plus consulté par les femmes. <http://corporate.aufeminin.com/investisseurs> (consulté le 21 mai 2014).

⁹² « La cuisine à petit feu », *Le Figaro*, 20 juillet 2007, p. 31.

⁹³ *Les Cakes de Sophie*, paru en 2005, s'est vendu à plus d'un million d'exemplaires. <http://cuisine.blogs.ouest-france.fr/archive/2013/03/09/sophie-dudemaine-les-cales-de-sophie-une-chef-d-exception.html> (consulté le 2 juin 2014).

⁹⁴ "Résumé producteur" de la "Fiche collection" d'*Allô Sophie*, consultable à l'Inathèque.

⁹⁵ On peut citer notamment *Queer, cinq experts dans le vent* diffusé sur TF1 en 2004, *C'est du propre !* diffusé sur M6 depuis 2005, *Super Nanny* diffusé sur M6 à partir de 2004, ou encore *D&CO*, depuis 2006 sur M6.



Fig. 8-40 – Julie chez vous : générique



Fig. 8-41 – Sophie, coach culinaire



Fig. 8-42 – Complicité en cuisine



Fig. 8-43 – Embrassade avant le départ



Fig. 8-44 – Demande adressée à Julie



Fig. 8-45 – Intrusion dans la cuisine



Fig. 8-46 – Cadrage en mouvement



Fig. 8-47 – Entrée de Sophie chez la famille d'Ayglène



Fig. 8-48 – Dégustation conviviale



Fig. 8-49 – Ayglène reçoit les louanges de ses convives



Fig. 8-50 – Présentation du restaurant



Fig. 8-51 – Préparation du plat à quatre mains

d'amie vis-à-vis des personnes à qui elles viennent en aide. La complicité sur laquelle repose les échanges est mise en valeur et renforce l'atmosphère d'intimité que propose l'émission. Julie fait la cuisine avec les participants dans une ambiance décontractée et tout en discutant (**Fig. 8-42**). De même Sophie Dudemaine, décrite comme « la complice préférée des cuisinières françaises », se caractérise par sa disponibilité et sa bienveillance à l'égard de ceux qu'elle aide. A la fin de l'émission, une fois son défi accompli, elle s'en va en prenant dans ses bras la personne à qui elle est venue en aide (**Fig. 8-43**), ce qui manifeste la proximité affective qui s'est créée grâce à leurs échanges.

Les deux émissions débutent par l'exposé de la problématique culinaire à laquelle Julie ou Sophie sont appelées à proposer une solution. Julie Andrieu vient tour à tour en aide, dans les numéros successifs de son émission, aux différents membres des familles à qui elle rend visite : mère, père et enfants semblent donc tous avoir leur place en cuisine. Le fait que le plan sur lequel s'ouvre le programme soit une vue de la maison habitée par la famille lie fortement la pratique de la cuisine à la vie domestique et familiale. Dans *Allô Sophie*, la cuisinière apporte son soutien à des personnes (hommes et femmes d'âges différents) qui n'ont pas de grandes compétences en matière de cuisine⁹⁶. Sophie ne vient donc pas tant leur apprendre à réaliser un plat que les aider dans l'exécution d'un repas préparé à quatre mains.

C'est sur le mode de la confession que l'objectif que chacun souhaite atteindre est exprimé. Le recours systématique à des gros plans centrés sur les visages (**Fig. 8-44**) renforce l'impression qu'a le téléspectateur d'entrer dans l'intimité des protagonistes, qui place la préparation de la recette dans un contexte déterminé. Dans *Julie chez vous*, les motivations des participants au programme sont assez variables mais répondent à des objectifs d'ordre culinaire : il peut s'agir de savoir reproduire un plat particulièrement apprécié mais mal connu, ou de trouver un plat qui fasse la synthèse des différentes contraintes qui pèsent sur la cuisine familiale (recherche d'un plat « à la fois joli et diététique », d'une recette « exotique un peu nouvelle »). Dans *Allô Sophie*, la préparation d'un repas répond à une motivation d'ordre personnel : demander sa fiancée en mariage, impressionner sa belle-mère lors d'un dîner ou exprimer sa gratitude à l'égard de ses parents sont les situations pour lesquelles Sophie doit composer un dîner réussi. L'attention se concentre donc sur les enjeux d'ordre dramatique⁹⁷, essentiellement affectifs, plus que sur la préparation des plats eux-mêmes.

La préparation des recettes a lieu dans la cuisine des participants, qui n'est donc pas un

⁹⁶ Chez Aygline et son mari, la cuisine est présentée comme étant une « chambre de torture ».

⁹⁷ Sophie affirme ainsi d'un air ton assuré : « On va scotcher Belle-Maman », ce qui fait attendre au public le verdict de la dite belle-mère.

lieu adapté à la prise de vue par les caméras. La façon dont le programme est filmé par des caméras à l'épaule souligne l'intrusion de la télévision dans un univers domestique (**Fig. 8-45**), auquel les caméras doivent s'adapter quitte à proposer des plans peu élégants (**Fig. 8-46**). Dans *Allô Sophie*, l'entrée et la sortie de Sophie de l'espace domestique font l'objet d'une insistance particulière, que l'on trouve dans d'autres programmes de coaching : il s'agit alors de montrer la capacité qu'a la télévision d'agir dans la vie intime de ses téléspectateurs, au-delà du seuil de l'entrée (**Fig. 8-47**). De même, les recettes décrites sont toujours présentées directement à la personne avec qui les deux femmes cuisinent, et non au téléspectateur lui-même, créant l'illusion d'assister à une scène authentique qui ne serait pas mise en scène spécifiquement pour la télévision. Dans les deux émissions, les recettes ne font pas l'objet d'un exposé précis et méthodique : la durée ne le permet pas pour *Julie chez vous*, et *Allô Sophie* est composé d'une succession rapide de séquences qui présentent la recette sur le mode du résumé, parfois avec l'intervention d'une voix off.

Dans *Allô Sophie*, assister à la préparation des recettes ne semble pas avoir pour seul but que le téléspectateur puisse enrichir son savoir culinaire⁹⁸. La tension liée au peu de temps disponible pour préparer le repas et les obstacles (notamment liés au niveau culinaire des participants) rencontrés font l'objet d'une insistance particulière qui a tendance à reléguer la description de la recette à l'arrière-plan. Ainsi, les contretemps connus lors de la réalisation du dîner avec Nicolas sont présentés comme autant de péripéties dans l'accomplissement du défi qui a été posé, et créent un climat de tension liée à l'incertitude de la réussite finale. Par ailleurs, l'observation de la façon dont les participants, présentés comme peu experts, font la cuisine a sans doute occasionné une posture de réception plutôt détachée, abordant la situation sous un angle comique ou moqueur. La voix off adopte un ton railleur et dénonce le « massacre » auquel a abouti la découpe d'un oignon par Aygline. De même, les difficultés que connaît Nicolas lorsqu'il découpe un poulpe – ce que la voix off désigne comme un « calvaire » – sont longuement montrées à l'écran, ce qui a pu déclencher une réaction amusée du public.

En tant qu'aboutissement du défi culinaire confié aux deux présentatrices, la dégustation du plat préparé fait l'objet d'une attention particulière dans les deux programmes. Dans *Julie chez vous*, cette séquence est l'occasion pour le participant d'exprimer sa satisfaction, et donc de

⁹⁸ Un article d'*Aujourd'hui en France* note cependant : « Rythmée et placée sous le signe de la bonne humeur, l'émission fourmillait d'utiles démonstrations et de conseils simples, y compris côté déco ». « "Allô Sophie !" : un régal ! », *Aujourd'hui en France*, 24 février 2008, p. 30.

confirmer que Julie Andrieu a rempli les attentes qu'il avait initialement exprimées : l'expertise de la présentatrice est confirmée, et la dégustation de la recette qu'elle a proposée semble également contribuer au climat de convivialité parfois mis en scène (*Fig. 8-48*). Dans *Allô Sophie*, la dégustation finale apparaît comme l'apogée de la structure dramatique de l'émission : en plus de confirmer la réussite de la mission de Sophie, c'est l'occasion pour le participant de récolter le résultat de ses efforts culinaires (*Fig. 8-49*), dans un climat d'émotion rendu sensible. En ce sens, l'émission peut bien être rattachée à la télé-réalité au sens où, selon Jérôme Bourdon, elle fait « l'usage d'une ressource nouvelle, l'exposition d'une intimité chargée d'émotion – et présentée comme authentique⁹⁹ ».

Les deux émissions présentent donc la cuisine comme un moyen de valorisation de soi : la fierté de réaliser un plat qui suscite l'admiration du coach et des personnes à qui il est destiné apparaît comme un ressort central. La leçon offerte par Julie Andrieu apparaît comme l'occasion d'apprendre à faire un plat qui apporte du plaisir à celui qui le fait et à ceux qui le mangent : les recettes de Julie assimilent toujours les impératifs souhaités par celui qui cuisine et lui permettent donc d'accomplir ce qu'il souhaite. Ainsi, Christine est ravie d'apprendre à faire un crumble aux pommes d'une qualité égale à ceux des restaurants, ce qui élève le niveau de ses compétences culinaires. Dans *Allô Sophie*, cette logique est davantage poussée en raison de l'incompétence affichée des participants, qui souhaitent toutefois « éblouir » leurs invités. La maîtrise de la cuisine devient un moyen de se faire autre, de renvoyer une image positive de soi qui compense le fait de ne pas savoir cuisiner, lui-même présenté – une fois passé le stade de la gentille moquerie – comme un quasi handicap. C'est dire la valeur acquise par la cuisine, visiblement peu pratiquée par une grande partie de la société¹⁰⁰, dans l'expression des styles de vie individuels¹⁰¹.

Cependant, la nouveauté du format d'*Allô Sophie* n'a pas rencontré de grand succès auprès des téléspectateurs, ce qui explique que l'émission n'ait été diffusée que pendant quatre mois. Un document élaboré par Médiamétrie analyse l'audience du premier numéro de

⁹⁹ Jérôme Bourdon, *Du service public à la télé-réalité. Une histoire culturelle des télévisions européennes 1950-2010*, Paris, INA, 2011, p. 176.

¹⁰⁰ L'étrangeté à la pratique de la cuisine qui caractérise les participants à l'émission n'est pas présentée comme étant un cas particulier, et on peut supposer qu'elle cherchait à susciter l'identification des téléspectateurs.

¹⁰¹ L'ampleur du développement des blogs culinaires témoigne du rôle de valorisation de soi acquis par la cuisine, abordée sous l'angle d'une passion enrichissante. La télévision, en particulier par le biais de l'émission de M6 *Un dîner presque parfait*, s'est emparée de ce type de discours, qui imprègne également *Allô Sophie*. Voir Sidonie Naulin, *Le journalisme gastronomique. Sociologie d'un dispositif de médiation marchande*, thèse de doctorat de sociologie, Paris, Université Paris-Sorbonne, 2012, p. 316-318.

l'émission, le 23 février 2008¹⁰². L'audience connue par l'émission, largement féminine et plutôt âgée par rapport à l'ensemble du public de la télévision à cette heure, est jugée décevante : les performances sont inférieures à la moyenne de la case horaire sur la chaîne. Les chiffres d'audience ultérieurs ne nous sont pas connus, mais il est peu probable qu'ils aient connu une progression significative, d'où le fait que le programme ait été multidiffusé¹⁰³ à partir de mars 2008.

4) *Côté cuisine* : la synthèse des tendances

Diffusé quotidiennement sur l'antenne nationale de France 3 à partir de janvier 2009¹⁰⁴, *Côté cuisine* a changé de format à plusieurs reprises, sans doute pour s'adapter aux tendances à l'œuvre dans les émissions de recettes. Lors de sa mise à l'antenne, le programme se présentait comme la visite de Carine Aigon, l'animatrice de l'émission, à un chef cuisinier. L'établissement faisait l'objet d'une présentation (**Fig. 8-50**), et le chef exécutait sa recette, assisté de Carine Aigon, dans sa propre cuisine (**Fig. 8-51**). L'émission itinérante s'inscrivait donc dans la ligne éditoriale de France 3 puisqu'elle proposait une découverte des régions, présentées sur une carte au début de l'émission, par l'intermédiaire de leur cuisine. Ce dispositif relativement traditionnel (voir chapitre 6) s'adaptait toutefois aux formats modernes d'émissions de recettes par le rythme soutenu avec lequel il était mené et l'atmosphère décontractée que la présentatrice insufflait au programme. Les recettes sont présentées en une succession rapide d'images compilées au montage, accompagnée de musique. Il est notable que le chef et la présentatrice cuisinent véritablement à quatre mains : leurs rapports ne sont pas organisés selon la hiérarchie d'un apprentissage de professeur à élève. Ainsi, *Côté cuisine* entendait moderniser le dispositif classique de l'émission de recettes consacrée à la cuisine de chefs par l'adoption d'une plus grande proximité avec les téléspectateurs que permettait le recours à une animatrice de télévision et l'accélération de son rythme destinée à capter l'attention des téléspectateurs.

A partir de septembre 2009, la formule de l'émission est entièrement transformée, sous l'impulsion de Julie Andrieu qui devient la présentatrice du programme¹⁰⁵. La participation des chefs se voit désormais intégrée à un dispositif qui se réfère à la cuisine domestique et adopte des traits caractéristiques des émissions de coaching. L'émission a désormais lieu en studio, dans un

¹⁰² *Télé Indice*, 18 février 2008, p. 3 (document édité par Médiamétrie).

¹⁰³ Chaque numéro du programme était rediffusé à 6h un jour de la semaine suivant la première diffusion.

¹⁰⁴ Depuis septembre 2008, *Côté cuisine* était décliné en trois versions régionales, diffusées simultanément sur les différentes antennes régionales de la chaîne.

¹⁰⁵ C'est également sa société de production qui est en charge de la production du programme.

décor qui imite au plus près l'intérieur d'une maison rustique (*Fig. 8-52*). La cuisine n'est pas aménagée avec des éléments standard, mais l'ameublement se compose d'authentiques meubles en bois massif. Un soin particulier est apporté à la décoration, avec la présence de voilages aux fenêtres, de tableaux aux murs et de petites lampes sur les meubles. La présence de deux fenêtres qui inondent le plateau d'une lumière chaleureuse apporte un effet de réalisme. La cuisine se voit donc, dans la continuité du générique qui évoque la douceur de la cuisine traditionnelle (*Fig. 8-53*), inscrite dans un univers rural relativement idéalisé. Pour autant, le fait qu'il s'agisse d'un studio de télévision est manifeste, de par la disposition des caméras face au plan de travail selon le procédé classique de ce type d'émissions, et par le fait que l'« envers du décor » soit présenté à l'écran lorsque les invités sont interrogés (*Fig. 8-54*).

L'émission repose en effet sur la participation d'un cuisinier amateur souhaitant participer à l'émission pour améliorer sa pratique de la cuisine. Comme dans les émissions de coaching, l'invité assure la présentation, dans une séquence de reportage qui le montre dans ses activités quotidiennes (*Fig. 8-55*), du problème qu'il souhaite qu'un chef l'aide à résoudre. Une attention particulière est portée à la personnalité, tant en termes culinaires que relativement à d'autres centres d'intérêt, des amateurs invités. Ainsi, Marion est décrite comme une spécialiste de l'improvisation : la cuisine est pour elle un jeu, qu'elle aime pratiquer pour développer son inventivité. Le reportage qui lui est consacré la présente également en train de faire du sport, évoqué comme un autre de ses centres d'intérêt. L'émission valorise donc la pratique de la cuisine en tant que passion, qui explique l'intérêt, dans la lignée des cours de cuisine, qu'ont les invités à pouvoir côtoyer un chef. La participation à l'émission est ainsi présentée comme une expérience extraordinaire et profitable pour les invités, dont les impressions personnelles sont fréquemment présentées lors de séquences de confession au format directement hérité des émissions de télé-réalité. Le programme adopte donc le point de vue personnel de l'invité, et est représentatif d'une télévision marquée par l'individualisme qui développe une relation de fusion avec son public¹⁰⁶, amené à s'identifier à des personnes qui lui ressemblent.

La proximité formelle que cultivait le programme avec les émissions de télé-réalité a toutefois été partiellement effacée dans le nouveau format qui a été mis à l'antenne à partir de septembre 2010. Le nouveau décor de l'émission se situe dans la continuité directe du précédent (*Fig. 8-56*), puisqu'il figure une cuisine ménagère qui semble être située dans un cadre champêtre

¹⁰⁶ Ces traits sont, pour Jean-Louis Missika, caractéristiques de la post-télévision. Jean-Louis Missika, « Cultures alimentaires et télévision : les métamorphoses du cuisinier » dans *Assises de la fondation Nestlé : Culture(s) alimentaire française(s) : l'actualité du plaisir*, 2010, p. 26 [publié en ligne].

(terrasse avec verdure derrière la baie vitrée...). Si le dispositif de l'émission est resté semblable, les commentaires en voix off qui étaient présents dans le format précédent ont été abandonnés, tout comme les interventions fréquentes des invités. L'émission est donc davantage rapprochée du format d'un magazine¹⁰⁷, fortement incarné par Julie Andrieu. En effet, l'animatrice ne prend plus beaucoup part à la préparation de la recette : elle a essentiellement un rôle de commentatrice de ce que réalisent le chef et l'invité, et possède sa propre rubrique lors de laquelle elle assure la présentation d'un produit (*Fig. 8-57*).

De fait, *Côté cuisine* semble concentrer les tendances à l'œuvre dans les représentations de la cuisine à la télévision. La compétence des chefs invités, présentés en tant que créateurs dans les reportages soignés qui leur sont consacrés, est mise en avant par Julie Andrieu et se double de l'accessibilité affichée de leur savoir, que s'approprient des téléspectateurs invités désirant enrichir leur pratique de la cuisine en imitant celle des professionnels (chapitre 7). Par ailleurs, la cuisine des amateurs apparaît comme une activité personnelle vécue sur le mode de la passion et qui est ainsi un moyen d'expression de l'individu. Enfin, le programme met en valeur une atmosphère de convivialité grâce au rôle de médiatrice bienveillante joué par Julie Andrieu, qui affiche sa proximité avec les chefs autant que les participants. L'authenticité présumée du dispositif, que le décor d'inspiration rustique met en avant, témoigne également de la prétention réaliste d'un programme qui se présente comme une expérience vécue par un téléspectateur invité auquel le public est amené à s'identifier.

Conclusion

L'évolution connue par les émissions de recettes peut donc se résumer par l'intégration de la pratique de la cuisine à une situation qui lui donne sens. Les programmes ont largement perdu leur caractère démonstratif pour se construire autour d'un scénario qui encadre l'activité culinaire. Cette dynamique tient à l'évolution générale du discours télévisuel, laissant de plus en plus de place à l'expression personnelle de l'individu, mais peut également être reliée aux enjeux de la pratique culinaire elle-même. Selon Paul Ariès, l'alimentation, en s'affranchissant des régulations traditionnelles qui lui donnaient forme, prend sens par les « scénarios » variables dans

¹⁰⁷ Les séquences tournées en plateau continuent d'alterner avec des reportages (l'un consacré à l'invité, l'autre au chef).

lesquels les mangeurs l'inscrivent¹⁰⁸. Jean-Claude Kaufmann montre en effet que la pratique culinaire est devenue protéiforme et se définit par des registres d'action différents selon l'objectif que poursuit le cuisinier¹⁰⁹. De ce fait, on peut penser que les émissions de recettes participent au « réenchancement¹¹⁰ » du quotidien décrit par Jean-Jacques Boutaud comme le désir de « s'en laisser conter », de s'abandonner à l'un des multiples discours sur l'alimentation et ainsi de faire un voyage mental par la cuisine en conformant ses pratiques à une situation modèle¹¹¹. En allant au-delà de la démonstration technique, les émissions de recettes proposent une vision de la cuisine dans un certain contexte qui la lie à un mode de vie, et représentent donc de véritables styles de cuisine dont le public peut s'inspirer. D'autre part, l'idéalisation qu'implique la mise en scène télévisée offre au public une image fictionnelle de la cuisine qui la rend d'autant plus attirante.

¹⁰⁸ Paul Ariès, *La fin des mangeurs : les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*, Paris, Desclée de Brouwer, 1997, p. 105.

¹⁰⁹ « Les chefs ont en tête deux modèles, qui guident de façon différente leur pensée et leur action ». Jean-Claude Kaufmann, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin, 2005, p. 201.

¹¹⁰ Jean-Jacques Boutaud, « A la recherche du sens gourmand », dans Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Scènes Gourmandes. Rencontres BIAC 2005*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2006, p. 10.

¹¹¹ *Ibid.*, p. 11.



Fig. 8-52 – Décor de Côté cuisine



Fig. 8-53 – Cuisine à la campagne



*Fig. 8-54 – Interview de la participante
« de l'autre côté du décor »*



Fig. 8-55 – Dans la cuisine de l'invitée



Fig. 8-56 – Nouvelle cuisine



Fig. 8-57 – Rubrique informative



Fig. 8-58 – Impressions de la téléspectatrice invitée

CONCLUSION

Au vu de la soixantaine d'années de télévision que nous avons étudiée, on ne peut qu'être frappé par la variété des mises en scène de la cuisine que les émissions de recettes ont proposées, confirmant ainsi le caractère protéiforme d'une activité à laquelle on ne prête souvent qu'une faible attention. La lecture des programmes que nous avons proposée a permis de définir les contours de l'identité culinaire mise en avant par les divers acteurs ayant incarné la cuisine à l'écran. Si la cuisine est bien affaire de mise en scène, quel statut l'historien peut-il, en définitive, accorder aux émissions de recettes dans la perspective d'une histoire sociale des représentations liées à la cuisine ? L'évolution connue par les émissions de recettes apparaît comme étant emblématique des changements affectant une culture culinaire qui s'est transformée à un rythme inédit depuis les années 1950.

L'assimilation progressive de la pratique de la cuisine à un loisir et un plaisir, permise dans les émissions par l'affranchissement puis la recomposition de la référence à la cuisine professionnelle, traduit bien les mutations connues par la cuisine domestique, partiellement sortie de l'univers de la contrainte grâce à la possibilité du recours aux produits de l'industrie agroalimentaire. L'évolution des rôles en termes de genre apparaît comme une conséquence directe du changement de statut de la cuisine : la bipartition entre cuisine privée et cuisine publique¹ tend à s'estomper du fait de la restructuration de la cuisine quotidienne, concentrée sur les moments d'exception et assurant donc une certaine publicité à ceux qui la pratiquent. Les émissions de recettes ont ainsi mis à l'antenne des hommes amateurs (Michel Oliver) dès la fin des années 1970 et présentent une mixité certaine à tous les rôles depuis les années 2000.

Il faut toutefois considérer que les émissions de recettes ont tendance à minimiser la pénibilité des pratiques culinaires puisqu'elles cherchent à présenter à leur public une image favorable voire idéalisée, et masquent ainsi les inégalités sociales qui font que la cuisine est une activité vécue comme plus ou moins choisie selon les milieux sociaux². Par ailleurs, la faible

¹ Pascal Ory, *L'identité passe à table : l'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, Paris, Presses universitaires de France, 2013, p. 40.

² Claudine Marenco montre qu'en milieu populaire, la cuisine est pratiquée sur le mode du devoir, de la contrainte

emprise du discours diététique dans les émissions de recettes télévisées, par contraste avec d'autres médias et notamment la presse, est le signe de la diffusion d'une conception positive de la cuisine, peut-être en décalage avec les aspirations du public – ce qui pourrait en partie expliquer le faible succès qu'a rencontré le genre. Aussi, alors que la multiplication des discours sur l'alimentation entraîne la fragmentation des mangeurs en « tribus³ » aux modèles divers⁴, la télévision, en raison du large public qu'elle souhaite rassembler, se consacre à la présentation de cuisines consensuelles et variées.

L'élargissement du répertoire culinaire à disposition des cuisiniers⁵ issu de la diffusion de nouvelles manières de cuisiner est également un trait saillant de l'évolution connue par les pratiques culinaires, que les émissions de recettes – en tant qu'actrices et spectatrices du mouvement – donnent à lire de manière nuancée. Après le rôle de précurseur qu'a eu Raymond Oliver dans la présentation de cuisines exotiques, les émissions de recettes des décennies suivantes ont surtout été consacrées à la cuisine française traditionnelle, et notamment régionale. C'est à partir du milieu des années 1990 qu'une cuisine plus moderne et plus ouverte a trouvé sa place dans les émissions de recettes, tout en laissant apparaître les différenciations sociales du rapport à la nouveauté culinaire. L'écart générationnel semble être réel, à en croire la différence d'attitude entre Maïté et Julie Andrieu lorsqu'il s'agit de créativité ou d'exotisme. L'importance accordée à la tradition et l'authenticité dans les mises en scène de la cuisine dès les années 1980 et jusqu'à aujourd'hui témoigne de la tendance à rapporter la cuisine à des valeurs rassurantes : la nostalgie imprègne fortement les pratiques de la cuisine, alors même que l'originalité s'est imposée comme un impératif quand il s'agit pour l'individu de donner une image valorisante de lui-même.

Les émissions de recettes témoignent également de l'évolution connue par l'univers de la cuisine professionnelle. Les chefs ont été souvent placés au centre des émissions de recettes, qui ont eu un effet sur leur reconnaissance et leur popularité. L'exposition dont ils bénéficient à

par celles qui l'assurent dans leur foyer. Claudine Marenco, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, Cachan, Editions de l'ENS Cachan, 1992, p. 247.

³ Pascal Ory, *L'identité passe à table : l'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, Paris, Presses universitaires de France, 2013, p. 13-14.

⁴ La multiplication des blogs culinaires témoigne de l'individualisation et la personnalisation des discours en matière de cuisine.

⁵ « l'horizon des femmes qui cuisinent s'est singulièrement élargi depuis une ou deux générations ». Michel de Certeau, Luce Giard et Pierre Mayol, *L'invention du quotidien*, volume II, Paris, Gallimard, 1994 (1980), p. 251.

l'écran leur permet de faire valoir l'image de leur profession qui s'est imposée, faisant passer le cuisinier du statut d'artisan subalterne à celui d'artiste créateur. Les émissions de recettes – et les compétitions culinaires télévisées contemporaines sans doute encore davantage – ont indéniablement contribué à la connaissance de la grande cuisine par les Français, en mettant à leur disposition un ensemble de références au sujet d'un univers relativement fermé au grand public. En complémentarité avec d'autres médias, la télévision a favorisé la démocratisation de la grande cuisine, à l'origine d'une porosité croissante entre les pratiques des amateurs et celles des professionnels⁶ qui leur servent de modèle.

Aussi, bien qu'il soit difficile d'envisager avec précision et à une large échelle l'influence des émissions de recettes sur les pratiques culinaires de leurs téléspectateurs, on peut penser que les programmes peuvent constituer une source non négligeable de savoir culinaire, mais aussi (et surtout ?) une source d'inspiration, dans la mesure où une mise en scène s'offre comme la proposition d'une manière de s'acquitter de la préparation d'un plat, dont bien des traits peuvent être appropriés dans le cadre du style culinaire que chacun se crée à partir de références variées. L'audience assez faible que réunissent les émissions de recettes françaises doit cependant conduire à relativiser leur impact dans la diffusion de styles culinaires à l'échelle de la société française.

L'étude d'un ensemble limité et cohérent d'émissions permet également d'apporter une contribution à l'histoire de la télévision, au sens où l'évolution générale connue par le discours des chaînes de télévision a une importance majeure dans celle des mises en scène de la cuisine. Les émissions de recettes apparaissent ainsi comme un prisme permettant d'observer l'histoire des programmes de télévision. Les faits les plus saillants qu'il nous a été donné d'observer concernent l'accélération du rythme des émissions – entraînant une fragmentation des gestes mobilisés dans l'exécution d'une recette et suscitant l'attention de téléspectateurs captivés par la succession rapide des images et séduits par l'idéalisation de la pratique de la cuisine ainsi orchestrée – et la transformation des modes d'énonciation. Les programmes étudiés sont en effet de plus en plus construits à la première personne, modifiant le mode de médiation du savoir culinaire pour le fonder sur le ressort de l'identification et la projection. Cette évolution va de pair avec la prétention de la télévision à présenter des situations réelles et authentiques, qui conduit à ancrer l'activité culinaire dans des situations et des expériences.

⁶ Denis Saillard et Françoise Hache-Bissette, « Gastronomie et identité culturelle française », dans Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e-XXI^e siècles)*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, p. 11.

D'autre part, il faut souligner les limites d'une démarche qui chercherait à décrire l'évolution globale de la télévision selon un schéma chronologique marqué par la succession de plusieurs « âges ». C'est que la façon dont sont conçus les programmes est dépendante de nombreux facteurs, notamment l'identité des chaînes sur lesquels ils sont diffusés, qui expliquent que plusieurs types de programmes puissent coexister simultanément. Ainsi, *Julie cuisine* a été diffusé au même moment que *Bon appétit bien sûr* : la télévision relationnelle cohabite avec la télévision messagère, et il convient donc d'être attentif à la diversité des programmes proposés par la télévision avant de les inscrire dans un modèle englobant qui a tendance à durcir les contrastes entre les périodes (il n'a pas fallu attendre la privatisation pour que, dès les émissions de Raymond Oliver, une relation de proximité avec les téléspectateurs soit recherchée).

En dernière analyse, se pose la question de savoir si les émissions de recettes peuvent être considérées comme un genre particulier de programmes, encadré par des règles qui lui seraient propres. Cette interrogation invite également à se demander si les émissions françaises présentent une particularité par rapport aux programmes étrangers, ce que la connaissance partielle que nous pouvons avoir de l'histoire de ce type de programmes dans d'autres pays ne nous permet pas de trancher. A l'heure où les programmes consacrés à la cuisine se multiplient et se diversifient à la télévision, il nous semble que la définition des émissions de recettes que nous avons retenue dans le cadre de cette étude permet mal de rendre compte des manières dont la cuisine se voit le plus souvent abordée. Le caractère démonstratif des émissions de recettes, qui nous semble avoir été leur principal trait caractéristique – et sans doute ce qui les distingue des façons de faire étrangères, qui accordent davantage de place au divertissement – s'est progressivement effacé et a aujourd'hui pratiquement disparu, signant de fait la fin d'un modèle d'émissions qui, peut-être, sera amené à renaître de ses cendres, comme il l'a déjà fait dans le passé. En intégrant la cuisine à des situations qui lui donnent sens, les programmes culinaires contemporains rendent grâce à une vision de la cuisine qui ne se réduit pas à des considérations techniques : la pratique culinaire prend tout son sens d'activité affective et sociale, quitte à ce que la transmission du savoir culinaire, qui trouve bien d'autres vecteurs pour se maintenir, soit reléguée au second plan. Mais a-t-on jamais regardé la télévision pour apprendre à faire la cuisine ?

INDEX DES SOURCES

I- Sources audiovisuelles conservées par l'INA

Pour chaque programme, on indique le nombre total de documents référencés retenus dans le corpus, puis la liste, de manière identique aux bases de l'INA, des émissions qui ont été visionnées.

- *A table*, présenté par Maïté Ordonez, réalisation Valérie Herschen, France 3, 1997-1999. 547 documents référencés.

Date de diff.	Chaîne	Titre propre	Titre collection	Heure diff.	Durée	Numéro
16/09/1997	France 3	Suprême de poulet et tagliatelles	A table	11:33:05	0:22:08	666573.001
22/09/1997	France 3	Saumon aux chips d'artichauts	A table	11:34:10	0:22:06	673629.001
17/10/1997	France 3	Effilochée d'endives aux coquilles Saint Jacques	A table	11:34:45	0:21:23	687126.001
25/03/1998	France 3	Crème brûlée	A table	11:33:42	0:21:42	802620.001
04/06/1998	France 3	Cuisine japonaise : sushis et makis	A table	11:37:41	0:21:29	853241.001
30/04/1999	France 3	Vinaigrette de merlan aux asperges et salade de chou chinois et moules	A table	11:30:26	0:21:19	1093807.001
01/06/1999	France 3	Cannelés et dôme à l'orange	A table	11:27:16	0:21:04	1120244.001
08/12/1999	France 3	Lapin rôti aux échalottes	A table	11:29:24	0:21:55	1275300.001

- *Allô Sophie*, présenté par Sophie Dudemaine, réalisation Sébastien Zibi, TF1, 2008. 28 documents référencés.

08/03/2008	TF1	Allô Sophie : [émission du 08 mars 2008]	Allô Sophie	11:13:23	0:32:31	3574269.001
22/03/2008	TF1	Allô Sophie : [émission du 22 mars 2008]	Allô Sophie	11:12:30	0:32:07	3584999.001
10/05/2008	TF1	Allô Sophie : [émission du 10 mai 2008]	Allô Sophie	11:13:01	0:34:32	3620953.001
28/06/2008	TF1	Allô Sophie : [émission du 28 Juin 2008]	Allô Sophie	11:15:07	0:32:14	3657051.001

- *Art et magie de la cuisine*, présenté par Raymond Oliver et Catherine Langeais, réalisation Hubert Knapp, ORTF, 1954-1966. 144 documents référencés.

07/02/1955	1	Glacage de gateau	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:30:35	CPF86650565
17/10/1955	1	Pommes soufflées	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:24:45	CPF86650564
24/01/1956	1	Les salades composées	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:16:55	CPF86602595
20/08/1956	1	Bananes du Sénégal	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:00:00	CPF86657760
09/05/1957	1	Omelette norvegienne	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:00:00	CPF86657758
13/05/1957	1	La picatta	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:00:00	CPF86602629
23/09/1957	1	Ris de veau	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:23:38	CPF86602596
23/11/1959	1	Sauces et fonds de sauces	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:25:00	CPF86602656
29/08/1960	1	Sole aux concombres et bananes	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:26:00	CPF86602602
24/09/1962	1	Omelette norvegienne	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:35:01	CPF86602549
29/06/1964	1	Le pate gardian	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:28:00	CPF86602568
31/05/1965	1	Le suka yaki	Art et magie de la cuisine	18:25:00	0:28:38	CPF86602573
18/02/1966	1	La tarte au fromage	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:28:00	CPF86602583
13/05/1966	1	Langue de boeuf la vilette en	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:30:00	CPF86602586

		chansons				
08/04/1963	1	Timbale Mona Lisa	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:31:00	CPF86602552
09/01/1956	1	LES CREPES	Cuisine a quatre mains	00:00:00	0:00:00	CPF86657766

- **Assiette norvégienne**, présenté par Daniel Rouge Madsen, M6, 2011-2012. 137 documents référencés.

07/05/2011	M6	Rouleaux de printemps saumon gingembre	Assiette norvégienne	10:32:04	0:01:14	4452581.001
24/09/2011	M6	Saumon gravlaks aux betteraves	Assiette norvégienne	18:33:04	0:01:14	4551326.001
15/05/2012	M6	Cabillaud bacon et purée de petits pois	Assiette norvégienne	12:38:57	0:01:14	4711746.001
23/04/2011	M6	Cassolette de morue et coques	Assiette norvégienne	10:29:34	0:01:14	4443144.001

- **Bon appétit**, présenté par Raymond Oliver et Catherine Langeais, réalisation Lucien Gavinet, ORTF, 1966. 9 documents référencés.

23/07/1966	X	LE PAIN BAGNAT	BON APPETIT ; N°1	00:00:00	0:09:00	CPF86616460
06/08/1966	X	SANDWICH	BON APPETIT ; N°3	00:00:00	0:09:00	CPF86616462
13/08/1966	X	POTAGE FROID AUX YAOURTS	BON APPETIT ; N°4	00:00:00	0:09:00	CPF86616463
27/08/1966	X	SALADE MIXTE	BON APPETIT ; N°6	00:00:00	0:09:00	CPF86616465
03/09/1966	X	GIGOT AU BARBECUE ET CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES	BON APPETIT ; N°7	00:00:00	0:00:00	CPF86616466

- **Bon appétit bien sûr**, présenté par Joël Robuchon, réalisation Guy Job, France 3, 2000-2009. 2340 documents référencés.

20/03/2000	France 3	Alain Passard : tarte fine à la fourme d'Ambert	Bon appétit bien sûr	11:32:16	0:20:47	1364347.001
17/02/2001	France 3	Patrice Demangel : pot au feu de poularde aux légumes	Bon appétit bien sûr	11:12:07	0:21:29	1639323.001
21/09/2000	France 3	Eric Frechon : gaufres de pommes de terre au saumon	Bon appétit bien sûr	11:37:02	0:19:51	1523708.001
03/01/2002	France 3	Michel Oliver : méli mélo de sole au citron vert	Bon appétit bien sûr	11:38:37	0:20:47	1908683.001
09/09/2002	France 3	Régis Marcon : céréales aux olives et champignons	Bon appétit bien sûr	11:34:58	0:24:00	2093844.001
24/12/2003	France 3	Pierre Hermé : truffes au chocolat et fruits de la passion	Bon appétit bien sûr	11:41:48	0:21:16	2466311.001
09/06/2004	France 3	Michaëla Peters : nage de fruits rouges à la citronnelle avec un sorbet au yaourt	Bon appétit bien sûr	11:38:08	0:20:22	2584119.001
23/06/2005	France 3	Tateru Yoshino : Thon rouge à la façon de Yoshino	Bon appétit bien sûr	11:33:55	0:20:20	2855443.001
29/05/2006	France 3	Romain Corbière : cocotte verte de légumes d'été	Bon appétit bien sûr	11:14:50	0:21:25	3099195.001
17/04/2008	France 3	[Pascal Fayet : foie de veau à la vénitienne]	Bon appétit bien sûr	12:56:01	0:04:57	3606280.001
21/10/2008	France 3	[Anne Sophie Pic : crème de châtaigne aux épices douces et champignons]	Bon appétit bien sûr	12:55:25	0:05:01	3197033.001

- **Bonjour bon appétit**, présenté par Michel Oliver, réalisation Jacques Cristobal, TF1, 1983-1985. 96 documents référencés.

02/04/1983	1	Gâteau glacé au chocolat	Bonjour bon appétit	00:00:00	0:25:00	CPA83051604
23/04/1983	1	Terrine de merlan aux légumes	BONJOUR BON APPETIT	00:00:00	0:25:00	CPA83057066
08/10/1983	1	Poulet au paprika	BONJOUR BON APPETIT	00:00:00	0:24:58	CPA83053990
31/03/1984	1	Pudding a l'ananas	BONJOUR BON APPETIT	11:54:00	0:27:08	CPA85104883
06/10/1984	1	Les pommes sans étiquette et les pommes à l'anglaise	BONJOUR BON APPETIT	12:00:00	0:21:23	CPA91010962
20/04/1985	1	Le poulet haïtien	BONJOUR BON APPETIT	12:30:00	0:30:00	CPA85103772

04/05/1985	1	Cake aux légumes nouveaux	BONJOUR BON APPETIT	12:28:00	0:24:50	CPA86003346
------------	---	---------------------------	---------------------	----------	---------	-------------

- ***Chef, la recette !***, présenté par Cyril Lignac, réalisation Sébastien Zibi, M6, 2005-2008. 187 documents référencés.

18/06/2005	M6	Chef la recette : [7ème émission]	Chef, la recette	12:20:25	0:46:15	2858212.001
26/11/2005	M6	Spéciale Asie	Chef, la recette	12:17:31	0:48:39	2972740.001
16/09/2006	M6	Spéciale 'hommes aux fourneaux'	Chef, la recette	12:07:19	0:47:55	3176837.001
10/12/2006	M6	[Crème citron et fruit de la passion, muffins moelleux au thé vert, grenadins de	Chef, la recette	12:39:45	0:40:26	3235837.001
07/04/2007	M6	Oeufs brouillés aux asperges vertes ; Tranches de gigot marinées, risotto aux he	Chef, la recette	12:08:48	0:47:44	3322745.001
11/08/2007	M6	Spéciale Caméra café	Chef, la recette	11:08:06	0:46:19	3411357.001
22/03/2008	M6	[Poulet farci sous la peau, tomates roties et polenta, compote d'ananas meringué	Chef, la recette	12:27:00	0:32:58	3584289.001
07/06/2008	M6	Gougères à la mimolette, côtes de porc et pommes de terre	Chef, la recette	12:30:35	0:32:55	3639635.001
21/06/2008	M6	[Cannellonis aux petits légumes, mousse de chocolat blanc aux éclats de Meringue	Chef, la recette	12:23:54	0:35:27	3649784.001

- ***Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?***, présenté par Denise Fabre et Fabrice Vandenhende, réalisation Geneviève Strina, TF1, 1987-1988. 35 documents référencés.

17/10/1987	1	Gratin de pommes et poires aux avelines	Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?	09:41:35	0:19:48	CPA87009649
05/12/1987	1	Charlotte aux pommes, endives au jambon	Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?	09:42:20	0:19:00	CPA87011888
19/12/1987	1	Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ? : émission du 19 décembre 1987 [bûche de Noël au chocolat]	Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?	09:46:35	0:19:00	CPA87012658
30/01/1988	1	Poulet aux quatre épices en croûte	Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?	09:35:40	0:18:00	CPA88001090
19/03/1988	1	Médaille de porc aux herbes sèches, gâteau au chocolat	CHERI, QU'EST CE QU'ON MANGE AUJOURD'HUI ?	09:40:50	0:17:02	CPA88002969
26/03/1988	1	Le canard au citron et coriandre	Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?	09:41:55	0:17:02	CPA88003235
28/05/1988	1	Fondant glasse aux cerises	Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?	09:35:20	0:15:00	CPA88006459
11/06/1988	1	<Bavarois au chocolat et au grand marnier>	CHERI, QU'EST CE QU'ON MANGE AUJOURD'HUI ?	09:33:35	0:14:47	CPA88007019
25/06/1988	1	Farcis niçois	Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?	09:34:00	0:14:23	CPA88007392

- ***Comment c'est fait ?***, présenté par Jean-Pierre Coffe, réalisation François Amado, FR3, 1992-1993. 52 documents référencés.

09/09/1992	3	Le chocolat	Comment c'est fait ?	11:39:37	0:16:04	CPC92011121
28/10/1992	3	LA CONFITURE	COMMENT C'EST FAIT ?	11:38:16	0:15:46	CPC92013965
02/12/1992	3	La sole	Comment c'est fait ?	11:40:23	0:15:35	CPC92016652
16/12/1992	3	La bûche de Noël	Comment c'est fait ?	11:39:18	0:16:58	CPC92017521
24/02/1993	3	La salade	Comment c'est fait ?	11:40:15	0:17:01	CPC93003586
17/03/1993	3	L'ananas	Comment c'est fait ?	11:39:58	0:16:53	CPC93004263
14/04/1993	3	L'agneau	Comment c'est fait ?	11:39:24	0:16:55	CPC93005109
19/05/1993	3	Le camembert	Comment c'est fait ?	11:39:40	0:16:54	CPC93006172
06/10/1993	3	Le boeuf	Comment c'est fait ?	11:40:42	0:16:16	CPC93010489

- **Côté cuisine**, présenté par Carine Aigon puis Julie Andrieu, France 3, 2008-2011. 337 documents référencés.

22/01/2009	France 3	[Didier Elena : crème de poule aux légumes]	Côté Cuisine	11:06:43	0:26:08	3821953.002
29/05/2009	France 3	[Pierre Basso Moro : Tarte tomate à la saucisse de morteau]	Côté cuisine	11:09:17	0:25:45	3920188.001
07/09/2009	France 3	[Flora Mikula : Verrines méditerranéennes]	Côté cuisine	11:07:29	0:26:26	4002182.001
15/10/2009	France 3	Thierry Marx : gratin dauphinois	Côté cuisine	11:07:43	0:26:23	4035034.001
16/11/2010	France 3	[Jean-Pierre Xiradakis : Macaronade au foie gras et aux cèpes]	Côté cuisine	11:13:41	0:26:24	4326958.001

- **Cousins cuisine**, présenté par France Nadeau et Pierre Moulinier, FR3, 1991. 4 documents référencés.

22/10/1991	3	[Alain PIC]	COUSINS CUISINE	10:59:33	0:25:59	CPC91012781
29/10/1991	3	<JEAN BROUILLY>	COUSINS CUISINE	11:00:00	0:25:59	CPC91012996

- **Cuisine à quatre mains**, présenté par Raymond Oliver, Catherine Langeais et Robert Courtine, réalisation Pierre Sabbagh, ORTF, 1966-1968. 23 documents référencés.

04/11/1966	1	Le pain de macaroni	Cuisine a quatre mains	00:00:00	0:26:30	CPF86657780
23/06/1967	1	COQUILLES DE BERNIQUES	Cuisine à quatre mains	00:00:00	0:26:30	CPF92014987
17/11/1967	1	ROULET MARENGO	Cuisine à quatre mains	00:00:00	0:27:00	CPF86657784
12/01/1968	1	ALICOT RAGOUT	Cuisine à quatre mains	00:00:00	0:24:00	CPF86657786
03/05/1968	1	La crème anglaise	Cuisine à quatre mains	00:00:00	0:28:15	CPF88004666

- **Cuisine pour les hommes**, présenté par Raymond Oliver et Catherine Langeais, réalisation Hubert Knapp, ORTF, 1954-1966. 12 documents référencés.

14/03/1960	1	Potage aux moules	La cuisine pour les hommes	19:30:00	0:26:15	CPF86657798
11/04/1960	1	Les oeufs Toupinel	La cuisine pour les hommes	19:29:30	0:25:19	CPF86602565
12/09/1960	1	Le pate bourbonnais	La cuisine pour les hommes	19:30:00	0:24:29	CPF86602603
10/07/1961	1	Cotes d'agneau au curry au riz	La cuisine pour les hommes	19:25:00	0:28:01	CPF86657802
07/08/1961	1	La bavaroise	La cuisine pour les hommes	19:25:00	0:30:08	CPF86657806

- **Cuisine sans cuisson**, présenté par Lyvia d'Alché et Maurice Cazalis, réalisation Robert Bellet, FR3, 1982. 14 documents référencés.

04/02/1982	3	La collation du berger landais	Cuisine sans cuisson	18:35:48	0:05:00	CPC92005371
11/03/1982	3	Les pêches melba	Cuisine sans cuisson	18:35:47	0:05:17	CPC92005378
08/04/1982	3	La cloche de pâques	Cuisine sans cuisson	18:21:30	0:04:07	CPC82054729
22/04/1982	3	Frappe à la banane spécial cidre	Cuisine sans cuisson	18:19:58	0:04:32	CPC92005374

- **Cuisines du monde**, présenté par Claude Villers, réalisation Michel Guillet, FR3, 1987-1990. 12 documents référencés.

17/04/1987	3	[la Suède et ses recettes]	Cuisines du monde	14:28:14	0:26:30	CPC87003600
29/05/1987	3	[l'Allemagne]	Cuisines du monde	14:29:42	0:25:58	CPC87004804
26/06/1987	3	[la Chine : Pékin]	Cuisines du monde	14:29:04	0:24:23	CPC87005319
06/11/1987	3	[L'Alsace et ses recettes]	Cuisines du monde	12:00:00	0:26:30	CPC87013400

- **Cuisinez avec**, réalisation Alain Hattet, FR3, 1992. 20 documents référencés.

28/02/1992	3	<RAGOUT DE COQUILLES SAINT JACQUES AUX NOUILLES FRAICHES ET AUX TRUFFES>	CUISINEZ AVEC ... CHRISTIAN GRISARD	11:00:00	0:13:00	CPC92001854
31/01/1992	3	<CREPE AU SAUMON ET AU CAVIAR>	CUISINEZ AVEC GEORGES BLANC	10:59:00	0:13:00	CPC92001062

- **Cuisinez comme un grand chef**, présenté par Joël Robuchon, réalisation Guy Job, TF1, 1996-1999. 736 documents référencés.

31/08/1996	TF1	Alain Ducasse, la tomate	Cuisinez comme un grand chef	12:05:07	0:03:14	391603.001
28/01/1997	TF1	Guy Martin, l'orange : [2ème recette]	Cuisinez comme un grand chef	12:11:52	0:03:05	508263.001
11/02/1997	TF1	Jacques Guillo, les crêpes : [2ème recette]	Cuisinez comme un grand chef	12:10:18	0:03:10	514890.001
31/05/1997	TF1	Benoît Witz, la fraise	Cuisinez comme un grand chef	12:04:44	0:03:11	596908.001
13/02/1998	TF1	Christophe Chabanel, la betterave : [4ème recette]	Cuisinez comme un grand chef	12:06:28	0:04:16	775837.001
21/12/1998	TF1	R comme réveillon, Philippe Braun	Cuisinez comme un grand chef. L'ABC de la cuisine	12:04:13	0:04:18	1002381.001
21/05/1999	TF1	P comme pintade, Jean François Rouquette : [3ème recette]	Cuisinez comme un grand chef. L'ABC de la cuisine	12:06:43	0:04:04	1113270.001
07/06/1999	TF1	C comme Cochon, Jean Louis Nomicos	Cuisinez comme un grand chef. L'ABC de la cuisine	12:06:49	0:04:04	1127804.001

- **Dancing cuisine**, réalisation Nicolas Humbert, M6, 2010-2012. 122 documents référencés.

25/09/2011	M6	Pop	Dancing cuisine	17:14:37	0:01:14	4551970.001
27/11/2011	M6	ElectroCrêpe	Dancing cuisine	17:15:08	0:01:18	4592971.001

- **De bouche à oreilles**, réalisation Guillaume Silberfeld, FR3, 1986. 3 documents référencés.

24/07/1986	3	La flognarde de maria	DE BOUCHE A OREILLES	17:32:37	0:14:29	CPC86009500
25/07/1986	3	Le colonel BRETEGNIER	DE BOUCHE A OREILLES	17:31:32	0:13:28	CPC86009508
26/07/1986	3	La farce dure de Marinette	DE BOUCHE A OREILLES	17:31:30	0:14:29	CPC86009513

- **Deux gourmands disent**, présenté par Michel Oliver et Michel Galabru, réalisation Jacques Cristobal, TF1, décembre 1983. 9 documents référencés.

20/12/1983	1	Les bretzels	DEUX GOURMANDS DISSENT	18:38:18	0:15:00	CPA86004819
23/12/1983	1	Les truffes au chocolat	DEUX GOURMANDS DISSENT	00:00:00	0:13:19	CPA83050397
19/12/1983	1	L'omelette soufflée	DEUX GOURMANDS DISSENT	00:00:00	0:12:00	CPA83053488

- **Dis-moi ce que tu mijotes**, présenté par Michel Oliver, réalisation Lucien Gavinet, TF1, 1977-1978. 23 documents référencés.

05/11/1977	1	Les noix	Dis moi ce que tu mijotes	00:00:00	0:17:00	CPA77054705
19/11/1977	1	La cuisine : les oeufs	Dis moi ce que tu mijotes	00:00:00	0:17:34	CPA77050539
03/12/1977	1	Le foie gras	Dis moi ce que tu mijotes	00:00:00	0:20:00	CPA77053426
14/01/1978	1	Conseils de régime après les fêtes	Dis moi ce que tu mijotes	00:00:00	0:18:35	CPA78055840
18/03/1978	1	Les poireaux confits	Dis moi ce que tu mijotes	00:00:00	0:17:00	CPA78055459
29/04/1978	1	Le gateau au fromage blanc	Dis moi ce que tu mijotes	00:00:00	0:17:30	CPA78051427
13/05/1978	1	Le jambon au Porto	Dis moi ce que tu mijotes	00:00:00	0:15:00	CPA78057324
24/06/1978	1	Les préparations du poulet et	Dis moi ce que tu mijotes	00:00:00	0:18:00	CPA78056238

		poulet en gelee a l'estragon				
--	--	------------------------------	--	--	--	--

- **Gastronomie régionale**, ORTF, 1966-1968. 23 documents référencés.

07/01/1966	1	Montpellier : La bourride à la Sétoise	Gastronomie régionale	18:25:30	0:22:00	CPF86657807
23/09/1966	1	Lyon : L'Oreiller de la belle Aurore	Gastronomie régionale	18:26:30	0:25:00	CPF08008401
09/06/1967	1	Rennes : Le kig ha farz ou potée Bretonne	Gastronomie régionale	18:28:30	0:21:00	CPF88005845
06/10/1967	1	Besançon : Le coq au vin jaune et aux morilles	Gastronomie régionale	18:26:30	0:14:30	CPF86631419
19/04/1968	1	Lille : Le turbot Jacques Altazin	Gastronomie régionale	18:23:30	0:28:00	CPF86631423

- **Goûtez-moi ça**, présenté par Pierrot et Jenny Clève, réalisation Patrick Villechaize, FR3, 1999. 39 documents référencés.

09/08/1999	France 3	Tourin du Périgord	Goûtez moi ça	11:50:50	0:11:11	CPC99004902
01/09/1999	France 3	Cuisse de lapin au muscadet	Goûtez moi ça	11:38:46	0:12:10	CPC99005311

- **Julie chez vous**, présenté par Julie Andrieu, réalisation Yann L'Henoret, TF1, 2008. 123 documents référencés.

02/02/2008	TF1	Cracks de pomme de terre D'Astrid	Julie chez vous	12:46:06	0:02:30	3547944.001
07/02/2008	TF1	Tarte à la crème...de caramel	Julie chez vous	11:57:55	0:02:31	3550656.001
14/02/2008	TF1	Le thoncoco	Julie chez vous	11:56:31	0:02:31	3556083.001
29/04/2008	TF1	Crumble aux pommes inratable	Julie chez vous	11:54:59	0:02:31	3612787.001
26/05/2008	TF1	Ravioles ouvertes au haddock	Julie chez vous	11:54:02	0:02:30	3632431.001
03/06/2008	TF1	Croustillant de langoustines au curry	Julie chez vous	11:53:19	0:02:29	3637567.001
12/06/2008	TF1	Soupe de poulet au lait de coco et citronnelle	Julie chez vous	11:53:05	0:02:30	3644181.001
18/06/2008	TF1	Mousse au citron à l'huile d'olive	Julie chez vous	11:54:19	0:02:30	3648630.001

- **Julie cuisine**, présenté par Julie Andrieu, réalisation Yann L'Henoret, TF1, 2004-2007. 458 documents référencés.

18/03/2004	TF1	Oeufs bacon minute sans matière grasse	Julie cuisine	11:58:14	0:02:03	2525137.001
27/03/2004	TF1	Les astuces de la semaine	Julie cuisine	11:51:37	0:02:04	2529130.001
13/05/2004	TF1	Canard sauté à la tapenade	Julie cuisine	11:56:44	0:02:03	2557895.001
19/05/2004	TF1	Gratin de macaroni	Julie cuisine	11:58:19	0:02:02	2563737.001
02/07/2004	TF1	Le tchelo	Julie cuisine	11:55:16	0:02:04	2600582.001
15/07/2004	TF1	Pêches rôties aux macarons	Julie cuisine	11:54:03	0:02:03	2610326.001
27/09/2004	TF1	Le cake absolu	Julie cuisine	12:51:17	0:02:03	2664511.001
02/12/2004	TF1	Frozen yogurt mangue coco	Julie cuisine	12:51:46	0:02:04	2717495.001
11/01/2005	TF1	Salade vietnamienne de St jacques et épinards	Julie cuisine	12:50:40	0:02:31	2746652.001
15/03/2005	TF1	Salade thaï de porc haché	Julie cuisine	12:51:17	0:02:30	2792991.001
26/04/2005	TF1	Les crêpes allégées de Sylvaine	Julie cuisine	12:50:48	0:02:29	2821761.001
21/03/2007	TF1	Aubergines aigres douces en salade croquante	Julie cuisine	13:47:28	0:02:04	3374950.001
11/04/2007	TF1	Hot dog d'asperges	Julie cuisine	13:39:25	0:02:05	3326266.001
06/06/2007	TF1	Tendrons de veau aux carottes	Julie cuisine	13:39:15	0:02:05	3364159.001

- **La cuisine à toute vapeur**, présenté par Pierre Marchesseau, TF1, 1987-1988. 42 documents référencés.

02/11/1987	1	Le feuilleté au saumon	La cuisine à toute vapeur	11:00:00	0:03:30	CPA87012378
13/11/1987	1	Les feuilletés aux fraises	La cuisine à toute vapeur	11:04:20	0:03:30	CPA88001625
19/11/1987	1	Paupiettes d'huîtres de Marennes	La cuisine à toute vapeur	11:04:46	0:03:30	CPA88001626

24/11/1987	1	Magret aux pêches	La cuisine à toute vapeur	11:04:35	0:03:30	CPA87012384
04/12/1987	1	<tourte a la tomate>	LA CUISINE A TOUTE VAPEUR	11:04:35	0:03:30	CPA87012293
14/12/1987	1	Oeufs à la neige	La cuisine à toute vapeur	11:07:15	0:03:30	CPA87012586
15/12/1987	1	Marinade de lapin à l'abricot	La cuisine à toute vapeur	11:10:50	0:03:30	CPA87012588
24/12/1987	1	<tourte aux fruits de mer>	LA CUISINE A TOUTE VAPEUR	11:11:45	0:03:30	CPA87012911

- **La cuisine audacieuse**, présenté par Patrick Charles, FR3, 1992. 5 documents référencés.

21/01/1992	3	Le château d' Adomenil	La cuisine audacieuse	11:00:00	0:13:00	CPC92001041
05/06/1992	3	[restaurant MAIRE à Metz]	La cuisine audacieuse	11:13:00	0:13:00	CPC92004590

- **La cuisine des juniors**, présenté par Lyvia d'Alché et Maurice Cazalis, réalisation Daniel Perverie, FR3, 1985-1987. 21 documents référencés.

10/02/1987	3	[pizza aux pommes de terre]	La cuisine des juniors	18:22:20	0:08:22	CPC87001886
17/02/1987	3	[les crêpes aux cerises]	La cuisine des juniors	18:22:15	0:07:51	CPC87001730

- **La cuisine des mousquetaires**, présenté par Maité Ordonez et Micheline Banzet, réalisation Patrice Bellot, FR3, 1986-1997. 895 documents référencés [Base Archives et DLTV].

12/08/1986	3	Les cèpes en conserve	La cuisine des mousquetaires	17:32:41	0:12:19	CPC86010131
16/08/1986	3	L'omelette aux cèpes	La cuisine des mousquetaires	17:32:40	0:13:52	CPC86010176
15/10/1991	3	[CANARD FARCI AU MADERE ET A L'ARMAGNAC]	La cuisine des mousquetaires	11:13:00	0:13:00	CPC93001365
07/01/1992	3	Spéciale centième cuisine des Mousquetaires	La cuisine des mousquetaires	10:59:00	0:25:42	CPC92000335
24/04/1992	3	Omelette aux queues de langoustine et son coulis de tomate	La cuisine des mousquetaires	11:00:00	0:13:08	CPC92003338
12/11/1993	3	[langoustines a la Grecque - travers de cochon de lait aux poivrons]	La cuisine des mousquetaires	11:45:07	0:12:27	CPC93011500
29/09/1994	3	filets de soles aux pétoncles - stars de gaubagnac farcies aux girolles	La cuisine des mousquetaires	11:41:24	0:13:12	CPC94008723
19/01/1995	3	Magrets au cidre , jambon au vinaigre framboise et petits oiseaux dans berceau	La cuisine des mousquetaires	11:37:27	0:12:12	5644.001
22/05/1995	3	Baëkeoffe et rognons de veau au Sauternes	La cuisine des mousquetaires	11:35:53	0:13:02	64573.001
19/10/1995	3	Lapin aux pruneaux et daube de boeuf aux pruneaux	La cuisine des mousquetaires	11:37:55	0:11:22	148790.001

- **La cuisine est un jeu d'enfants**, France 5, 2007-2012. 304 documents référencés.

01/09/2007	France 5	Spaguetti à la carbonara	La cuisine est un jeu d'enfants	08:51:33	0:08:00	3427351.001
------------	----------	--------------------------	---------------------------------	----------	---------	-------------

- **La cuisine légère**, présenté par Michel Guérard et Anne-Marie Peysson, réalisation Jean Hennin, TF1, 1977-1983. 87 documents référencés.

29/10/1977	1	Plat du jour : Le soufflé léger aux poires	La cuisine légère	00:00:00	0:15:00	CPA77057392
26/11/1977	1	Plat du jour : Jambon à l'os au coulis de champignon	La cuisine légère	00:00:00	0:17:47	CPA77057250
11/02/1978	1	Plat du jour : tournedos de veau à la crème de ciboulette	La cuisine légère	00:00:00	0:16:24	CPA92007027
08/04/1978	1	Plat du jour : Blanc de volaille au sabayon de poireaux	La cuisine légère	00:00:00	0:18:25	CPA78050807
17/06/1978	1	Plat du jour : granite au vin de Saint	La cuisine légère	00:00:00	0:24:30	CPA78055147

		Emilion				
29/12/1979	1	Plat du jour r : Ananas voile a l'orientale	La cuisine legere	00:00:00	0:17:00	CPA79052670
18/10/1980	1	Plat du jour : Poulet en cocotte d'argile sauce a l'oeuf.	La cuisine legere	00:00:00	0:13:22	CPA92008431
10/01/1981	1	Plat du jour : La raie pochée à la vinaigrette de tomate	La cuisine légère	00:00:00	0:35:26	CPA92008573
28/11/1981	1	La salade grande ferme au saucisson chaud	La cuisine legere	00:00:00	0:16:00	CPA81055106

- **La cuisine voyageuse**, présenté par Roger Moreau, FR3, 1976-1982. 46 documents référencés.

13/04/1976	3	La Bresse : Le poulet bressan à la crème	La cuisine voyageuse	18:50:00	0:12:32	CPC92004044
08/06/1976	3	Le Lyonnais : le quatre quart à la lyonnaise	La cuisine voyageuse	18:50:00	0:12:24	CPC76051577
20/09/1977	3	Les Alpes Maritimes : La salade nicoise	La cuisine voyageuse	18:52:10	0:13:00	CPC77057344
14/10/1978	3	Le Var : Les pâtes au pistou	La cuisine voyageuse	18:56:00	0:12:58	CPC92006057
27/05/1982	3	L'Ariege : Le millassou	La cuisine voyageuse	18:39:56	0:12:36	CPC82054544

- **La grande cocotte**, présenté par Marthe Mercadier, réalisation Armand Ridet, TF1, 1976-1977. 53 documents référencés.

20/04/1976	1	[Les grenouilles à la crème]	La grande cocotte	17:23:35	0:26:00	CPA7605264201
27/04/1976	1	[Artichauts à la barigoule et entrecote à la fondue d'anchois]	La grande cocotte	14:03:10	0:19:00	CPA7605212901
29/06/1976	1	[suprême de loup au vert de laitue]	La grande cocotte	15:14:00	0:20:00	CPA76065211
17/09/1976	1	[Le gâteau de foie de volaille]	La grande cocotte	17:31:00	0:25:50	CPA76067198
03/12/1976	1	[Le pudding aux marrons]	La grande cocotte	17:29:15	0:24:00	CPA76065850
18/03/1977	1	[Soupe au pistou et pommes à la crème]	La grande cocotte	00:00:00	0:23:11	CPA92006703
10/06/1977	1	[Anchoiade de legumes et profiterolles aux fraises]	La grande cocotte	17:40:55	0:19:12	CPA77058354
24/06/1977	1	[Petit ragoût de spaghettis aux légumes]	La grande cocotte	00:00:00	0:25:00	CPA85102291

- **La recette du spectateur**, présenté par Raymond Oliver et Catherine Langeais, réalisation Hubert Knapp, ORTF, 1962-1963. 3 documents référencés.

16/04/1962	1	Recette du telespectateur	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:00:00	CPF86602547
01/07/1963	1	La recette du telespectateur	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:25:00	CPF86602554
09/09/1963	1	Tete de veau retour des îles ou tete de veau tortue	Art et magie de la cuisine	00:00:00	0:30:00	CPF86650568

- **La table d'Adrienne**, présenté par Adrienne Biasin et Soizic Corne, réalisation Gérard Boulouys, TF1, 1982-1983. 44 documents référencés.

13/04/1982	1	La table d'Adrienne : le boeuf aux carottes	FEMININ PRESENT	00:00:00	0:15:00	CPA8205255401
18/05/1982	1	La table d'Adrienne [tarte au riz]	FEMININ PRESENT	17:02:00	0:19:45	CPA8205420410
08/06/1982	1	La table d'Adrienne [lapin rôti aux pommes de terre nouvelles]	FEMININ PRESENT	17:04:00	0:21:00	CPA8205370101
30/11/1982	1	La table d'Adrienne rôti de porc au lait	FEMININ PRESENT	00:00:00	0:20:00	CPA8205664501
07/12/1982	1	La table d'Adrienne haddock. Fume aux choux et a la puree	FEMININ PRESENT	00:00:00	0:27:00	CPA8205305801
04/01/1983	1	La table d'Adrienne [côtes d'agneau]	FEMININ PRESENT	00:00:00	3:25:00	CPA8305641407

- **La vérité est au fond de la marmite**, présenté par Michel Oliver, réalisation Jacques Cristobal, Antenne 2, 1978-1983. 228 documents référencés.

24/09/1978	2	La daube	La vérité est au fond de la marmite	11:35:30	0:25:24	CPB78054432
24/12/1978	2	Gâteau au chocolat	La vérité est au fond de la marmite	11:32:35	0:29:45	CPB90012461
11/03/1979	2	Pommes de terre farcies	La vérité est au fond de la marmite	11:33:19	0:30:26	CPB90012646
21/07/1979	2	Le pojarski ou côtelettes à la Russe	La vérité est au fond de la marmite	18:38:19	0:17:50	CPB90013019
10/11/1979	2	Eclairs au chocolat	La vérité est au fond de la marmite	12:05:00	0:28:00	CPB90013485
03/05/1980	2	Rillettes de lapin, lapin à la moutarde	La vérité est au fond de la marmite	12:01:00	0:28:00	CPB90014554
11/10/1980	2	Croissant et génoise du petit déjeuner	La vérité est au fond de la marmite	00:00:00	0:27:00	CPB80056254
15/11/1980	2	La pâte feuilletée : le crabe en feuilleté en curry	La vérité est au fond de la marmite	00:00:00	0:28:28	CPB80056022
06/02/1982	2	Couscous de Poissons	LA MARMITE	00:00:00	0:26:56	CPB82054359
13/03/1982	2	Filets de harengs du docteur coques gratinés aux épinards	La vérité est au fond de la marmite	11:59:43	0:28:33	CPB82054238
31/08/1982	2	Avocat aux crevettes : 32ème émission	La vérité est au fond de la marmite	12:15:00	0:00:00	CPB90013816
23/10/1982	2	Les quenelles de merlan à ma façon	La vérité est au fond de la marmite	00:00:00	0:00:00	CPB91000824
19/03/1983	2	Roule de jambon à la confiture de poireaux	La vérité est au fond de la marmite	00:00:00	0:30:00	CPB83056353

- **Le terroir en bouche**, présenté par Pierre-Yves Pruvost, réalisation Alain Herr, FR3, 1986. 10 documents référencés.

29/07/1986	3	Le jambon braisé aux deux bières	LE TERROIR EN BOUCHE	17:32:37	0:08:56	CPC86009688
31/07/1986	3	La volaille de Licques farcie au persil	LE TERROIR EN BOUCHE	17:32:33	0:13:09	CPC86009696
02/08/1986	3	Carbonade de lotte à la Flamande	LE TERROIR EN BOUCHE	17:35:02	0:12:16	CPC86009706
04/08/1986	3	La charlotte à la cassonade	LE TERROIR EN BOUCHE	17:32:00	0:14:41	CPC86009919
06/08/1986	3	La matelotte d'anguilles	Le terroir en bouche	17:32:34	0:13:27	CPC86009973

- **Les p'tits secrets de Babette**, présenté par Elisabeth de Rozières, réalisation Olivier Bressy, France 3, 1996-1998. 47 documents référencés.

19/04/1997	France 3	Les acras de morues.	Les p'tits secrets de Babette	10:54:06	0:03:01	560980.002
03/05/1997	France 3	Le café	Les p'tits secrets de Babette	11:06:31	0:03:05	571412.002
21/06/1997	France 3	La mangue	Les p'tits secrets de Babette	10:58:50	0:03:05	606548.002
08/11/1997	France 3	Féroce Martiniquais	Les p'tits secrets de Babette	10:51:40	0:03:29	704841.002
22/11/1997	France 3	Blaff de poisson	Les p'tits secrets de Babette	11:03:03	0:03:23	716044.002

- **Les petits plats dans les grands**, présenté par Laurent Mariotte et Marie-Ange Nardi, réalisation Jean-Jacques Amsellem, TF1, décembre 2011. 11 documents référencés.

12/12/2011	TF1	Les petits plats dans les grands : [émission du 12 décembre 2011]	Les petits plats dans les grands	11:02:07	0:50:52	4604314.001
14/12/2011	TF1	Les petits plats dans les grands : [émission du 14 décembre 2011]	Les petits plats dans les grands	11:03:32	0:51:10	4604714.001
16/12/2011	TF1	Les petits plats dans les grands : [émission du 16 décembre 2011]	Les petits plats dans les grands	11:02:16	0:49:58	4605791.001
20/12/2011	TF1	Les petits plats dans les grands : [émission du 20 décembre 2011]	Les petits plats dans les grands	11:00:42	0:50:32	4612933.001

21/12/2011	TF1	Les petits plats dans les grands : [émission du 21 décembre 2011]	Les petits plats dans les grands	10:59:45	0:51:06	4613103.001
24/12/2011	TF1	Les petits plats dans les grands : [émission du 24 décembre 2011]	Les petits plats dans les grands	10:59:53	0:50:20	4616446.001

- **Les Recettes de M. X**, présenté par Georges Adet, RTF, 1953-1954. 2 documents référencés.

01/01/1954		Recettes de monsieur X		00:00:00	0:00:00	CPF86650562
------------	--	------------------------	--	----------	---------	-------------

- **Les recettes de mon village**, présenté par Pierre Bonte et Valérie-Anne Létoile, réalisation Guillaume Silberfeld, TF1, 1980-1982. 55 documents référencés.

30/09/1980	1	Les recettes de mon village : le poulet aux sardines de foie gras	FEMININ PRESENT	00:00:00	0:00:00	CPA87001145
11/11/1980	1	Les recettes de mon village : l'estofinado	FEMININ PRESENT	15:54:30	0:19:10	CPA8005600601
16/12/1980	1	Les recettes de mon village : la truite aux pruneaux	Feminin present	15:41:20	0:19:40	CPA8005786001
03/03/1981	1	Les recettes de mon village : les galettes bretonnes	FEMININ PRESENT	00:00:00	0:20:00	CPA81055254
24/03/1981	1	Les recettes de mon village : morue a l'armoricaine	FEMININ PRESENT	00:00:00	0:19:11	CPA8105021301
07/04/1981	1	Les recettes de mon village : escalopes de veau en brossoles	FEMININ PRESENT	00:00:00	0:20:00	CPA8105237801
05/05/1981	1	Gratin dauphinois	FEMININ PRESENT. LES RECETTES DE MON VILLAGE	00:00:00	0:20:00	CPA8105084201

- **M.I.A.M. : Mon invitation à manger**, présenté par Cyril Lignac, réalisation Mathieu Duboscq et Sébastien Zibi, M6, 2010-2011. 41 documents référencés.

06/02/2010	M6	La tartiflette	MIAM : mon invitation à manger	20:02:35	0:26:37	4121948.001
23/01/2010	M6	[Le hachis parmentier de la famille Kerkoudi]	MIAM : mon invitation à manger	20:06:23	0:27:31	4112163.001
30/01/2010	M6	Les coquilles Saint Jacques au foie gras	MIAM : mon invitation à manger	20:05:46	0:25:08	4118465.001
02/10/2010	M6	Volaille aux cacachuètes	MIAM : mon invitation à manger	20:03:24	0:25:48	4297896.001
23/10/2010	M6	Millefeuilles aux myrtilles	MIAM : mon invitation à manger	20:04:05	0:26:49	4308203.001

- **Menus plaisirs**, présenté par Patricia Gaillot, M6, 1996-1997. 33 documents référencés.

16/11/1996	M6	Salade d'artichauts aux pousses d'épinards et poires	Menus plaisirs	12:17:51	0:02:52	449529.001
07/12/1996	M6	Haddock et son millefeuille d'aubergines et de tomates	Menus plaisirs	12:17:08	0:02:54	464785.001
21/12/1996	M6	La bûche de Noël	Menus plaisirs	12:15:04	0:03:34	474916.003
04/01/1997	M6	Gambas rôties sur lit de betteraves	Menus plaisirs	12:15:17	0:02:57	479793.001
11/01/1997	M6	Croustillant de pommes cannelle	Menus plaisirs	12:12:52	0:02:49	491781.001
01/02/1997	M6	Menus plaisirs : [émission du 1er Février 1997]	Menus plaisirs	12:09:46	0:03:06	505422.001
22/02/1997	M6	Menus plaisirs : [émission du 22 Février 1997]	Menus plaisirs	12:13:16	0:03:05	521167.001
15/03/1997	M6	Aiguillettes de canard sauce aux figues	Menus plaisirs	12:14:42	0:03:13	537224.001
05/04/1997	M6	Gelée d'oursins en coque et fondant de fenouil	Menus plaisirs	12:12:00	0:03:20	551720.003
17/05/1997	M6	Le filet de sandre au jus de pommes et aux asperges	Menus plaisirs	12:24:47	0:03:25	588266.003
14/06/1997	M6	Caviar d'aubergines	Menus plaisirs	12:23:54	0:03:16	604901.003

- **Petits plats en équilibre**, présenté par Laurent Mariotte, TF1, 2008-2012. 1893 documents référencés.

28/11/2008	TF1	Le citron	Petits plats en équilibre	12:49:51	0:02:00	3782135.001
05/12/2008	TF1	La lotte	Petits plats en équilibre	13:47:25	0:02:08	3788452.001
28/01/2009	TF1	La grenade	Petits plats en équilibre	12:50:06	0:02:00	3825057.001
23/02/2010	TF1	Filet de porc	Petits plats en équilibre	12:47:55	0:02:00	4131318.001
26/04/2011	TF1	Fromage de brebis	Petits plats en équilibre	11:54:26	0:02:20	4445724.001
24/10/2012	TF1	La reine des reinettes	Petits plats en équilibre	11:54:03	0:02:20	4820923.001

- **Planète gourmande**, présenté par Annabelle Baudin puis Valérie Durier, Joël et Sophie Robuchon, réalisation Guy Job, France 3, 2011-2012. 81 documents référencés.

24/09/2011	France 3	[Gérald Passadat]	Planète gourmande	12:51:54	0:26:01	4550376.001
01/10/2011	France 3	[Laurence Salomon]	Planète gourmande	12:52:19	0:26:01	4555261.001
28/01/2012	France 3	[Olivier Auffray]	Planète gourmande	10:55:07	0:26:36	4640483.001
26/05/2012	France 3	[Marco Faiola]	Planète gourmande	10:52:04	0:26:36	4718101.001

- **TFOU de cuisine**, présenté par Carla Ferrai et Grégoire Souverain, TF1, 2010-2012. 81 documents référencés.

17/03/2010	TF1	Carrot cake	TFOU de cuisine	08:53:27	0:04:18	4150560.001
08/09/2010	TF1	Pommes caramélisées à la grecque	TFOU de cuisine	10:50:30	0:03:56	4278129.001

Autres émissions consultées :

- « Raymond Oliver : art et magie de la cuisine », *En direct de chez*, 18/03/1957.
- « Michel Oliver », *Face à vous*, A2, 05/12/1979.
- « Les émissions culinaires », *Télé connexion*, TF1, 2/02/1988.
- « Reportage : télé toques », *TV+*, Canal+, 19/11/1996.
- « Enquête : les émissions culinaires à la télévision », + *Clair*, Canal+, 31/01/2004.
- « Le dossier : la télé passe à table », + *Clair*, Canal+, 22/09/2007.
- « Cuisine : quelle est la bonne recette ? », *Médias le magazine*, France 5, 25/10/2009.

II- Archives papier

1) Archives nationales (site de Pierrefitte-sur-Seine)

- 19810125/25-26 : Panel CEO 1977.
- 19810125/73 : Panel CEO 1979.
- 19870589/11 : relevés d'audience des programmes de télévision.
- 19880562/1 et 19880562/2 : rapports d'analyse du courrier des téléspectateurs (1953-1964).
- 19890447/2 : sondages de la RTF.

- 19900214/6 : correspondance du conseil des programmes (1955-1959).
- 19900214/32 : procès-verbaux de réunions du comité de télévision (1953-1957).

2) Fonds conservés par l'INA

- Fonds Pierre Sabbagh, « Emissions diverses et jeux télévisés (2) : 1956-1991 ».
- Fonds Jacques Durand : les publics, « Audiences : évolutions 1949-1989 / SOFRES : Panel Radio-TV 1972-1973 ».
- Fonds Jacques Durand : les publics, « Styles de vie : généralités ».
- Fonds comité d'histoire de la télévision : versement 2009, « Emissions de télévision : 1979 ». Dossier n°57.
- Fonds comité d'histoire de la télévision : versement 2009. Panel CEO 1983. Dossier n°435.
- Fonds CSA. Dossiers n° 130 et 131 : revue de presse par programme (FR3).
- Fonds CSA : 2004, Médiamat semaine 11, 1995.

III- Sources écrites

1) Presse de programmes

Les magazines consacrés à la télévision ont été consultés à l'Inathèque. *Télé Magazine*, *Télé 7 jours* et *Télérama* ont été plus particulièrement utilisés, mais on a essayé de consulter un panel d'articles consacrés aux émissions de recettes le plus large possible, emprunté à des publications diverses (*Télé Obs*, *Le Monde Radio Télévisions*, *Stratégies...*).

Les références de l'ensemble des articles utilisés ont été intégrées au fil du propos.

2) Presse généraliste

Nous avons eu accès à la majorité des articles cités au cours du propos via le site www.europresse.com, qui contient les archives de nombreux titres de la presse française depuis les années 1980. Le niveau de précision des références des articles est donc celui que fournit ce site.

On a eu recours aux articles de la presse quotidienne (*Le Monde*, *Libération*, *Le Figaro*, *La Croix*, *Aujourd'hui en France...*) et des magazines hebdomadaires (*Le Point*, *l'Express...*). Leurs références sont intégrées au fil du propos.

Les articles consacrés à l'émission *La cuisine des mousquetaires* sont presque exclusivement tirés de la revue de presse conservée dans les dossiers n°130 et 131 des archives du CSA conservées par l'INA, consultées à l'Inathèque.

3) Autres documents

- Bulletins de presse des chaînes de télévision, consultés à l'Inathèque.
- Sites internet des chaînes de télévision. Les versions antérieures des sites internet, correspondant au moment de la diffusion des émissions, ont pu être consultées à l'Inathèque.
- CSA, Charte visant à promouvoir une alimentation et une activité physique favorables à la santé dans les programmes et les publicités diffusés à la télévision - Février 2009.
<http://www.csa.fr/Television/Le-suivi-des-programmes/La-sante-et-le-developpement-durable/Charte-visant-a-promouvoir-une-alimentation-et-une-activite-physique-favorables-a-la-sante-dans-les-programmes-et-les-publicites-diffuses-a-la-television-Fevrier-2009> (consulté en juin 2014).
- M. Lengelle, « Notes sur la géographie alimentaire de la France », *Revue consommation*, CREDOC, octobre-décembre 1955, p. 5. N° S2964.
- Patrick Babayou et Jean-Luc Volatier, « Les effets d'âge et de génération dans la consommation alimentaire », *Cahier de recherche*, CREDOC, n°105, septembre 1997.
- Pascale Hébel, « Synthèse des baromètres sur l'alimentation », CREDOC, décembre 2008, 9 p.
- Pascale Hébel, « Le retour du plaisir de cuisiner », *Consommation et modes de vie*, N° 217, 2008.

4) Livres publiés

a. Mémoires et témoignages

- Claude Lebey, *A table !*, Paris, Albin Michel, 2012, 235 p.
- Michel Oliver, *Le rire du chat qui pisse sur la braise*, La Tour d'Aigues, Editions de l'Aube, 2010, 202 p.
- Raymond Oliver, *Adieu fourneaux*, Paris, Robert Laffont, collection « vécu », 1984, 301 p.

b. Publications tirées des émissions télévisées

- Julie Andrieu, *Julie cuisine en quelques minutes*, Paris, Albin Michel, 2005, 90 p.
- Julie Andrieu, *Julie cuisine à l'avance*, Paris, Albin Michel, 2005, 90 p.
- Julie Andrieu, *Julie cuisine pour garder la ligne*, Paris, Albin Michel, 2006, 90 p.

- Micheline Banzet et Maïté, *La cuisine des mousquetaires*, Éditions de la Presqu'île, 1991, 177 p.
- Adrienne Biasin, *La table d'Adrienne*, Paris, Olivier Orban, 1983, 377 p.
- Sophie Dudemaine, *Allô Sophie !*, Paris, Minerva, 2008, 127 p.
- Cyril Lignac, *Chef, la recette !*, Paris, Hachette pratique/M6, 2006, 127 p.
- Michel Oliver, *La cuisine est un jeu d'enfants*, Paris, Plon, 1963.
- Michel Oliver, *Mes recettes à la télé*, Paris, Plon, 1980, 419 p.
- Raymond Oliver, *Art et magie de la cuisine*, Paris, Del Duca, 1955, 307 p.
- Raymond Oliver, *La cuisine pour les hommes*, Paris, Editions du Pont Royal, 1958, 318 p.
- Joël Robuchon et Guy Job, *Cuisinez comme un grand chef*, Paris, TF1 éditions, 1997, 253 p.

BIBLIOGRAPHIE

I- Généralités

Aristote, *Poétique*, Paris, Le Livre de poche, 1990, 216 p.

Roland Barthes, *Mythologies*, Paris, Seuil, 1957, 270 p.

Marc Bloch, *Apologie pour l'histoire ou Métier d'historien*, Paris, Armand Colin, 1993, 159 p.

Pierre Bourdieu, *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Minuit, 1979, 670 p.

Michel de Certeau, *L'invention du quotidien*, Volume I, Paris, Gallimard, 1990 (1980), 350 p.

Michel de Certeau, Luce Giard et Pierre Mayol, *L'invention du quotidien*, volume II, Paris, Gallimard, 1994 (1980), 416 p.

Christian Delporte, Jean-Yves Mollier et Jean-François Sirinelli (dir.), *Dictionnaire d'histoire culturelle de la France contemporaine*, Paris, Presses universitaires de France, 2010, 900 p.

Olivier Donnat, *Les pratiques culturelles des Français. Enquête 1997*, Paris, La documentation française, 1998, 359 p.

Jean Fourastié, *Les trente glorieuses ou la révolution invisible*, Paris, Fayard, 1979, 299 p.

Erving Goffman, *La mise en scène de la vie quotidienne*, Paris, Les éditions de Minuit, 1973, 251 p.

Claire Lemerrier et Claire Zalc, *Méthodes quantitatives pour l'historien*, Paris, La Découverte, collection « Repères », 2007, 120 p.

Claude Lévi-Strauss, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 2009 [1964], 404 p.

Claude Lévi-Strauss, *L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968, 478 p.

Pascal Ory, *L'histoire culturelle*, Paris, PUF, collection « Que sais-je ? », 2007 (2004), 127 p.

II- Alimentation et cuisine

1) Généralités

Paul Ariès, *La fin des mangeurs : les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*, Paris, Desclée de Brouwer, 1997, 173 p.

François Ascher, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 2005, 330 p.

Roland Barthes, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales*, n°16, 1961, p. 977-986.

Colloque international de Dijon, *Le mangeur du 21^e siècle. Les aliments, le goût, la cuisine, la table*, Dijon, Educagri éditions, 2003, 345 p.

Alain Drouard, *Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen-Age à nos jours*, Paris, Ellipses, 2005, 152 p.

Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001, 440 p.

Jean-Louis Flandrin, « Introduction », dans Jean-Louis Flandrin et Jane Cobbi (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs : histoire et ethnologie du repas*, Paris, Odile Jacob, 1999.

Jean-Louis Flandrin, « Pour une histoire du goût », 1986, dans *La cuisine et la table*, Paris, Pluriel/L'Histoire, 2012, p. 19-37.

Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 p.

Isabelle Garabuau-Moussaoui, Elise Palomares, Dominique Desjeux (dir.), *Alimentations contemporaines*, Paris, L'Harmattan, 2002, 397 p.

Ismène Giachetti (dir.), *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 1996, 217 p.

Jean-Jacques Hémarquinier (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970 [*Cahier des annales*, n°28].

Jean-Louis Lambert, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Tec et Doc, 1987, 188 p.

Claudine Marenco, *Manières de table, modèles de mœurs : 17^{ème}-20^{ème} siècle*, Cachan, Editions de l'ENS Cachan, 1992, 308 p.

Pascal Ory, *L'identité passe à table : l'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, Paris, Presses universitaires de France, 2013, 133 p.

Jean-Pierre Poulain, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2002, 235 p.

Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2013 (2002), 287 p.

Pascale Pynson, *La France à table*, Paris, La Découverte, 1987, 269 p.

Anthony Rowley, *A table ! La fête gastronomique*, Paris, Gallimard, 1994, 160 p.

Anthony Rowley, *Les Français à table. Atlas historique de la gastronomie française*, Paris, Hachette, 1997, 192 p.

2) Haute cuisine et gastronomie

Bénédict Beaugé, *Plats du jour. Sur l'idée de nouveauté en cuisine*, Paris, Métailier, 2013, 343 p.

Alain Drouard, « La nouvelle cuisine en France dans le dernier tiers du XX^e siècle », dans Alberto Capatti (et al.), *Histoire des innovations alimentaires : XIX^e et XX^e siècles*, Paris, L'Harmattan, 2007, 300 p.

Claude Grignon, « La révolution alimentaire des Trente glorieuses », 1986, dans *La cuisine et la table*, Paris, Pluriel/L'Histoire, 2012, p. 227-240.

Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e-XXI^e siècles)*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, 475 p.

Sidonie Naulin, *Le journalisme gastronomique. Sociologie d'un dispositif de médiation marchande*, thèse de doctorat de sociologie, Paris, Université Paris-Sorbonne, 2012, 730 p.

Pascal Ory, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, collection « Archives », 1998, 203 p.

Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, 265 p.

Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, Paris, Delagrave, 2004, 176 p.

Patrick Rambourg, *De la cuisine à la gastronomie : histoire de la table française*, Paris, Audibert, 2005, 286 p.

3) Pratiques culinaires

Marie Christian, *Vivre, lire et cuisiner*, Paris, Sang de la terre, 2013, 221 p.

Isabelle Garabuau-Moussaoui, *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, Paris, L'Harmattan, 2002, 352 p.

Jean-Claude Kaufmann, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin, 2005, 342 p.

Jean-Pierre Loisel et Agathe Couvreur, « De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères », CREDOC, *Cahier de recherche* n°198, mars 2004, 82 p.

4) Autres études

Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Robert Laffont, 1973, 366 p.

Olivier Assouly, *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*, Arles, Actes Sud, 2004, 143 p.

Annie Favier et Claude Thouvenot, « Éléments de cartographie alimentaire », *Annales de géographie*, t. 89, n°493, 1980, p. 273-289.

Claude Fischler et Estelle Masson, *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob, 2008, 336 p.

Claude et Christiane Grignon, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, vol. 21, n°4, oct. 1980, p. 531-569.

Joël Lebeaume, *L'enseignement ménager en France. Sciences et techniques au féminin, 1880-1980*, Rennes, PUR, 2014, 264 p.

Florent Quellier, *La table des Français : une histoire culturelle, XV^e - début XIX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013, 273 p.

Faustine Régnier, *L'exotisme culinaire : essai sur les saveurs de l'autre*, Paris, Presses Universitaires de France, 2004, 264 p.

III- Télévision

1) *Ouvrages généraux*

Jérôme Bourdon, *Du service public à la télé réalité. Une histoire culturelle des télévisions européennes 1950-2010*, Paris, INA, 2011, 247 p.

Jérôme Bourdon et François Jost (dir.), *Penser la télévision. Actes du colloque de Cerisy*, Paris/Bry-sur-Marne, Nathan/INA, 1998, 336 p.

Christian Brochand, *Histoire générale de la radio et de la télévision en France*, Paris, La documentation française, 1994, tome 2, 690 p.

Jean Capin, *L'effet télévision*, Paris, Grasset, 1980, 285 p.

Agnès Chauveau, Yannick Déhée (dir.), *Dictionnaire de la télévision française*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, 557 p.

Didier Courbet et Marie-Pierre Fourquet, *La télévision et ses influences*, Bruxelles-Paris, De Boeck/INA, 2003, 208 p.

Hélène Duccini et Francis Vanoye, *La télévision et ses mises en scène*, Paris, Armand Colin, 2011, 126 p.

Pascale Goetschel (et al.), *Lire, voir, entendre : la réception des objets médiatiques*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2010, 400 p.

Jean-Noël Jeanneney (dir.), *L'écho du siècle : dictionnaire historique de la radio et de la télévision en France*, Paris, Hachette/Arte/la Cinquième, 1999, 815 p.

François Jost, *Comprendre la télévision et ses programmes*, Paris, Armand Colin, 2009, 126 p.

François Jost, *Introduction à l'analyse de la télévision*, Paris, Ellipses, 2007, 176 p.

François Jost, *La télévision du quotidien : entre réalité et fiction*, Bruxelles-Paris, De Boeck/INA, 2003, 230 p.

François Jost et Gérard Leblanc, *La télévision française au jour le jour*, Paris, Anthropos /INA, 1994, 143 p.

Guy Lochard et Laurent Boyer, *Notre écran quotidien. Une radiographie du télévisuel*, Paris, Dunod, 1995, 203 p.

Dominique Mehl, *La fenêtre et le miroir. La télévision et ses programmes*, Paris, Payot, 1992, 300 p.

Jean-Louis Missika, *La Folle du logis : la télévision dans les sociétés démocratiques*, Paris, Gallimard, 1983, 338 p.

Monique Sauvage et Isabelle Veyrat-Masson, *Histoire de la télévision française : de 1935 à nos jours*, Paris, Nouveau Monde, 2012, 401 p.

2) *Études spécialisées*

Dominique Boullier, *La télévision telle qu'on la parle. Trois études ethnométhodologiques*, Paris, L'Harmattan, 2003, 240 p.

Jérôme Bourdon, « La triple invention : comment faire l'histoire du public ? », *Le Temps des médias*, 2004/2 n° 3, p. 12.

Sabine Chalvon-Demersay et Dominique Pasquier, *Drôles de stars. La télévision des animateurs*, Paris, Aubier, 1990, 344 p.

Régine Chaniac, *La télévision de 1983 à 1993. Chronique des programmes et de leur public*, Paris, La documentation française, 1994, 258 p.

Évelyne Cohen et Marie-Françoise Lévy (dir.), *La Télévision des Trente Glorieuses : culture et politique*, Paris, CNRS éditions, 2007, 318 p.

Jamil Dakhli, « Variations sur la télélecture. Les discours de la presse de programmes en France », *Réseaux*, N°105, 2001, p. 131-159.

Gilles Delavaud et Denis Maréchal (dir.), *Télévision : le moment expérimental*, Rennes, Apogée, 2010, 602 p.

Patrick Eveno « Les médias sont-ils sexués ? », *Le Temps des médias*, n°1, 2003, p. 162-173.

Patrick Eveno et Denis Maréchal (dir.), *La culture audiovisuelle des années 1960-1970*, Paris, L'Harmattan, 2009, 192 p.

Paul Florenson (et al.), *Douze ans de télévision 1974-1986*, Paris, La documentation française, 1987, 302 p.

Isabelle Gaillard, *La télévision : histoire d'un objet de consommation (1945-1985)*, Paris, CTHS/INA, 2012, 352 p.

Emmanuel Hoog, *L'INA*, Paris, Presses universitaires de France, collection « Que sais-je ? », 2006, 127 p.

Myriam Juan et Christophe Trebuil, « Deux ou trois choses que nous savons d'eux : publics de cinéma », *Conserveries mémorielles* [en ligne], n°12, 2012.

Marie-Françoise Lévy (dir.), *Jean d'Arcy. Penser la communication au XX^e siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2013, 285 p.

Cécile Méadel, *Quantifier le public. Histoire des mesures d'audience de la radio et de la télévision*, Paris, Economica, 2010, 283 p.

Géraldine Poels, « Faire l'histoire de la réception télévisuelle : sources, méthodes, questionnements », *Mise au point* [en ligne], 2011/3.

IV- Représentations et médiatisation de la cuisine

Association des bibliothèques gourmandes, *Livres et recettes de cuisine en Europe : du 14^{ème} au milieu du 19^{ème} siècle : actes du Congrès de Dijon, 28 et 29 octobre 1994*, Cognac, Le temps qu'il fait, 1996, 194 p.

Odile Bächler, « Les émissions culinaires à la télévision française », dans Jérôme Bourdon et François Jost (dir.), *Penser la télévision. Actes du colloque de Cerisy*, Paris/Bry-sur-Marne, Nathan/INA, 1998, p. 121-132.

Eve-Anaëlle Blandin, « Enquête qualitative sur la réception des émissions culinaires actuelles », Université Lyon 2, 2012, 127 p.

Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Scènes Gourmandes. Rencontres BIAC 2005*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2006, 210 p.

Jean-Jacques Boutaud et Véronique Madelon (dir.), « La médiatisation du culinaire », *Communication & langages*, n°164, juin 2010.

Évelyne Cohen, « *Art et magie de la cuisine : la cuisine du Grand Véfour à la télévision ?* », *Sociétés et représentations*, n°34, 2012, p. 113-124.

Kathleen Collins, *Watching what we eat: the evolution of television cooking shows*, New York, Continuum, 2009, 278 p.

Gaston Eduardo de Lazzari, « La cuisine médiatique. Les émissions culinaires à la télévision argentine », dans Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Scènes Gourmandes. Rencontres BIAC 2005*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2006, p. 119-126.

Philippe Gillet, *Le goût et les mots. Littérature et gastronomie (XVI^e-XX^e siècles)*, Paris, Payot, 1993 (1987), 286 p.

Jean-Louis Missika, « Cultures alimentaires et télévision : les métamorphoses du cuisinier » dans *Assises de la fondation Nestlé : Culture(s) alimentaire française(s) : l'actualité du plaisir*, 2010, p. 22-34 [publié en ligne].

Tasha Oren, « Jouer au chef. Grandeur et décadence des émissions culinaires à la télévision », *Poli*, n°7, juin 2013, p. 14-20.

Krishnendu Ray, « Domesticating cuisine: Food and Aesthetics on American television », *Gastronomica: the Journal of food and culture*, vol. 7, n°1, février 2007, p. 50-63.

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Pour chaque illustration extraite des émissions conservées par l'Inathèque, on indique entre guillemets le titre propre du document, en italique son titre de collection, puis la date de diffusion et le numéro du document, et enfin l'indication temporelle de l'image figée.

- Fig. 1-1 : « Recettes de monsieur X », 01/01/1954, CPF86650562. 0'52''
Fig. 1-2 : « Recettes de monsieur X », 01/01/1954, CPF86650562. 3'37''
Fig. 1-3 : Photographie extraite de l'article « Le cuisinier, la ménagère et le petit écran », *TéléObs*, 20 mai 1995.
Fig. 1-4 : « Recettes de monsieur X », 01/01/1954, CPF86650562. 0'26''
Fig. 1-5 : « Recettes de monsieur X », 01/01/1954, CPF86650562. 17'01''
Fig. 1-6 : « Recettes de monsieur X », 01/01/1954, CPF86650562. 12'37''
Fig. 1-7 : « Recettes de monsieur X », 01/01/1954, CPF86650562. 14'34''
Fig. 1-8 : « Recettes de monsieur X », 01/01/1954, CPF86650562. 9'42''
Fig. 1-9 : « Recettes de monsieur X », 01/01/1954, CPF86650562. 10'22''
Fig. 1-10 : « Recettes de monsieur X », 01/01/1954, CPF86650562. 15'47''
Fig. 1-11 : « Recettes de monsieur X », 01/01/1954, CPF86650562. 1'47''
- Fig. 2-1 : « Glaçage de gâteau », *Art et magie de la cuisine*, 07/02/1955. CPF86650565. 0'49''
Fig. 2-2 : « Glaçage de gâteau », *Art et magie de la cuisine*, 07/02/1955. CPF86650565. 16'43''
Fig. 2-3 : « Glaçage de gâteau », *Art et magie de la cuisine*, 07/02/1955. CPF86650565. 27'16''
Fig. 2-4 : « Glaçage de gâteau », *Art et magie de la cuisine*, 07/02/1955. CPF86650565. 3'16''
Fig. 2-5 : « Glaçage de gâteau », *Art et magie de la cuisine*, 07/02/1955. CPF86650565. 28'50''
Fig. 2-6 : « Pommes soufflées », *Art et magie de la cuisine*, 17/10/1955. CPF86650564. 13'28''
Fig. 2-7 : « Glaçage de gâteau », *Art et magie de la cuisine*, 07/02/1955. CPF86650565. 30'19''
Fig. 2-8 : « Glaçage de gâteau », *Art et magie de la cuisine*, 07/02/1955. CPF86650565. 2'20''
Fig. 2-9 : « Glaçage de gâteau », *Art et magie de la cuisine*, 07/02/1955. CPF86650565. 24'51''
Fig. 2-10 : « Sauces et fonds de sauce », *Art et magie de la cuisine*, 23/11/1959. CPF86602656. 1'23''
Fig. 2-11 : « Sauces et fonds de sauce », *Art et magie de la cuisine*, 23/11/1959. CPF86602656. 22'01''
Fig. 2-12 : Photographie extraite de l'article « La nouvelle cuisine de Raymond Oliver : un cadeau des téléspectateurs », *Télé Magazine*, n°207, 11 octobre 1959, p. 74.
Fig. 2-13 : « Omelette norvégienne », *Art et magie de la cuisine*, 24/09/1962. CPF86602549. 0'52''
Fig. 2-14 : « Sole aux concombres et bananes », *Art et magie de la cuisine*, 29/08/1960. CPF86602602. 0'29''
Fig. 2-15 : « Sauces et fonds de sauce », *Art et magie de la cuisine*, 23/11/1959. CPF86602656. 14'37''
Fig. 2-16 : « Ris de veau », *Art et magie de la cuisine*, 23/09/1957. CPF86602596. 4'06''
Fig. 2-17 : « Sole aux concombres et bananes », *Art et magie de la cuisine*, 29/08/1960. CPF86602602. 23'48''
Fig. 2-18 : « Le suka yaki », *Art et magie de la cuisine*, 31/05/1965. CPF86602573. 18:49:33
Fig. 2-19 : « Le suka yaki », *Art et magie de la cuisine*, 31/05/1965. CPF86602573. 18:50:39
Fig. 2-20 : « La tarte au fromage », *Art et magie de la cuisine*, 18/02/1966. CPF86602583. 7'57''
Fig. 2-21 : « La tarte au fromage », *Art et magie de la cuisine*, 18/02/1966. CPF86602583. 4'32''
Fig. 2-22 : « Les œufs Toupinel », *La cuisine pour les hommes*, 11/04/60. CPF86602565. 23'48''
Fig. 2-23 : « Les œufs Toupinel », *La cuisine pour les hommes*, 11/04/60. CPF86602565. 0'09''
Fig. 2-24 : « Cotes d'agneau au curry au riz », *La cuisine pour les hommes*, 10/07/1961. CPF86657802. 19:50:47
Fig. 2-25 : « Potage aux moules », *La cuisine pour les hommes*, 14/03/1960. CPF86657798. 1'27''
Fig. 2-26 : « Potage aux moules », *La cuisine pour les hommes*, 14/03/1960. CPF86657798. 3'13''
Fig. 2-27 : « Potage aux moules », *La cuisine pour les hommes*, 14/03/1960. CPF86657798. 3'18''

- Fig. 2-28 : « La bavaroise », *La cuisine pour les hommes*, 07/08/1961. CPF86657806. 19:54:36
- Fig. 2-29 : « Recette du spectateur », *Art et magie de la cuisine*, 16/04/1962. CPF86602547. 1'04''
- Fig. 2-30 : « La recette du téléspectateur », *Art et magie de la cuisine*, 01/07/1963. CPF86602554. 9'13''
- Fig. 2-31 : « GIGOT AU BARBECUE ET CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES », *BON APPETIT* ; N°7, 03/09/1966. CPF86616466. 9'54''
- Fig. 2-32 : « SANDWICH », *BON APPETIT* ; N°3, 06/08/1966. CPF86616462. 8'22''
- Fig. 2-33 : « GIGOT AU BARBECUE ET CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES », *BON APPETIT* ; N°7, 03/09/1966. CPF86616466. 10'50''
- Fig. 2-34 : « LE PAIN BAGNAT », *BON APPETIT* ; N°1, 23/07/1966. CPF86616460. 0'13''
- Fig. 2-35 : « SANDWICH », *BON APPETIT* ; N°3, 06/08/1966. CPF86616462. 16'04''
- Fig. 2-36 : « SANDWICH », *BON APPETIT* ; N°3, 06/08/1966. CPF86616462. 10'05''
- Fig. 2-37 : « GIGOT AU BARBECUE ET CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES », *BON APPETIT* ; N°7, 03/09/1966. CPF86616466. 10'08''
- Fig. 2-38 : « COQUILLES DE BERNIQUES », *Cuisine à quatre mains*, 23/06/1967. CPF92014987. 13'08''
- Fig. 2-39 : « COQUILLES DE BERNIQUES », *Cuisine à quatre mains*, 23/06/1967. CPF92014987. 22'11''
- Fig. 2-40 : « COQUILLES DE BERNIQUES », *Cuisine à quatre mains*, 23/06/1967. CPF92014987. 24'02''
- Fig. 2-41 : « COQUILLES DE BERNIQUES », *Cuisine à quatre mains*, 23/06/1967. CPF92014987. 5'08''
- Fig. 2-42 : « COQUILLES DE BERNIQUES », *Cuisine à quatre mains*, 23/06/1967. CPF92014987. 24'07''
- Fig. 2-43 : « Poulet Marengo », *Cuisine à quatre mains*, 17/11/1967. CPF86657784. 0'41''
- Fig. 2-44 : « Poulet Marengo », *Cuisine à quatre mains*, 17/11/1967. CPF86657784. 5'07''
- Fig. 2-45 : « Poulet Marengo », *Cuisine à quatre mains*, 17/11/1967. CPF86657784. 2'36''
- Fig. 4-1 : « [Les grenouilles à la crème] », *La grande cocotte*, 20/04/1976. CPA7605264201. 17:23:38
- Fig. 4-2 : « [Les grenouilles à la crème] », *La grande cocotte*, 20/04/1976. CPA7605264201. 17:23:56
- Fig. 4-3 : « [Les grenouilles à la crème] », *La grande cocotte*, 20/04/1976. CPA7605264201. 17:24:09
- Fig. 4-4 : « [Les grenouilles à la crème] », *La grande cocotte*, 20/04/1976. CPA7605264201. 17:24:12
- Fig. 4-5 : « [Les grenouilles à la crème] », *La grande cocotte*, 20/04/1976. CPA7605264201. 17:33:36
- Fig. 4-6 : « [Les grenouilles à la crème] », *La grande cocotte*, 20/04/1976. CPA7605264201. 17:33:30
- Fig. 4-7 : « [Les grenouilles à la crème] », *La grande cocotte*, 20/04/1976. CPA7605264201. 17:30:21
- Fig. 4-8 : « [Le gâteau de foie de volaille] », *La grande cocotte*, 17/09/1976. CPA76067198. 17:31:56
- Fig. 4-9 : « [Les grenouilles à la crème] », *La grande cocotte*, 20/04/1976. CPA7605264201. 17:25:41
- Fig. 4-10 : « [Les grenouilles à la crème] », *La grande cocotte*, 20/04/1976. CPA7605264201. 17:28:02
- Fig. 4-11 : « [Les grenouilles à la crème] », *La grande cocotte*, 20/04/1976. CPA7605264201. 17:28:30
- Fig. 4-12 : « [Le gâteau de foie de volaille] », *La grande cocotte*, 17/09/1976. CPA76067198. 17:32:57
- Fig. 4-13 : « [Le gâteau de foie de volaille] », *La grande cocotte*, 17/09/1976. CPA76067198. 17:34:12
- Fig. 4-14 : « [Petit ragoût de spaghettis aux légumes] », *La grande cocotte*, 24/06/1977. CPA85102291. 15'56''
- Fig. 4-15 : « [Petit ragoût de spaghettis aux légumes] », *La grande cocotte*, 24/06/1977. CPA85102291. 24'05''
- Fig. 4-16 : « [Petit ragoût de spaghettis aux légumes] », *La grande cocotte*, 24/06/1977. CPA85102291. 0'06''
- Fig. 4-17 : « [Petit ragoût de spaghettis aux légumes] », *La grande cocotte*, 24/06/1977. CPA85102291. 0'15''
- Fig. 4-18 : « Plat du jour : tournedos de veau a la creme de ciboulette », *La cuisine legere*, 11/02/1978. CPA92007027. 11'02''
- Fig. 4-19 : « Plat du jour : Le soufflé léger aux poires », *La cuisine legere*, 29/10/1977. CPA77057392. 13'53''
- Fig. 4-20 : « Plat du jour : granite au vin de Saint Emilion », *La cuisine legere*, 17/06/1978. CPA78055147. 1'13''
- Fig. 4-21 : « Plat du jour : Blanc de volaille au sabayon de poireaux », *La cuisine legere*, 08/04/1978. CPA78050807. 0'37''
- Fig. 4-22 : « Plat du jour : Le soufflé léger aux poires », *La cuisine legere*, 29/10/1977. CPA77057392. 0'20''
- Fig. 4-23 : « Plat du jour : Blanc de volaille au sabayon de poireaux », *La cuisine legere*, 08/04/1978. CPA78050807. 0'16''
- Fig. 4-24 : « Plat du jour : granite au vin de Saint Emilion », *La cuisine legere*, 17/06/1978. CPA78055147. 4'27''
- Fig. 4-25 : « Plat du jour : Le soufflé léger aux poires », *La cuisine legere*, 29/10/1977. CPA77057392. 12'08''
- Fig. 4-26 : « Les pêches melba », *Cuisine sans cuisson*, 11/03/1982. CPC92005378. 19:15:36
- Fig. 4-27 : « Les pêches melba », *Cuisine sans cuisson*, 11/03/1982. CPC92005378. 19:13:39
- Fig. 4-28 : « [pizza aux pommes de terre] », *La cuisine des juniors*, 10/02/1987. CPC87001886. 18:27:47

- Fig. 5-1 : « Le gateau au fromage blanc », *Dis moi ce que tu mijotes*, 29/04/1978. CPA78051427. 0'03''
- Fig. 5-2 : « La cuisine : les oeufs », *Dis moi ce que tu mijotes*, 19/11/1977. CPA77050539. 4'44''
- Fig. 5-3 : « La cuisine : les oeufs », *Dis moi ce que tu mijotes*, 19/11/1977. CPA77050539. 0'18''
- Fig. 5-4 : « La cuisine : les oeufs », *Dis moi ce que tu mijotes*, 19/11/1977. CPA77050539. 0'38''
- Fig. 5-5 : « Le jambon au Porto », *Dis moi ce que tu mijotes*, 13/05/1978. CPA78057324. 1'46''
- Fig. 5-6 : « Le gateau au fromage blanc », *Dis moi ce que tu mijotes*, 29/04/1978. CPA78051427. 16'49''
- Fig. 5-7 : « Le jambon au Porto », *Dis moi ce que tu mijotes*, 13/05/1978. CPA78057324. 2'04''
- Fig. 5-8 : « La cuisine : les oeufs », *Dis moi ce que tu mijotes*, 19/11/1977. CPA77050539. 8'12''
- Fig. 5-9 : « Le gateau au fromage blanc », *Dis moi ce que tu mijotes*, 29/04/1978. CPA78051427. 5'35''
- Fig. 5-10 : « Les noix », *Dis moi ce que tu mijotes*, 05/11/1977. CPA77054705. 5'07''
- Fig. 5-11 : « Les noix », *Dis moi ce que tu mijotes*, 05/11/1977. CPA77054705. 8'27''
- Fig. 5-12 : « Le jambon au Porto », *Dis moi ce que tu mijotes*, 13/05/1978. CPA78057324. 11'26''
- Fig. 5-13 : « La daube », *La vérité est au fond de la marmite*, 24/09/1978. CPB78054432. 11:51:46
- Fig. 5-14 : « La daube », *La vérité est au fond de la marmite*, 24/09/1978. CPB78054432. 11:36:31
- Fig. 5-15 : « La daube », *La vérité est au fond de la marmite*, 24/09/1978. CPB78054432. 11:43:26
- Fig. 5-16 : « La daube », *La vérité est au fond de la marmite*, 24/09/1978. CPB78054432. 11:51:20
- Fig. 5-17 : « La daube », *La vérité est au fond de la marmite*, 24/09/1978. CPB78054432. 11:35:54
- Fig. 5-18 : « Eclairs au chocolat », *La vérité est au fond de la marmite*, 10/11/1979. CPB90013485. 12:28:45
- Fig. 5-19 : « Les quenelles de merlan à ma façon », *La vérité est au fond de la marmite*, 23/10/1982. CPB91000824. 28'12''
- Fig. 5-20 : « La daube », *La vérité est au fond de la marmite*, 24/09/1978. CPB78054432. 11:59:17
- Fig. 5-21 : « Filets de harengs du docteur coques gratinés aux épinards », *La vérité est au fond de la marmite*, 13/03/1982. CPB82054238. 12:07:16
- Fig. 5-22 : « Roule de jambon a la confiture de poireaux », *La vérité est au fond de la marmite*, 19/03/1983. CPB83056353. 17'33''
- Fig. 5-23 : « Terrine de merlan aux légumes », *BONJOUR BON APPETIT*, 23/04/1983. CPA83057066. 0'08''
- Fig. 5-24 : « Terrine de merlan aux légumes », *BONJOUR BON APPETIT*, 23/04/1983. CPA83057066. 0'35''
- Fig. 5-25 : « Terrine de merlan aux légumes », *BONJOUR BON APPETIT*, 23/04/1983. CPA83057066. 0'58''
- Fig. 5-26 : « Terrine de merlan aux légumes », *BONJOUR BON APPETIT*, 23/04/1983. CPA83057066. 4'45''
- Fig. 5-27 : « Cake aux légumes nouveaux », *BONJOUR BON APPETIT*, 04/05/1985. CPA86003346. 12:54:37
- Fig. 5-28 : « L'omelette soufflée », *DEUX GOURMANDS DISSENT*, 19/12/1983. CPA83053488. 18:41:39
- Fig. 5-29 : « Les truffes au chocolat », *DEUX GOURMANDS DISSENT*, 23/12/1983. CPA83050397. 19:40:47
- Fig. 5-30 : « Les quenelles de merlan à ma façon », *La vérité est au fond de la marmite*, 23/10/1982. CPB91000824. 35'21''
- Fig. 5-31 : « Terrine de merlan aux légumes », *BONJOUR BON APPETIT*, 23/04/1983. CPA83057066. 25'01''
- Fig. 5-32 : « La table d'Adrienne [lapin rôti aux pommes de terre nouvelles] », *FEMININ PRESENT*, 08/06/1982. CPA8205370101. 17:27:07
- Fig. 5-33 : « La table d'Adrienne [tarte au riz] », *FEMININ PRESENT*, 18/05/1982. CPA8205420410. 17:03:01
- Fig. 5-34 : « La table d'Adrienne : le boeuf aux carottes », *FEMININ PRESENT*, 13/04/1982. CPA8205255401. 35'11''
- Fig. 5-35 : « La table d'Adrienne : le boeuf aux carottes », *FEMININ PRESENT*, 13/04/1982. CPA8205255401. 37'
- Fig. 5-36 : « La table d'Adrienne [lapin rôti aux pommes de terre nouvelles] », *FEMININ PRESENT*, 08/06/1982. CPA8205370101. 17:27:43
- Fig. 5-37 : « La table d'Adrienne [tarte au riz] », *FEMININ PRESENT*, 18/05/1982. CPA8205420410. 17:17:03
- Fig. 5-38 : « La table d'Adrienne [lapin rôti aux pommes de terre nouvelles] », *FEMININ PRESENT*, 08/06/1982. CPA8205370101. 17:44:15
- Fig. 5-39 : « Gratin de pommes et poires aux avelines », *Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?*, 17/10/1987. CPA87009649. 9:55:28
- Fig. 5-40 : « Gratin de pommes et poires aux avelines », *Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?*, 17/10/1987. CPA87009649. 9:42:57
- Fig. 5-41 : « Gratin de pommes et poires aux avelines », *Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?*, 17/10/1987. CPA87009649. 10:00:30

- Fig. 5-42 : « Médaillon de porc aux herbes sèches, gâteau au chocolat », *Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?*, 19/03/1988. CPA88002969. 9:53:21
- Fig. 5-43 : « Gratin de pommes et poires aux avelines », *Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?*, 17/10/1987. CPA87009649. 9:42:20
- Fig. 5-44 : « Poulet aux quatre épices en croûte », *Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?*, 30/01/1988. CPA88001090. 9:52:12
- Fig. 5-45 : « Poulet aux quatre épices en croûte », *Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?*, 30/01/1988. CPA88001090. 9:37:14
- Fig. 5-46 : « Poulet aux quatre épices en croûte », *Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?*, 30/01/1988. CPA88001090. 9:36:25
- Fig. 6-1 : « Rennes : Le kig ha farz ou potée Bretonne », *Gastronomie régionale*, 09/06/1967. CPF88005845 18:31:10
- Fig. 6-2 : « Lille : Le turbot Jacques Altazin », *Gastronomie régionale*, 19/04/1968. CPF86631423 18:24:15
- Fig. 6-3 : « Rennes : Le kig ha farz ou potée Bretonne », *Gastronomie régionale*, 09/06/1967. CPF88005845 18:42:27
- Fig. 6-4 : « Lyon : L'Oreiller de la belle Aurore », *Gastronomie régionale*, 23/09/1966. CPF08008401 18:44:41
- Fig. 6-5 : « Lyon : L'Oreiller de la belle Aurore », *Gastronomie régionale*, 23/09/1966. CPF08008401 18:28:39
- Fig. 6-6 : « Rennes : Le kig ha farz ou potée Bretonne », *Gastronomie régionale*, 09/06/1967. CPF88005845 18:29:40
- Fig. 6-7 : « Besançon : Le coq au vin jaune et aux morilles », *Gastronomie régionale*, 06/10/1967. CPF86631419 18:26:51
- Fig. 6-8 : « Lille : Le turbot Jacques Altazin », *Gastronomie régionale*, 19/04/1968. CPF86631423 18:43:44
- Fig. 6-9 : « La Bresse : Le poulet bressan à la crème », *La cuisine voyageuse*, 13/04/1976. CPC92004044 19:16:21
- Fig. 6-10 : « Le Lyonnais : le quatre quart à la lyonnaise », *La cuisine voyageuse*, 08/06/1976. CPC76051577 18:56:45
- Fig. 6-11 : « Le Lyonnais : le quatre quart à la lyonnaise », *La cuisine voyageuse*, 08/06/1976. CPC76051577 19:06:38
- Fig. 6-12 : « L'Ariège : Le millassou », *La cuisine voyageuse*, 27/05/1982. CPC82054544 18:58:54
- Fig. 6-13 : « Les recettes de mon village : le poulet aux sardines de foie gras », *FEMININ PRESENT*, 30/09/1980. CPA87001145 0'01
- Fig. 6-14 : « Les recettes de mon village : le poulet aux sardines de foie gras », *FEMININ PRESENT*, 30/09/1980. CPA87001145 0'13''
- Fig. 6-15 : « Les recettes de mon village : le poulet aux sardines de foie gras », *FEMININ PRESENT*, 30/09/1980. CPA87001145 6'24''
- Fig. 6-16 : « Les recettes de mon village : le poulet aux sardines de foie gras », *FEMININ PRESENT*, 30/09/1980. CPA87001145 0'59''
- Fig. 6-17 : « Les recettes de mon village : morue à l'armoricaine », *FEMININ PRESENT*, 24/03/1981. CPA8105021301 10'17''
- Fig. 6-18 : « Les recettes de mon village : les galettes bretonnes », *FEMININ PRESENT*, 03/03/1981. CPA81055254 15:18:04
- Fig. 6-19 : « La volaille de Licques farcie au persil », *LE TERROIR EN BOUCHE*, 31/07/1986. CPC86009696. 17:36:16
- Fig. 6-20 : « <RAGOUT DE COQUILLES SAINT JACQUES AUX NOUILLES FRAICHES ET AUX TRUFFES> », *CUISINEZ AVEC ... CHRISTIAN GRISARD*, 28/02/1992. CPC92001854. 11:02:54
- Fig. 6-21 : « [l'Allemagne] », *Cuisines du monde*, 29/05/1987. CPC87004804 14:51:51
- Fig. 6-22 : [la Chine : Pékin], *Cuisines du monde*, 26/06/1987. CPC87005319 14:35:37
- Fig. 6-23 : « [l'Allemagne] », *Cuisines du monde*, 29/05/1987. CPC87004804 14:30:19
- Fig. 6-24 : « Les cèpes en conserve », *La cuisine des mousquetaires*, 12/08/1986. CPC86010131 17:33:10
- Fig. 6-25 : « Les cèpes en conserve », *La cuisine des mousquetaires*, 12/08/1986. CPC86010131 17:35:11
- Fig. 6-26 : « Les cèpes en conserve », *La cuisine des mousquetaires*, 12/08/1986. CPC86010131 17:41:10
- Fig. 6-27 : « L'omelette aux cèpes », *La cuisine des mousquetaires*, 16/08/1986. CPC86010176 18:44:15
- Fig. 6-28 : « Les cèpes en conserve », *La cuisine des mousquetaires*, 12/08/1986. CPC86010131 17:33:54
- Fig. 6-29 : « [CANARD FARCI AU MADERE ET A L'ARMAGNAC] », *La cuisine des mousquetaires*, 15/10/1991. CPC93001365 11:16:37

- Fig. 6-30 : « [CANARD FARCI AU MADERE ET A L'ARMAGNAC] », *La cuisine des mousquetaires*, 15/10/1991. CPC93001365 11:14:35
- Fig. 6-31 : « filets de soles aux pétoncles - stars de gaubagnac farcies aux giroles », *La cuisine des mousquetaires*, 29/09/1994. CPC94008723 11:45:29
- Fig. 6-32 : « Omelette aux queues de langoustine et son coulis de tomate », *La cuisine des mousquetaires*, 24/04/1992. CPC92003338 11:13:38
- Fig. 6-33 : « filets de soles aux pétoncles - stars de gaubagnac farcies aux giroles », *La cuisine des mousquetaires*, 29/09/1994. CPC94008723 11:53:42
- Fig. 6-34 : « [CANARD FARCI AU MADERE ET A L'ARMAGNAC] », *La cuisine des mousquetaires*, 15/10/1991. CPC93001365 11:16:03
-
- Fig. 7-1 : « Secret de chef : [émission du 3 Avril 1996] », *Secret de chef*, 03/04/1996. 291808.001 13:36:02
- Fig. 7-2 : « Salade d'artichauts aux pousses d'épinards et poires », *Menus plaisirs*, 16/11/1996. 449529.001 12:17:28
- Fig. 7-3 : « Salade d'artichauts aux pousses d'épinards et poires », *Menus plaisirs*, 16/11/1996. 449529.001 12:17:40
- Fig. 7-4 : « Secret de chef : [émission du 3 Avril 1996] », *Secret de chef*, 03/04/1996. 291808.001 13:36:47
- Fig. 7-5 : « Secret de chef : [émission du 3 Avril 1996] », *Secret de chef*, 03/04/1996. 291808.001 13:36:05
- Fig. 7-6 : « Secret de chef : [émission du 3 Avril 1996] », *Secret de chef*, 03/04/1996. 291808.001 13:36:56
- Fig. 7-7 : « Secret de chef : [émission du 9 Janvier 1997] », *Secret de chef*, 9/01/1997. 481183.001 13:36:57
- Fig. 7-8 : « Secret de chef : [émission du 3 Avril 1996] », *Secret de chef*, 03/04/1996. 291808.001 13:36:55
- Fig. 7-9 : « Secret de chef : [émission du 10 Mai 1996] », *Secret de chef*, 10/05/1996. 322899.001 13:34:57
- Fig. 7-10 : « Guy Martin, l'orange : [2ème recette] », *Cuisinez comme un grand chef*, 28/01/1997. 508263.001 12:12:06
- Fig. 7-11 : « Benoît Witz, la fraise », *Cuisinez comme un grand chef*, 31/05/1997. 596908.001 12:05:50
- Fig. 7-12 : « Guy Martin, l'orange : [2ème recette] », *Cuisinez comme un grand chef*, 28/01/1997. 508263.001 12:14:07
- Fig. 7-13 : « Guy Martin, l'orange : [2ème recette] », *Cuisinez comme un grand chef*, 28/01/1997. 508263.001 12:12:21
- Fig. 7-14 : « Guy Martin, l'orange : [2ème recette] », *Cuisinez comme un grand chef*, 28/01/1997. 508263.001 12:12:25
- Fig. 7-15 : « Guy Martin, l'orange : [2ème recette] », *Cuisinez comme un grand chef*, 28/01/1997. 508263.001 12:12:28
- Fig. 7-16 : « Guy Martin, l'orange : [2ème recette] », *Cuisinez comme un grand chef*, 28/01/1997. 508263.001 12:12:46
- Fig. 7-17 : « P comme pintade, Jean François Rouquette : [3ème recette] », *Cuisinez comme un grand chef*, 21/05/1999. 1113270.001 12:09:48
- Fig. 7-18 : « Croustillant de pommes cannelle », *Menus plaisirs*, 11/01/1997. 491781.001 12:15:16
- Fig. 7-19 : « Croustillant de pommes cannelle », *Menus plaisirs*, 11/01/1997. 491781.001 12:13:15
- Fig. 7-20 : « Croustillant de pommes cannelle », *Menus plaisirs*, 11/01/1997. 491781.001 12:14:25
- Fig. 7-21 : « Salade d'artichauts aux pousses d'épinards et poires », *Menus plaisirs*, 16/11/1996. 449529.001 12:18:19
- Fig. 7-22 : « Croustillant de pommes cannelle », *Menus plaisirs*, 11/01/1997. 491781.001 12:13:04
- Fig. 7-23 : « Salade d'artichauts aux pousses d'épinards et poires », *Menus plaisirs*, 16/11/1996. 449529.001 12:19:41
- Fig. 7-24 : « Féroce Martiniquais », *Les p'tits secrets de Babette*, 08/11/1997. 704841.002 10:51:45
- Fig. 7-25 : « Féroce Martiniquais », *Les p'tits secrets de Babette*, 08/11/1997. 704841.002 10:52:06
- Fig. 7-26 : « Les acras de morues. », *Les p'tits secrets de Babette*, 19/04/1997. 560980.002 10:54:24
- Fig. 7-27 : « Féroce Martiniquais », *Les p'tits secrets de Babette*, 08/11/1997. 704841.002 20:53:41
- Fig. 7-28 : « Féroce Martiniquais », *Les p'tits secrets de Babette*, 08/11/1997. 704841.002 10:53:43
- Fig. 7-29 : « Les acras de morues. », *Les p'tits secrets de Babette*, 19/04/1997. 560980.002 10:54:12
- Fig. 7-30 : « Alain Passard : tarte fine à la fourme d'Ambert », *Bon appétit bien sûr*, 20/03/2000. 1364347.001 11:32:32
- Fig. 7-31 : « Alain Passard : tarte fine à la fourme d'Ambert », *Bon appétit bien sûr*, 20/03/2000. 1364347.001 11:32:40
- Fig. 7-32 : « Tateru Yoshino : Thon rouge à la façon de Yoshino », *Bon appétit bien sûr*, 23/06/2005. 2855443.001 11:34:08

Fig. 7-33 : « Michaëla Peters : nage de fruits rouges à la citronnelle avec un sorbet au yaourt », *Bon appétit bien sûr*, 09/06/2004. 2584119.001 11:55:18

Fig. 7-34 : « [Pascal Fayet : foie de veau à la vénitienne] », *Bon appétit bien sûr*, 17/04/2008. 3606280.001 13:00:46

Fig. 7-35 : « Régis Marcon : céréales aux olives et champignons », *Bon appétit bien sûr*, 09/09/2002. 2093844.001 11:58:17

Fig. 7-36 : « Michaëla Peters : nage de fruits rouges à la citronnelle avec un sorbet au yaourt », *Bon appétit bien sûr*, 09/06/2004. 2584119.001 11:46:37

Fig. 7-37 : « [Pascal Fayet : foie de veau à la vénitienne] », *Bon appétit bien sûr*, 17/04/2008. 3606280.001 12:56:41

Fig. 7-38 : « Alain Passard : tarte fine à la fourme d'Ambert », *Bon appétit bien sûr*, 20/03/2000. 1364347.001 11:44:10

Fig. 7-39 : « Tateru Yoshino : Thon rouge à la façon de Yoshino », *Bon appétit bien sûr*, 23/06/2005. 2855443.001 11:40:51

Fig. 7-40 : « Alain Passard : tarte fine à la fourme d'Ambert », *Bon appétit bien sûr*, 20/03/2000. 1364347.001 11:45:31

Fig. 7-41 : « Alain Passard : tarte fine à la fourme d'Ambert », *Bon appétit bien sûr*, 20/03/2000. 1364347.001 11:40:44

Fig. 7-42 : « Alain Passard : tarte fine à la fourme d'Ambert », *Bon appétit bien sûr*, 20/03/2000. 1364347.001 11:43:42

Fig. 7-43 : « Michaëla Peters : nage de fruits rouges à la citronnelle avec un sorbet au yaourt », *Bon appétit bien sûr*, 09/06/2004. 2584119.001 11:45:26

Fig. 7-44 : « Alain Passard : tarte fine à la fourme d'Ambert », *Bon appétit bien sûr*, 20/03/2000. 1364347.001 11:50:16

Fig. 7-45 : « Alain Passard : tarte fine à la fourme d'Ambert », *Bon appétit bien sûr*, 20/03/2000. 1364347.001 11:52:08

Fig. 7-46 : « Régis Marcon : céréales aux olives et champignons », *Bon appétit bien sûr*, 09/09/2002. 2093844.001 11:39:22

Fig. 7-47 : « Michaëla Peters : nage de fruits rouges à la citronnelle avec un sorbet au yaourt », *Bon appétit bien sûr*, 09/06/2004. 2584119.001 11:41:41

Fig. 7-48 : « Alain Passard : tarte fine à la fourme d'Ambert », *Bon appétit bien sûr*, 20/03/2000. 1364347.001 11:35:00

Fig. 7-49 : « Alain Passard : tarte fine à la fourme d'Ambert », *Bon appétit bien sûr*, 20/03/2000. 1364347.001 11:35:29

Fig. 7-50 : « Régis Marcon : céréales aux olives et champignons », *Bon appétit bien sûr*, 09/09/2002. 2093844.001 11:37:56

Fig. 7-51 : « Romain Corbière : cocotte verte de légumes d'été », *Bon appétit bien sûr*, 29/05/2006. 3099195.001 11:17:27

Fig. 7-52 : « Romain Corbière : cocotte verte de légumes d'été », *Bon appétit bien sûr*, 29/05/2006. 3099195.001 11:18:31

Fig. 7-53 : « Romain Corbière : cocotte verte de légumes d'été », *Bon appétit bien sûr*, 29/05/2006. 3099195.001 11:17:45

Fig. 7-54 : « Chef la recette : [7ème émission] », *Chef, la recette*, 18/06/2005. 2858212.001. 12:27:18

Fig. 7-55 : « Chef la recette : [7ème émission] », *Chef, la recette*, 18/06/2005. 2858212.001. 12:26:57

Fig. 7-56 : « Chef la recette : [7ème émission] », *Chef, la recette*, 18/06/2005. 2858212.001. 13:03:42

Fig. 7-57 : « Chef la recette : [7ème émission] », *Chef, la recette*, 18/06/2005. 2858212.001. 12:26:38

Fig. 7-58 : « Chef la recette : [7ème émission] », *Chef, la recette*, 18/06/2005. 2858212.001. 12:25:51

Fig. 7-59 : « Chef la recette : [7ème émission] », *Chef, la recette*, 18/06/2005. 2858212.001. 12:30:40

Fig. 7-60 : « Chef la recette : [7ème émission] », *Chef, la recette*, 18/06/2005. 2858212.001. 12:28:32

Fig. 7-61 : « Chef la recette : [7ème émission] », *Chef, la recette*, 18/06/2005. 2858212.001. 12:29:30

Fig. 7-62 : « Chef la recette : [7ème émission] », *Chef, la recette*, 18/06/2005. 2858212.001. 13:04:25

Fig. 7-63 : « Chef la recette : [7ème émission] », *Chef, la recette*, 18/06/2005. 2858212.001. 13:04:06

Fig. 7-64 : « Oeufs brouillés aux asperges vertes ; Tranches de gigot marinées, risotto aux he », *Chef, la recette*, 07/04/2007. 3322745.001. 12:20:17

Fig. 7-65 : « Oeufs brouillés aux asperges vertes ; Tranches de gigot marinées, risotto aux he », *Chef, la recette*, 07/04/2007. 3322745.001. 12:09:05

- Fig. 7-66 : « Oeufs brouillés aux asperges vertes ; Tranches de gigot marinées, risotto aux he », *Chef, la recette*, 07/04/2007. 3322745.001. 12:54:24
- Fig. 7-67 : « Oeufs brouillés aux asperges vertes ; Tranches de gigot marinées, risotto aux he », *Chef, la recette*, 07/04/2007. 3322745.001. 12:11:40
- Fig. 7-68 : « Oeufs brouillés aux asperges vertes ; Tranches de gigot marinées, risotto aux he », *Chef, la recette*, 07/04/2007. 3322745.001. 12:13:27
- Fig. 7-69 : « Oeufs brouillés aux asperges vertes ; Tranches de gigot marinées, risotto aux he », *Chef, la recette*, 07/04/2007. 3322745.001. 12:20:21
- Fig. 7-70 : « [Poulet farci sous la peau, tomates roties et polenta, compote d'ananas meringué] », *Chef, la recette*, 22/03/2008. 3584289.001 12:27:14
- Fig. 7-71 : « [Poulet farci sous la peau, tomates roties et polenta, compote d'ananas meringué] », *Chef, la recette*, 22/03/2008. 3584289.001 12:30:20
- Fig. 7-72 : « [Poulet farci sous la peau, tomates roties et polenta, compote d'ananas meringué] », *Chef, la recette*, 22/03/2008. 3584289.001 12:27:09
- Fig. 7-73 : « [Poulet farci sous la peau, tomates roties et polenta, compote d'ananas meringué] », *Chef, la recette*, 22/03/2008. 3584289.001 12:28:44
- Fig. 7-74 : « [Poulet farci sous la peau, tomates roties et polenta, compote d'ananas meringué] », *Chef, la recette*, 22/03/2008. 3584289.001 12:28:48
- Fig. 7-75 : « [Poulet farci sous la peau, tomates roties et polenta, compote d'ananas meringué] », *Chef, la recette*, 22/03/2008. 3584289.001 12:29:00
- Fig. 7-76 : « [Poulet farci sous la peau, tomates roties et polenta, compote d'ananas meringué] », *Chef, la recette*, 22/03/2008. 3584289.001 12:46:26
- Fig. 7-77 : « [Poulet farci sous la peau, tomates roties et polenta, compote d'ananas meringué] », *Chef, la recette*, 22/03/2008. 3584289.001 12:28:30
- Fig. 7-78 : « [Poulet farci sous la peau, tomates roties et polenta, compote d'ananas meringué] », *Chef, la recette*, 22/03/2008. 3584289.001 12:33:06
- Fig. 7-79 : « [Poulet farci sous la peau, tomates roties et polenta, compote d'ananas meringué] », *Chef, la recette*, 22/03/2008. 3584289.001 12:33:41
- Fig. 7-80 : « Les coquilles Saint Jacques au foie gras », *MIAM : mon invitation à manger*, 30/01/2010. 4118465.001 20:06:15
- Fig. 7-81 : « Volaille aux cacachuètes », *MIAM : mon invitation à manger*, 02/10/2010. 4297896.001 20:26:03
- Fig. 7-82 : Extrait de la vidéo de making of de l'émission M.I.A.M., sur le site http://www.m6.fr/emission-m_i_a_m_mon_invitation_a_manger (version du 18/10/2010, consulté à l'Inathèque).
- Fig. 7-83 : « Volaille aux cacachuètes », *MIAM : mon invitation à manger*, 02/10/2010. 4297896.001 20:26:06
- Fig. 7-84 : Extrait de la vidéo de making of de l'émission M.I.A.M., sur le site http://www.m6.fr/emission-m_i_a_m_mon_invitation_a_manger (version du 18/10/2010, consulté à l'Inathèque).
- Fig. 7-85 : « Volaille aux cacachuètes », *MIAM : mon invitation à manger*, 02/10/2010. 4297896.001 20:11:35
- Fig. 7-86 : « Les coquilles Saint Jacques au foie gras », *MIAM : mon invitation à manger*, 30/01/2010. 4118465.001 20:12:47
- Fig. 7-87 : « [Laurence Salomon] », *Planète gourmande*, 24/09/2011. 4555261.001 12:54:17
- Fig. 7-88 : « [Olivier Auffray] », *Planète gourmande*, 28/01/2012. 4640483.001 11:01:23
- Fig. 7-89 : « [Laurence Salomon] », *Planète gourmande*, 24/09/2011. 4555261.001 13:05:07
- Fig. 7-90 : « [Laurence Salomon] », *Planète gourmande*, 24/09/2011. 4555261.001 13:04:05
- Fig. 7-91 : « [Olivier Auffray] », *Planète gourmande*, 28/01/2012. 4640483.001 11 :04 :32
- Fig. 7-92 : « Saumon gravlaks aux betteraves », *Assiette norvégienne*, 24/09/2011. 4551326.001 18 :34 :06
- Fig. 7-93 : « Spaguetti à la carbonara », *La cuisine est un jeu d'enfants*, 01/09/2007. 3427351.001 8 :54 :33
- Fig. 8-1 : « Crème brûlée », *A table*, 25/03/1998. 802620.001 11:34:11
- Fig. 8-2 : « Crème brûlée », *A table*, 25/03/1998. 802620.001 11:51:05
- Fig. 8-3 : « Crème brûlée », *A table*, 25/03/1998. 802620.001 11:34:59
- Fig. 8-4 : « Crème brûlée », *A table*, 25/03/1998. 802620.001 11:35:38

- Fig. 8-5 : Extrait de l'émission *Emeril Live*, 1997. <http://www.youtube.com/watch?v=LSemXTGfQCA> (consulté le 2 juin 2014). 4'42''.
- Fig. 8-6 : « Crème brûlée », *A table*, 25/03/1998. 802620.001 11:33:55
- Fig. 8-7 : « Crème brûlée », *A table*, 25/03/1998. 802620.001 11:33:59
- Fig. 8-8 : « Crème brûlée », *A table*, 25/03/1998. 802620.001 11:40:31
- Fig. 8-9 : « Cannelés et dôme à l'orange », *A table*, 01/06/1999. 1120244.001 11:41:52
- Fig. 8-10 : « Les petits plats dans les grands : [émission du 16 décembre 2011] », *Les petits plats dans les grands*, 16/12/2011. 4605791.001 11:09:04
- Fig. 8-11 : « Les petits plats dans les grands : [émission du 12 décembre 2011] », *Les petits plats dans les grands*, 12/12/2011. 4604314.001 11:10:08
- Fig. 8-12 : « Les petits plats dans les grands : [émission du 24 décembre 2011] », *Les petits plats dans les grands*, 24/12/2011. 4616446.001 11:00:28
- Fig. 8-13 : « Les petits plats dans les grands : [émission du 12 décembre 2011] », *Les petits plats dans les grands*, 12/12/2011. 4604314.001 11:12:09
- Fig. 8-14 : « Les petits plats dans les grands : [émission du 12 décembre 2011] », *Les petits plats dans les grands*, 12/12/2011. 4604314.001 11:03:43
- Fig. 8-15 : « Les petits plats dans les grands : [émission du 12 décembre 2011] », *Les petits plats dans les grands*, 12/12/2011. 4604314.001 11:04:08
- Fig. 8-16 : « Les petits plats dans les grands : [émission du 16 décembre 2011] », *Les petits plats dans les grands*, 16/12/2011. 4605791.001 11:12:52
- Fig. 8-17 : « Les petits plats dans les grands : [émission du 12 décembre 2011] », *Les petits plats dans les grands*, 12/12/2011. 4604314.001 11:10:20
- Fig. 8-18 : « Salade vietnamienne de St jacques et épinards », *Julie cuisine*, 11/01/2005. 2746652.001 12:51:35
- Fig. 8-19 : « Gratin de macaroni », *Julie cuisine*, 19/05/04. 2563737.001 11:58:56
- Fig. 8-20 : « Pêches rôties aux macarons », *Julie cuisine*, 15/07/2004. 2610326.001 11:55:22
- Fig. 8-21 : « Oeufs bacon minute sans matière grasse », *Julie cuisine*, 18/03/2004. 2525137.001 11:59:35
- Fig. 8-22 : « Le cake absolu », *Julie cuisine*, 27/09/ 2004. 2664511.001 12:52:19
- Fig. 8-23 : « Les crêpes allégées de Sylvaine », *Julie cuisine*, 26/04/2005. 2821761.001 12:51:06
- Fig. 8-24 : « Les crêpes allégées de Sylvaine », *Julie cuisine*, 26/04/2005. 2821761.001 12:52:59
- Fig. 8-25 : « Le cake absolu », *Julie cuisine*, 27/09/2004. 2664511.001 12:51:49
- Fig. 8-26 : « Gratin de macaroni », *Julie cuisine*, 19/05/2004. 2563737.001 11:59:34
- Fig. 8-27 : « Rainy days », *Nigella Bites*, 2003. <http://www.youtube.com/watch?v=bbqD2pXWKSs> (consulté le 2 juin 2014) 3'06''
- Fig. 8-29 : « Oeufs bacon minute sans matière grasse », *Julie cuisine*, 18/03/2004. 2525137.001 11:58:18
- Fig. 8-30 : « Salade vietnamienne de St jacques et épinards », *Julie cuisine*, 11/01/2005. 2746652.001 12:52:50
- Fig. 8-31 : « Le cake absolu », *Julie cuisine*, 27/09/2004. 2664511.001 12:51:34
- Fig. 8-32 : « Le cake absolu », *Julie cuisine*, 27/09/2004. 2664511.001 12:51:55
- Fig. 8-33 : « La reine des reinettes », *Petits plats en équilibre*, 24/10/2012. 4820923.001 11:54:30
- Fig. 8-34 : « Le citron », *Petits plats en équilibre*, 28/11/08. 3782135.001 12:49:23
- Fig. 8-35 : « Le citron », *Petits plats en équilibre*, 28/11/08. 3782135.001 12:49:32
- Fig. 8-36 : « La reine des reinettes », *Petits plats en équilibre*, 24/10/2012. 4820923.001 11:54:38
- Fig. 8-37 : « La reine des reinettes », *Petits plats en équilibre*, 24/10/2012. 4820923.001 11:55:29
- Fig. 8-38 : « Pommes caramélisées à la grecque », *TFOU de cuisine*, 08/09/2010. 4278129.001 10:51:33
- Fig. 8-39 : « Pommes caramélisées à la grecque », *TFOU de cuisine*, 08/09/2010. 4278129.001 10:53:25
- Fig. 8-40 : « Tarte à la crème...de caramel », *Julie chez vous*, 07/02/2008. 3550656.001 11:58:06
- Fig. 8-41 : « Allô Sophie : [émission du 22 mars 2008] », *Allô Sophie*, 22/03/2008. 3584999.001 11:14:25
- Fig. 8-42 : « Crumble aux pommes inratable », *Julie chez vous*, . 3612787.001 11:55:26
- Fig. 8-43 : « Allô Sophie : [émission du 22 mars 2008] », *Allô Sophie*, 22/03/2008. 3584999.001 11:43:13
- Fig. 8-44 : « Le thoncoco », *Julie chez vous*, 14/02/2008. 3556083.001 11:56:53
- Fig. 8-45 : « Tarte à la crème...de caramel », *Julie chez vous*, 07/02/2008. 3550656.001 11:58:31
- Fig. 8-46 : « Allô Sophie : [émission du 22 mars 2008] », *Allô Sophie*, 22/03/2008. 3584999.001 11:22:30
- Fig. 8-47 : « Allô Sophie : [émission du 22 mars 2008] », *Allô Sophie*, 22/03/2008. 3584999.001 11:15:26
- Fig. 8-48 : « Crumble aux pommes inratable », *Julie chez vous*, . 3612787.001 11:57:10
- Fig. 8-49 : « Allô Sophie : [émission du 22 mars 2008] », *Allô Sophie*, 22/03/2008. 3584999.001 11:40:58

Fig. 8-50 : « [Didier Elena : crème de poule aux légumes] », *Côté cuisine*, 22/01/2009. 3821953.002 11:07:18
Fig. 8-51 : « [Didier Elena : crème de poule aux légumes] », *Côté cuisine*, 22/01/2009. 3821953.002 11:08:56
Fig. 8-52 : « [Flora Mikula : Verrines méditerranéennes] », *Côté cuisine*, 07/09/2009. 4002182.001 11:09:58
Fig. 8-53 : « [Flora Mikula : Verrines méditerranéennes] », *Côté cuisine*, 07/09/2009. 4002182.001 11:07:50
Fig. 8-54 : « Thierry Marx : gratin dauphinois », *Côté cuisine*, 15/10/2009. 4035034.001 11:08:55
Fig. 8-55 : « Thierry Marx : gratin dauphinois », *Côté cuisine*, 15/10/2009. 4035034.001 11:15:19
Fig. 8-56 : « [Jean-Pierre Xiradakis : Macaronade au foie gras et aux cèpes] », *Côté cuisine*, 16/11/2010.
4326958.001 11:15:05
Fig. 8-57 : « [Jean-Pierre Xiradakis : Macaronade au foie gras et aux cèpes] », *Côté cuisine*, 16/11/2010.
4326958.001 11:33:37
Fig. 8-58 : « [Jean-Pierre Xiradakis : Macaronade au foie gras et aux cèpes] », *Côté cuisine*, 16/11/2010. 4326958.001
11:39:44

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	6
I- Définition du sujet	7
1) Les émissions de recettes	7
2) Une histoire sociale et télévisuelle des mises en scène ?	9
II- Situation du champ de recherche	12
1) Cuisine et histoire	13
2) L'histoire par la télévision ?	15
III- Sources et méthodes	17
1) L'étude des émissions de recettes	17
2) Les apports d'autres sources	21
3) A l'horizon, une étude de la réception par les pratiques	22
PARTIE I : 1953-1968	26
Chapitre 1 : Premières expérimentations	27
I- Aux origines de la première émission de recettes	27
II- Les Recettes de M. X : l'échec d'une première expérience	30
1) Un dispositif entre cuisine et culture	31
2) Un programme qui peine à plaire	38
III- La mise en place des <i>Recettes de cuisine</i>	41
Chapitre 2 : Raymond Oliver, le chef de la télévision	46
I- Art et magie de la cuisine, un classique en devenir	47
1) Du rapport professoral à l'atmosphère de la conversation	48
a. <i>L'émission leçon</i>	48
b. <i>L'adoption d'une plus grande proximité avec le public</i>	54
2) Un répertoire gastronomique varié qui évolue vers plus de simplicité	63
II- Les variantes	69
1) Une cuisine masculine ?	69

2) L'ouverture au public	75
3) Catherine Langeais et Raymond Oliver en vacances estivales	80
III- Une nouvelle formule : <i>Cuisine à quatre mains</i>	82
Chapitre 3 : L'entrée de la cuisine dans la sphère télévisuelle	92
I- Le succès des émissions de Raymond Oliver et Catherine Langeais	92
II- Comment sont reçues les émissions ?	95
III- Un chef vedette	99
PARTIE II : 1976-1995	102
Chapitre 4 : La cuisine des chefs : continuité télévisuelle et mutations culinaires	103
I- La confrérie des jeunes chefs à la télévision	104
1) Un programme à l'ambition gastronomique.....	104
2) Un format classique renouvelé	106
3) La cuisine des chefs	111
4) Quel public ?	115
II- Une émission plus légère ?	117
1) Une présentation recomposée.....	117
2) L'évolution des mises en scène	119
3) La cuisine minceur	123
4) Une émission du week-end.....	125
Chapitre 5 : Vers une cuisine de la proximité	128
I- Michel Oliver, un chef amateur	129
1) Les débuts sur TF1	130
2) <i>La vérité est au fond de la marmite</i>	137
a. <i>Un format renouvelé</i>	137
b. <i>La cuisine est un théâtre</i>	139
c. <i>Les évolutions du format</i>	146
3) Retour sur TF1 : la cuisine entre marché et divertissement	147
4) Une cuisine familiale	151

II-	La transmission d'une cuisine féminine traditionnelle	154
	1) Une situation d'apprentissage.....	154
	2) Deux styles culinaires fort différents.....	156
III-	Un couple moderne : <i>Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?</i>	158

Chapitre 6 : Les cuisines régionales167

I-	<i>Gastronomie régionale : promotion touristique des terroirs</i>	167
II-	<i>La cuisine voyageuse</i>	174
III-	La transmission de la tradition	176
	1) <i>Les recettes de mon village</i>	176
	2) Les émissions régionales de FR3	180
IV-	Maïté, cuisinière du Sud-Ouest	183
	1) Les débuts sur FR3 Aquitaine	183
	2) Le succès à l'échelle nationale	187
	3) Une pratique traditionnelle de la cuisine	188
	4) Un programme devenu « culte »	193

PARTIE III : 1996-2012195

Chapitre 7 : La cuisine de chef, de Joël Robuchon à Cyril Lignac196

I-	Des programmes courts multiples et variés	196
	1) Professionnalisme et élégance : <i>Secret de chef</i>	198
	2) Le cercle de la grande cuisine	203
	3) Minceur et décontraction sur M6	207
	4) La cuisine antillaise de Babette	211
II-	<i>Bon appétit bien sûr : une leçon de cuisine</i>	212
	1) L'exceptionnelle longévité d'une émission de recettes quotidienne.....	212
	2) La cuisine des chefs.....	221
	3) Une réception contrastée	224
III-	Cyril Lignac, nouvelle figure du chef	225
	1) L'entrée d'une émission de recettes sur un nouveau terrain	225
	2) Les évolutions du dispositif.....	229
	3) Un répertoire culinaire marqué par la simplicité et la modernité.....	239

IV-	Les prolongements	241
	1) Combat entre chefs et amateurs : <i>M.I.A.M.</i>	241
	2) <i>Planète gourmande</i> : Joël Robuchon modernisé	248
Chapitre 8 : De nouveaux formats, entre spectacularité et intimité		254
I-	Des <i>shows</i> culinaires	254
	1) Maïté animatrice : <i>A table !</i>	254
	a. <i>Un dispositif nouveau</i>	255
	b. <i>Une émission positive et accessible</i>	257
	2) <i>Les petits plats dans les grands</i> : un spectacle en direct	262
II-	La scénarisation de la cuisine intime	267
	1) <i>Julie cuisine</i> : féminité et modernité	271
	a. <i>Une cuisine de l'intime</i>	271
	b. <i>Un style culinaire moderne</i>	277
	2) Une cuisine simple et équilibrée.....	280
	3) Cuisine et coaching.....	284
	4) <i>Côté cuisine</i> : la synthèse des tendances	291
CONCLUSION		297
Index des sources		301
Bibliographie		315
Table des illustrations		321
Table des matières		330

ANNEXES

ANNEXES

TABLE DES ANNEXES

Annexe n°1 :

Récapitulatif des documents extraits des bases de l'INA..... III

Annexe n°2 :

Nombre et durée d'émissions de recettes diffusées à la télévision française par an V

Annexe n°3 :

Étude lexicométrique du répertoire culinaire des émissions de recettes VII

Annexe n°4 :

Formulaire employé pour l'étude des émissions de recettes XIV

Annexe n°5 :

Conducteur de *La vérité est au fond de la marmite*, diffusé le 1^{er} juillet 1979 XV

ANNEXE N°1

Récapitulatif des documents extraits de la base « Archives » de l'INA

La base « Archives » regroupe les archives des programmes de télévision diffusés avant 1995 par certaines chaînes.

Titre de l'émission	Nombre de documents référencés	Nombre de documents consultables	Accès restreint ou non consultables
<i>Les recettes de M. X</i>	2	1	1
<i>Art et magie de la cuisine</i>	144	41	103
<i>Cuisine pour les hommes</i>	12	5	7
<i>La recette du spectateur</i>	3	2	1
<i>Bon appétit</i>	9	8	1
<i>Cuisine à quatre mains</i>	23	13	10
<i>Gastronomie régionale</i>	23	10	13
<i>La cuisine voyageuse</i>	46	19	27
<i>La grande cocotte</i>	53	32	21
<i>La cuisine légère</i>	87	21	66
<i>Dis-moi ce que tu mijotes</i>	23	10	13
<i>La vérité est au fond de la marmite</i>	228	151	77
<i>Les recettes de mon village</i>	55	28	27
<i>La table d'Adrienne</i>	44	20	24
<i>Cuisine sans cuisson</i>	14	14	0
<i>Deux gourmands disent</i>	9	4	5
<i>La cuisine des juniors</i>	21	18	3
<i>La cuisine des mousquetaires</i>	267	267	0
<i>Bonjour bon appétit</i>	96	3	93
<i>Cuisines du monde</i>	12	12	0
<i>Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?</i>	35	32	3
<i>Le terroir en bouche</i>	10	10	0
<i>La cuisine à toute vapeur</i>	42	42	0
<i>Cousins cuisine</i>	4	4	0
<i>La cuisine audacieuse</i>	5	5	0
<i>Comment c'est fait ?</i>	52	21	31
<i>Goûtez-moi ça</i>	39	34	5
<i>Les petits creux de Loula</i>	51	20	31
<i>De bouche à oreilles</i>	3	3	0
<i>Cuisinez avec</i>	20	20	0
TOTAL	1432	870	562

Récapitulatif des documents extraits de la base « DLTV » de l'INA

Issue de la mise en application du dépôt légal de l'audiovisuel en 1995, la base « DLTV » archive l'ensemble des programmes diffusés par les cinq chaînes que nous étudions depuis le 1^{er} janvier 1995.

Titre de l'émission	Nombre de documents référencés	Documents en première diffusion	Documents rediffusés
<i>La cuisine des mousquetaires</i>	628	207	421
<i>Cuisinez comme un grand chef</i>	736	646	90
<i>Menus plaisirs</i>	33	33	0
<i>Les p'tits secrets de Babette</i>	47	39	8
<i>Secret de chef</i>	212	212	0
<i>A table !</i>	547	477	70
<i>Bon appétit bien sûr</i>	2340	1818	522
<i>Julie cuisine</i>	458	396	62
<i>Chef, la recette !</i>	187	164	23
<i>La cuisine est un jeu d'enfants</i>	304	40	264
<i>Julie chez vous</i>	123	70	53
<i>Côté cuisine</i>	337	300	37
<i>Allô Sophie</i>	28	19	9
<i>Dancing cuisine</i>	122	27	95
<i>M.I.A.M. : mon invitation à manger</i>	41	41	0
<i>Assiette norvégienne</i>	137	80	57
<i>TFOU de cuisine</i>	81	42	39
<i>Les petits plats dans les grands</i>	11	11	0
<i>Planète gourmande</i>	81	40	41
<i>Petits plats en équilibre</i>	1893	825	1068
TOTAL	8346	5487	2859

Au total, le corpus constitué à partir des documents référencés par l'INA comprend donc **9778 unités**.

ANNEXE N°2

Nombre et durée d'émissions de recettes diffusées à la télévision française par an

Le graphique situé page suivante représente, en bleu, le nombre de numéros d'émissions de recettes diffusées par an, rediffusions comprises. Leur nombre annuel a été établi à partir des documents référencés dans les bases de l'Inathèque. Pour la période antérieure à 1968, les chiffres présentés correspondent à une estimation établie à partir du relevé effectué dans les numéros de *Télé Magazine* des années 1955, 1956, 1958, 1959 à 1962 et 1966.

En rouge est figurée la durée annuelle totale (en minutes) d'émissions de recettes diffusées par an, d'après les mêmes données que concernant le nombre d'émissions.

Le croisement entre les deux séries permet d'observer, outre la division du corpus en trois périodes distinctes, l'évolution de la durée moyenne des programmes, puisque la durée des émissions diffusées n'évolue pas de façon parallèle avec le nombre d'émissions. Ainsi, un net raccourcissement de la durée moyenne des émissions de recettes peut être observé à partir de la fin des années 2000.

Par ailleurs, l'évolution en valeur absolue doit être relativisée en considérant l'évolution concomitante du volume total d'heures de programmes proposées par l'ensemble des chaînes de télévision que nous étudions, qui sont progressivement apparues. Le tableau suivant donne, à propos de quelques années à valeur de test, la part que représente la durée d'émissions de recettes diffusées par rapport à l'ensemble des programmes.

Année	1964	1983	1985	1993	2006
Durée d'émissions de recettes (min.)	700	1 845	2 129	1 820	7 926
Durée totale de programmes (min.)	240 000 ¹	656 520 ²	780 180 ³	2 097 600 ²	2 628 000 ⁴
Part des émissions de recettes (%)	0,292%	0,281%	0,273%	0,087%	0,302%

On peut ainsi observer que la présence d'une durée analogue d'émissions de recettes en 1983 et 1993 signifie en réalité une diminution très sensible de la place accordée aux émissions de recettes dans l'ensemble des programmes diffusés. Aussi, l'accroissement significatif de la durée d'émissions de recettes diffusées à partir du milieu des années 1990, essentiellement dû au passage à une périodicité de diffusion quotidienne, n'assure pas, en proportion, à ces programmes une présence plus massive à la télévision.

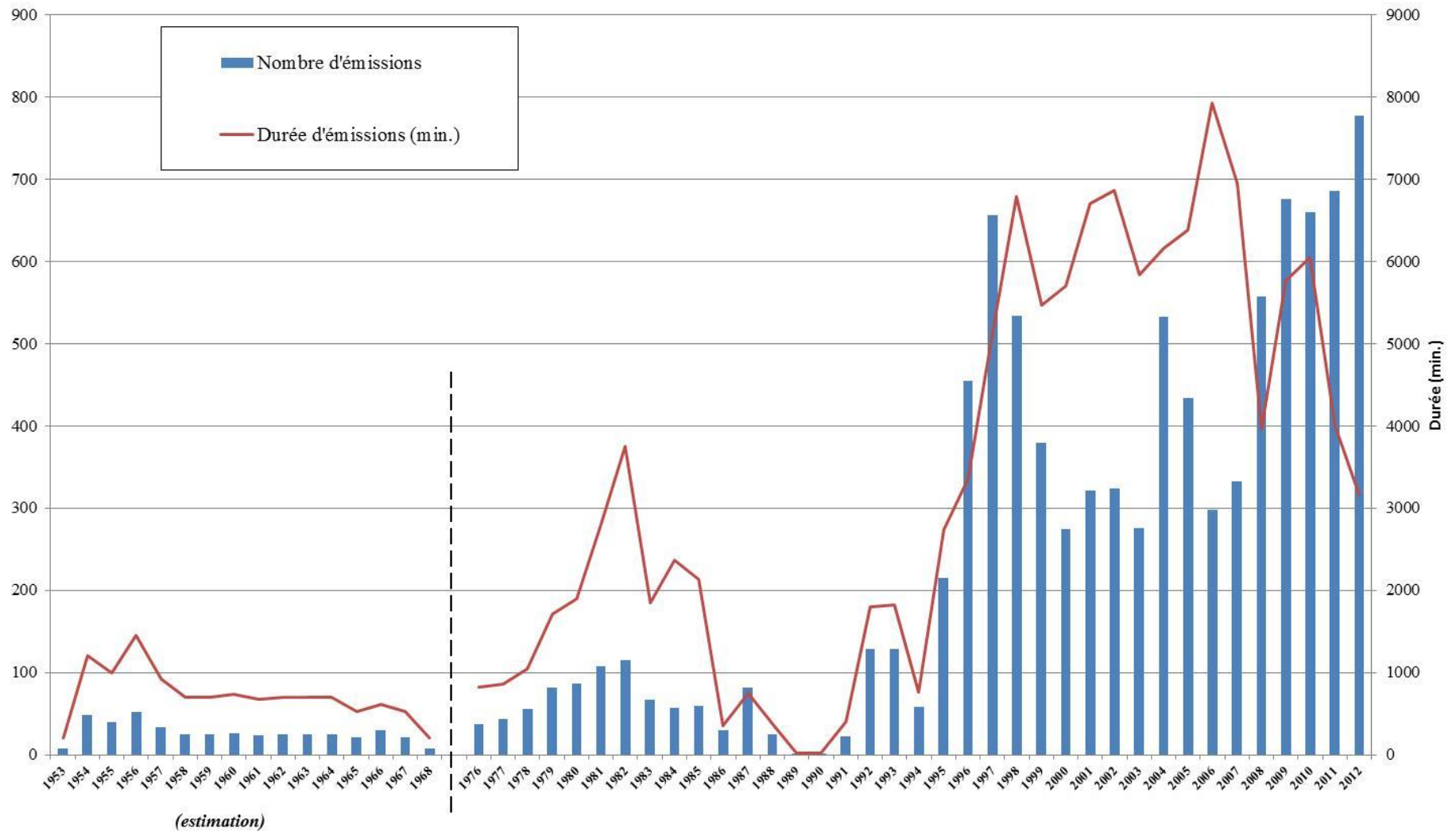
¹ Jean-Louis Missika, *La Folle du logis : la télévision dans les sociétés démocratiques*, Paris, Gallimard, 1983, p. 47.

² Régine Chaniac, *La télévision de 1983 à 1993. Chronique des programmes et de leur public*, Paris, La documentation française, 1994, p. 41.

³ Paul Florenson (et al.), *Douze ans de télévision 1974-1986*, Paris, La documentation française, 1987, p. 91.

⁴ Chacune des cinq chaînes émet 24h/24 tous les jours de l'année.

Les émissions de recettes de 1953 à 2012



ANNEXE N°3

Étude lexicométrique du répertoire culinaire des émissions de recettes

L'étude lexicométrique des titres des recettes proposées par les émissions se donne pour objectif de déterminer quels sont les produits et les techniques culinaires dont l'utilisation est spécifique à chacune des émissions étudiées. Elle permet également d'avoir prise sur un ensemble de recettes assez conséquent, et de mettre en perspective les émissions les unes par rapport aux autres.

1) Présentation générale

Pour cela, nous avons utilisé les titres des recettes tels qu'ils apparaissent dans les titres des émissions référencées dans les bases de données de l'INA. Les titres des recettes ne sont qu'un moyen très imparfait de cerner le répertoire culinaire d'une émission, car ils répondent à un effet d'annonce et peuvent être plus ou moins descriptifs ou elliptiques selon la formulation adoptée. Ils ne sont pas un reflet univoque et complet des plats qu'ils désignent. Nous avons toutefois jugé utile de mener une analyse portant sur la seule source disponible, et qui se révèle n'être pas dénuée de pertinence.

Les titres des numéros des émissions n'étant pas toujours composés du titre des recettes qui y sont présentées, nous n'avons pas pu intégrer l'ensemble des émissions étudiées dans le mémoire au corpus établi. D'autre part, les émissions qui comprennent un trop faible nombre de numéros n'ont pas été retenues car elles ne pouvaient pas se prêter à une étude statistique. De même, le caractère lacunaire du référencement des émissions les plus anciennes explique que les émissions de Raymond Oliver ne fassent pas partie du corpus étudié, faute de pouvoir disposer d'une image suffisamment complète de leur répertoire culinaire. Au total, ce sont les titres de 3886 recettes, extraites de douze émissions, qui ont été retenues dans le corpus textuel étudié, dont le tableau situé à la page suivante indique la composition.

La part occupée par les recettes de chaque programme dans le corpus est fortement déséquilibrée, puisque celles de *Bon appétit bien sûr* représentent près de la moitié du texte étudié. Les programmes les plus récents sont caractérisés par un nombre de recettes supérieur, qui fait qu'il est possible d'avoir une image plus fine et plus complète de leur répertoire culinaire.

Titre de l'émission	Nombre de recettes	Nombre de mots	Nombre de caractères
La grande cocotte (1976-1977)	59	328	1 818
La cuisine légère (1977-1983)	79	491	2 861
La vérité est au fond de la marmite (1978-1983)	177	768	4 483
Bonjour bon appétit (1983-1985)	92	422	2 454
La table d'Adrienne (1982-1983)	46	192	1 080
Chéri, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ? (1987-1988)	41	228	1 332
La cuisine des mousquetaires (1983-1999)	470	2 226	11 967
A table (1997-1999)	460	2 451	13 243
Bon appétit bien sûr (2000-2009)	1 757	10 467	55 822
Julie cuisine (2004-2007)	241	1 060	5 873
Chef, la recette ! (2005-2008)	178	1 006	5 771
Côté cuisine (2008-2011)	286	1 563	8 660
TOTAL	3 886	21 202	115 364

2) Calculs de spécificité

Grâce aux fonctionnalités offertes par le logiciel Lexico 3, il a été possible de mettre au jour quels sont les termes les plus spécifiques au répertoire culinaire de chaque programme. Le calcul de spécificité permet de connaître l'écart entre le nombre d'occurrences d'un terme dans les recettes d'un programme par rapport au nombre moyen attendu si la distribution des occurrences du terme était homogène dans l'ensemble du corpus. Il s'agit donc d'un calcul comparatif, qui fait ressortir les particularités d'un programme par rapport aux autres. Il ne donne pas à voir quels sont les termes les plus employés dans les titres d'une émission.

Pour chaque forme, les tableaux indiquent le nombre total de ses occurrences dans le corpus, puis sa fréquence dans les titres des recettes de l'émission indiquée. Le rapport entre les deux chiffres détermine le coefficient de spécificité qui est finalement présenté.

La cuisine légère

Forme	Frq. Tot.	Fréquence	Coeff.
poivre	14	5	6
soufflé	24	3	3
vert	30	3	3
légère	8	2	3
vin	49	5	3
gâteau	74	5	3

La vérité est au fond de la marmite
Bonjour bon appétit

Forme	Frq. Tot.	Fréquence	Coeff.
gâteau	74	16	7
morue	33	7	4
charlotte	14	5	4
orange	41	6	3
daube	16	4	3
confiture	19	4	3
farci	27	5	3
aubergines	33	5	3
marrons	19	4	3
glacé	13	3	3
gratinées	12	3	3
poulet	84	10	3
pâtes	14	4	3
terrines	47	7	3
porc	73	10	3

A table

Forme	Frq. Tot.	Fréquence	Coeff.
filet	62	22	7
croustillant	34	13	5
mignon	14	8	5
farci	42	10	3
fricassée	31	8	3
chocolat	131	23	3
caramélisées	11	4	3
quenelles	12	5	3
tarte	93	19	3
vin	49	1	-3
velouté	44	1	-3
soupe	102	5	-3

La cuisine des mousquetaires

Forme	Frq. Tot.	Fréquence	Coeff.
homard	22	17	14
cailles	20	15	12
cèpes	37	16	8
champagne	21	12	8
boeuf	77	23	7
farci	27	12	6
girolles	26	11	6
foie gras	95	25	6
farci	22	10	6
papillotes	16	8	5
huîtres	55	16	5
ragoût	17	8	5
lapin	64	15	4
civet	11	6	4
armagnac	10	5	4
cochon	15	6	4
beignets	24	8	4
escargots	24	8	4
tomate	46	1	-2
fraises	46	1	-2
tarte	93	4	-3
gâteau	74	1	-4
crème	158	6	-4

Bon appétit bien sûr

Forme	Frq. Tot.	Fréquence	Coeff.
jus	36	32	7
crème	158	105	6
filets	68	51	6
gingembre	28	22	4
olives	28	22	4
asperges	55	39	4
velouté	44	33	4
oeuf	21	18	4
persil	14	12	3
nage	18	14	3
cappuccino	18	15	3
vinaigrette	27	19	3
pomme	25	19	3
huile	26	19	3
joues	10	9	3
tourteau	12	10	3
noix	66	42	3
choucroute	13	11	3
palourdes	10	9	3
suprêmes	12	10	3
chèvre	45	32	3
tomate	46	30	3
pâtes	14	2	-3
écrevisses	13	2	-3
aiguillettes	12	2	-3
charlotte	14	2	-3
lapin	64	24	-3
porc	73	28	-3
terrine	47	15	-3
volaille	53	19	-3
gâteau	74	25	-3
salade	129	51	-3
tarte	93	36	-3
gigot	14	1	-4
homard	22	2	-5
poulet	84	24	-5
farci	27	2	-7

Chef, la recette !

Forme	Frq. Tot.	Fréquence	Coeff.
brochettes	36	8	5
tatin	12	4	4
tomates	41	7	4
poêlée	23	5	3
banane	20	4	3
poivrons	26	4	3
parmesan	25	4	3
tartines	12	3	3
crumble	11	3	3
gnocchis	9	3	3
chorizo	16	4	3
mozzarella	13	3	3
potimarron	12	3	3
risotto	30	5	3
citron	51	7	3
tomate	46	7	3
poulet	84	10	3
salade	129	13	3
tarte	93	11	3
tartare	45	7	3

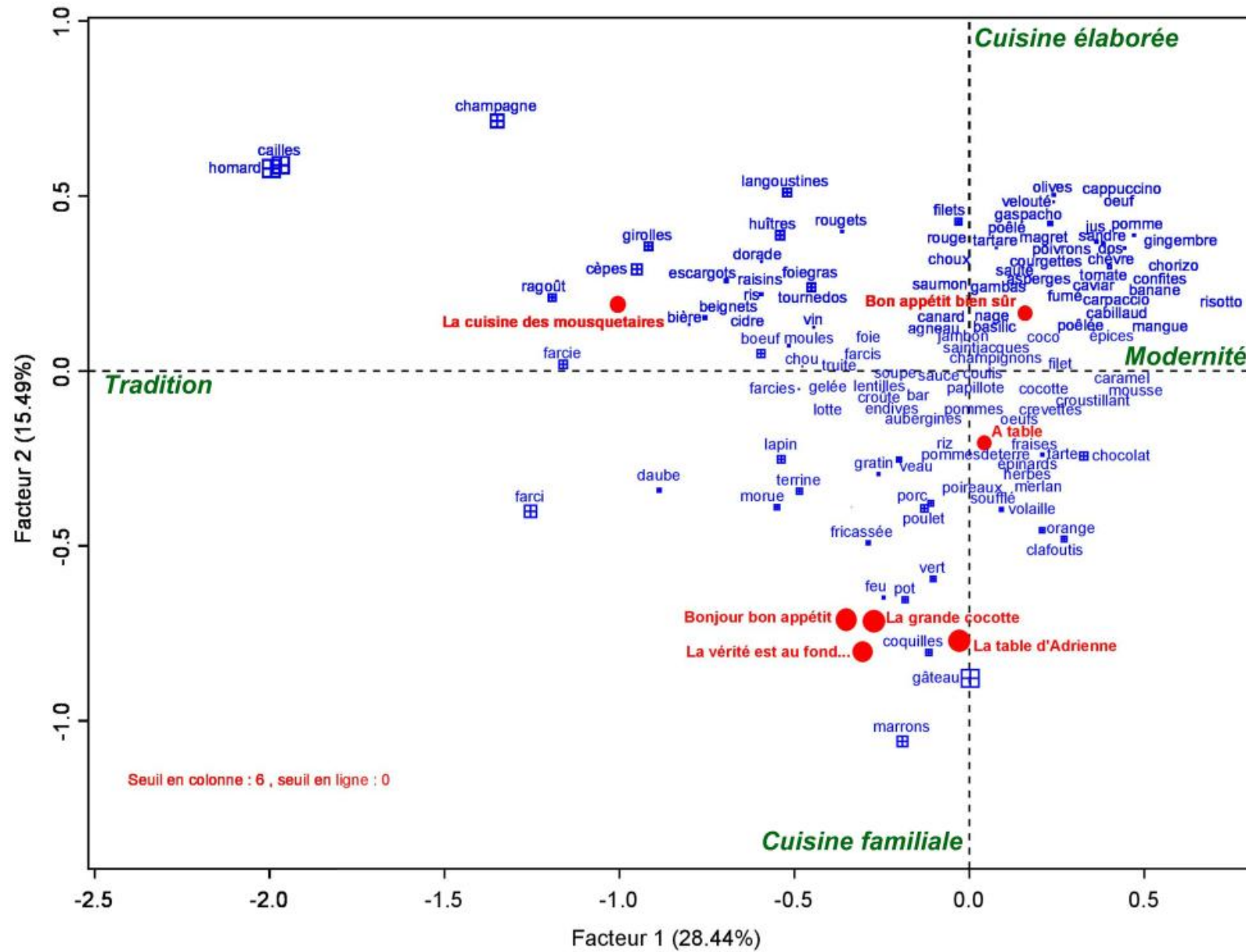
3) Cartographie des émissions du corpus

A partir de la répartition par programme des occurrences des 200 termes les plus utilisés dans l'ensemble du corpus, on a procédé à une Analyse factorielle des correspondances (AFC) permettant de situer le répertoire culinaire des émissions de recettes étudiées les uns par rapport aux autres. Les résultats obtenus sont présentés sur les pages suivantes.

L'AFC permet de dresser des oppositions entre programmes, autour de deux facteurs représentés par les deux axes. Chaque programme, en rouge, forme un pôle autour duquel gravitent les termes qui lui sont les plus spécifiques.

L'opposition au facteur 1 (axe horizontal) est la plus structurante à l'échelle du corpus : *Bon appétit bien sûr*, *Chef la recette* et *Julie cuisine* s'opposent à *La cuisine des mousquetaires*, programme à la particularité très marquée. L'importance des produits traditionnels dans la cuisine de Maïté explique l'écart qui la distingue de programmes au répertoire culinaire plus moderne.

Le facteur 2 (axe vertical) traduit l'opposition entre les émissions consacrées à la cuisine familiale ordinaire et la cuisine élaborée des chefs de *Bon appétit bien sûr*, qui utilisent des ingrédients coûteux que l'on retrouve aussi dans la cuisine du Sud-Ouest de *La cuisine des mousquetaires*. L'ensemble des programmes des années 1970-1980 sont regroupés, signalant les traits communs qui les unissent autour d'une pratique de la cuisine familiale et plutôt traditionnelle. Aussi, l'axe vertical (si on laisse de côté *La cuisine des mousquetaires*, qui n'a qu'un poids secondaire dans l'opposition) semble également refléter l'évolution chronologique des façons de cuisiner, puisque les émissions les plus anciennes sont du côté des coordonnées négatives, alors que les plus récentes ont des coordonnées positives.



▪ Composition des facteurs

Les tableaux suivants indiquent les termes autour desquels se construisent les facteurs. Pour chaque facteur, le tableau de gauche présente la polarité positive, celui de droite la négative.

Pour chaque élément, on indique son taux de participation au facteur (pas les coordonnées des points qui leur correspondent), afin de mieux discerner les pôles autour desquels se structurent les oppositions.

Facteur 1 (28,4%)

Bon appétit bien sûr	8,9	La cuisine des mousquetaires	77,5
Chef la recette	5,0		
Julie cuisine	2,9		

Chocolat	1,5	Homard	9,0
Épices	0,9	Cailles	8,0
Chèvre	0,9	Champagne	4,0
Crème	0,7	Cèpes	3,5
Tomate	0,7	Farcie	3,0
Cabillaud	0,7	Bœuf	2,9
Fumé	0,6	Ragoût	2,5
Gingembre	0,6	Foie gras	2,0
Pomme	0,6	Lapin	1,9
Banane	0,6	Huîtres	1,7
Carottes	0,5	Beignets	1,4
Risotto	0,5	Terrine	1,2
		Langoustines	1,1

Facteur 2 (15,5%)

Bon appétit bien sûr	18,7	La vérité est au fond...	28
La cuisine des mousquetaires	6,9	Bonjour bon appétit	13,2
		La grande cocotte	9

Filets	2,4	Gâteau	10,8
Champagne	2,0	Marrons	4
Langoustines	1,9	Poulet	2,5
Huîtres	1,6	Pot	2
Velouté	1,5	Coquilles	2
Homard	1,4	Vert	2
Cailles	1,3	Orange	1,8
Olives	1,2	Poires	1,8
Tartare	1,0	Volaille	1,6
Foie gras	1,0	Chocolat	1,5
		Fricassée	1,4
		Veau	1,4
		Salade	1,3
		Feu	1,3

ANNEXE N°4

Formulaire employé pour l'étude des émissions de recettes

Caractéristiques de diffusion : <ul style="list-style-type: none">- Chaîne de télévision- Période de diffusion- Jour de diffusion- Périodicité dans la grille des programmes- Jour de diffusion- Horaire(s)- Durée du programme	Dispositif général : <ul style="list-style-type: none">- Nombre de séquences- Situations présentées
	Propriétés de l'image : <ul style="list-style-type: none">- Nombre de caméras- Points de vue adoptés- Mobilité du cadrage- Présence d'effets visuels- Modalités de montage
Atmosphère visuelle et sonore : <ul style="list-style-type: none">- Décor(s)- Matériel utilisé dans la préparation culinaire- Costume des participants- Ambiance sonore	Protagonistes : <ul style="list-style-type: none">- Nombre d'intervenants- Statut et rôle de chacun- Âge- Genre
Recettes présentées : <ul style="list-style-type: none">- Nombre de plats préparés- Nature des plats préparés- Origine des ingrédients utilisés- Type de cuisine- Manière de dresser les plats	Style culinaire : <ul style="list-style-type: none">- Vocabulaire utilisé pour désigner l'activité culinaire- Gestuelle employée

ANNEXE N°5

Conducteur de *La vérité est au fond de la marmite*, diffusé le 1^{er} juillet 1979

EST AU FOND DE LA MARMITE
TOMATES FARCIES AULX AU FOUR
Kuchel adou pain son choix

Appareillement : 31/5 matin
Diffusion 1/7
EM 212 014
Bande
Description de l'avant début

58485

PAS DE GÉNÉRIQUE DÉROT

Plan Travail face table
Plaque cuisson " " Poche + huile + oignons
Plan travail: préparation Tomates: couper piedonnet + chapeau
vider - presser - saler
mettre sur la grille retournée
côté 2^o tomate

Question off J. Alexandre
Réponse H.O. → Tomates + ail nouveau
le samedi de dimanche
jeu choix

Retour aux oignons pour les remuer
Plan Travail: émiettage du pain dans salades + lait
Élever la flaque. Prendre le hachoir
Dans un saladier: un œuf battu à la fourchette
Présentation 1 assiette: 150gr de jambon cru 100gr de lard gras
autre assiette: Porrit ébouillie 1 gousse d'ail
Passer le contenu des 2 assiettes au hachoir (en alternant) finir par du pain
ajouter au mélange œuf et hachis le pain trempé
Élever reste porrit et salades à pain
Remuer le mélange ne pas saler
Pousser largement

Table cuisson: reprendre les oignons les remuer
Plan travail: ajouter les oignons dans salades: remuer.
Prendre un plat: sur feu d'huile et de sel
Reprendre les tomates les farcir les mettre dans le plat
Remettre les chapeaux 1 filet d'huile
Sur feu d'eau au fond du plat
Mettre au four 45' (thermostat 7) Four eucastré

2 autres cotes

Travaux antérieurs

PASSE A L'AUTRE CÔTÉ CUISINE.

Présentation ail. légumes
Préparation: couper la tige largement GP
Poser les têtes dans un plat beurré et sali
sur chaque tête: 1 pincée de sel 1 noquette de beurre
ajouter de l'eau
Four sous plaque: mettre au four 1h7 1^{1/4} arroser très les 10'