Livres de cuisine aux États-Unis : discours sur les femmes et la nation. De la ménagère à la « militante »[1]

Hélène Le DANTEC-LOWRY

Dans son étude sur l'alimentation, le sociologue Jean-Pierre Poulain remarque que « l'espace du culinaire, […], est à la fois un espace au sens géographique du terme […] un espace social qui rend compte de la répartition sexuelle et sociale des activités de cuisine […] [et] un espace de relations structurelles »[2]. Cet espace est représenté entre autres dans la littérature culinaire (livres de cuisine, magazines spécialisés ou cahiers de recette). Celle-ci fournit des informations intéressantes sur la société américaine, notamment sur « les pratiques éditoriales, les ingrédients disponibles, les modes alimentaires ou les technologies du passé » ; elle montre aussi comment la nourriture et sa préparation y sont intimement liés aux concepts de genre, de classe et de race[3]. Les recueils de recettes transmis d'une génération à l'autre tout comme les livres de cuisine publiés émanent en majorité des catégories supérieures de la société et furent longtemps l'apanage des femmes blanches aux

[1] Une courte ébauche de cet article fit l'objet d'une communication de l'auteure lors du colloque « Genre et citoyenneté d'ici et d'ailleurs » organisé par le département de sociologie de l'Université de Perpignan les 30 novembre et 1er décembre 2008. Comment citer cet article : Référence électronique : Hélène Le Dantec-Lowry, « Livre de cuisine aux États-Unis : Discours sur les femmes et la nation », p. 109-38, *e-CRIT3224* [en ligne], 5, 2013, mis en ligne le 3/9/2013. URL : http://e-crit3224.univ-fcomte.fr Tous droits réservés.

[2] Poulain, Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, Paris: Quadrige / PUF, 2005 [2002], p. 233.

États-Unis : longtemps, elles seules eurent accès à l'écriture et à l'édition. L'expérience de ces femmes a donc longtemps marqué le propos culinaire.

Dans cet article, nous examinerons en quoi les livres de cuisine[4] ont façonné le discours sur les femmes — et par extension sur les hommes — aux États-Unis. Ce discours a longtemps envisagé comme implicite l'idée que la maison, cuisine comprise, était le lieu idéal et naturel pour les femmes et nous montrerons qu'il a participé non seulement à la construction de la féminité et de la masculinité mais aussi, par certains aspects, à celle du discours sur l'identité nationale. Nous nous intéresserons en particulier aux décennies immédiatement après la Seconde Guerre mondiale. Les ouvrages publiés dans les années 1950[5] reprenaient pour partie les caractéristiques et définitions des guides écrits au tournant du vingtième siècle quand ce genre éditorial était en pleine expansion (nous reviendrons d'ailleurs sur ces points communs), mais ils sont particulièrement intéressants pour plusieurs raisons : le nombre de publications augmenta fortement après la guerre ; les livres de cuisine mettaient en avant une population croissante alors, à savoir les catégories plus aisées qui déménageaient en grand nombre vers les nouvelles banlieues alors encore essentiellement blanches ; ils relayaient les valeurs et objets de la société de consommation ; enfin, ils s'inscrivaient dans une mise en scène opposant le capitalisme américain au système communiste au cœur de la guerre froide. La femme au foyer, ménagère et cuisinière, y fut érigée comme symbole de cette société triomphaliste et se trouva au cœur de l'idéologie anti-communiste. C'est à partir des

[3] Neuhaus, Jessamyn, *Manly Meals and Mom's Home Cooking. Cookbooks and Gender in Modern America*, Baltimore: The John Hopkins University Press, 2003, p. 1-2.

[4] Nous n'étudierons ici que des ouvrages publiés et les exemples choisis sont des livres à succès, écrits surtout par des femmes. Ils reflètent le discours dominant sur les pratiques culinaires et la place des femmes à un moment donné. C'est pourquoi les livres du XIXème siècle ou des années 1950 mentionnés ont pour auteur des femmes blanches des classes plus aisées qui avaient le mieux accès à l'édition. Une étude plus poussée devrait citer également ceux distribués par des églises et des associations diverses et refléteraient alors une plus grande diversité sociale et ethno-raciale. De même, nous ne pouvons dans un court article analyser les ouvrages culinaires et manuels divers écrits par des hommes à l'intention des femmes et qui encourageaient les lectrices à se conformer à un discours genré entretenant la mainmise des hommes sur la sphère publique et des rapports sociaux de sexe avantageant les hommes.

[5] Nous ne définissons pas ici les années 1950 et 1960 en termes de décennie uniquement. Il est convenu aujourd'hui que les années 1950 commencèrent en fait dès la fin de la Seconde Guerre mondiale tandis

années 1960, et sous l'influence des divers mouvements de protestation raciale, ethnique, féministe et écologiste, que cette représentation fut largement critiquée et mise à mal. Nous verrons cette remise en cause du modèle culinaire et sexuel dominant au travers de deux exemples non exhaustifs, les ouvrages publiés par des militantes, écologistes notamment, et les livres de cuisine écrits par des afro-américaines.

I. L'héritage des guides culinaires de la fin du XIXème siècle : changer le foyer ; réformer la nation ; participer à la société de consommation

Dans les dernières décennies du XIXème siècle, des femmes de la bourgeoisie créèrent un mouvement réformiste visant à lier les nouvelles méthodes scientifiques — déjà mises en œuvre dans l'industrie et en médecine — au travail ménager, à une époque où le nombre de domestiques diminuait. Certaines publièrent notamment des ouvrages pour apprendre aux Américaines à bien gérer leur foyer. Il s'agissait pour ces auteures, telles Catharine Beecher, d'éduquer leurs congénères dans l'art de tenir une maisonnée selon les critères en vigueur dans leur classe sociale, mais aussi selon des pratiques « modernes ». Le foyer américain devait devenir une unité économique efficace, en parallèle avec la société industrielle, et il devait également participer à la création d'une grande nation : « If the home were made a more businesslike place, if husbands were fed and children raised according to scientific principles, […] – then at last the nation's homes would be adequate to nurture its greatness »[6].

Les maîtresses de maison devaient pallier les problèmes des foyers américains et, de plus, « si elles pouvaient réformer les habitudes alimentaires des Américains, alors elles pouvaient réformer les Américains eux-mêmes »[7]. Pour ces réformistes, cuisiner était un acte patriotique. Elles approuvaient les nouvelles technologies et

---

que les années 1960 se prolongèrent dans la décennie 1970 en raison de définitions, valeurs et changements socioéconomiques et politiques cohérents pour chaque période.

[6] Shapiro, Laura, *Perfection Salad. Women and Food at the Turn of the Century*, New York: W. W. Norton & Co., 2001 [1986], p. 4.

encourageaient leurs lectrices à abandonner les techniques héritées de leurs mères. Le taylorisme était adapté à la cuisine par des tâches bien distinctes, des mesures précises et des préparations minutées. Ainsi, dans *American Woman's Home* (1869), les sœurs Beecher font appel aux dernières connaissances en médecine, architecture, hygiène, technologie pour élaborer leur guide sur la tenue d'une maison : on y trouve des conseils sur la disposition des fenêtres, pour une meilleure aération des pièces, sur l'agencement des meubles dans la cuisine, pour plus d'efficacité et un gain de temps, ou encore sur la conversation des aliments selon les recommandations de l'époque. En même temps, les auteures utilisent les pratiques éditoriales à leur disposition pour renforcer leur propos : de nombreux dessins, plans architecturaux et tableaux émaillent le texte, renforçant alors la scientificité de l'ouvrage. La cuisine devenait en effet « scientifique » — notion consolidée par la création de cours de cuisine et les études ménagères.

Les auteures promouvaient les mêmes produits de consommation disponibles grâce à de meilleurs moyens de transport et aux catalogues de vente par correspondance récemment créés. Elles pensaient que les femmes pouvaient aider à maintenir, et à restaurer si nécessaire, une identité nationale par des pratiques ménagères et des choix de consommation communs, même si leurs aspirations représentaient surtout les valeurs et habitudes des résidents blancs et riches des villes du Nord-Est (voir par exemple le guide publié par Catharine & Harriet Beecher en 1869 ou celui d'Ellen Richards Swallow en 1882). Ces guides sur le travail ménager reflétaient généralement les pratiques et goûts d'une classe spécifique et ignoraient délibérément ou bien proposaient de transformer ceux de groupes considérés inférieurs : les pauvres et la classe ouvrière et, parmi eux, les Noirs et les immigrants. L'influence de ces auteures, qui écrivirent jusque dans les années 1920, est forte. Elles mettaient en place une corrélation nette et durable entre la cuisine préparée dans les foyers américains et les produits élaborés par l'industrie. La production éditoriale

[7] *ibid.*, p. 5.

culinaire était alors dominée par les critères des classes supérieures, blanches[8] et urbaines, trait qui persista jusque dans les années 1950.

La publication de ces manuels mais aussi la direction d'écoles de cuisine ou les emplois dans les écoles et à l'université en études ménagères (*Home Economics*) fournissaient à ces auteures des ouvertures professionnelles intéressantes et des revenus parfois conséquents. Malgré tout, leur vision du rôle des ménagères participaient au « culte de la domesticité » apparu dans la deuxième moitié du XIXème siècle. Il construisit une représentation des femmes comme des gardiennes du foyer garantes du bonheur familial ; une maison bien tenue, selon des principes chrétiens, permettait de contrebalancer les valeurs de cupidité et de compétitivité de la société industrielle. L'homme participait à la vie publique par son travail tandis que son épouse gérait la sphère privée. La femme avait ainsi un rôle différent, certes, de celui son époux, mais il était tout aussi prépondérant pour la nation ; en même temps, il était « naturellement » restreint à la maison familiale et son influence ne pouvait s'étendre au dehors : les sphères « privée » et « publique » étaient nécessairement cloisonnées, opposées même. Bien sûr, ce mythe est désormais largement battu en brèche. Il est vrai aussi qu'à l'époque quelques voix s'élevaient déjà pour contrer le discours dominant sur les femmes comme gardiennes du foyer avant tout. Dans *The Home : Its Work and Influence* (1903), Charlotte Perkins Gilman, écrivaine et essayiste, dénonçait un système économique qui attribuait aux femmes des caractéristiques sexuelles spécifiques les rendant dépendantes des hommes qui, eux, avaient le pouvoir économique et l'accès aux emplois salariés. Inscrite dans la tradition féministe utopique, elle encourageait les femmes à laisser de côté les seules

[8] Les auteures de cette époque appartenaient souvent à l'élite blanche protestante, du Nord-Est surtout. D'autres femmes, pourtant parfois depuis longtemps aux États-Unis, n'étaient pas nécessairement vues comme « blanches ». Ainsi, selon les époques, et en fonction de la hiérarchisation raciale (« racisme scientifique », darwinisme social, théories eugénistes et nativistes) les Irlandaises, les Italiennes ou les Juives étaient vues comme un groupe « racial » non blanc. La notion de « blancheur » (*whiteness*) était relative. Le terme « blanche » fait donc ici référence principalement à l'élite protestante. Sur ces distinctions raciales, voir : Prum, Michel, dir., *La fabrique de la « race ». Regards sur l'ethnicité dans l'aire Anglophone*, Paris : L'Harmattan, 2007, introduction.

tâches ménagères et à élargir leurs activités. Elle demandait aussi qu'elles reçoivent une compensation financière pour leur travail ménager[9].

En outre, le « culte de la domesticité » ne tenait compte que des populations plus aisées et oblitérait complètement les Américaines qui travaillaient pourtant en nombre croissant dans les usines et celles qui assuraient le quotidien des ménages bourgeois. Il élaborait une différenciation artificielle entre deux sphères, négligeant les liens étroits entre public et privé. Comme le rappelle Lipovetsky, « le capitalisme de consommation n'est pas né mécaniquement de techniques industrielles capables de produire en grandes séries des marchandises standardisées. Il est aussi une construction culturelle et sociale qui a requis l''éducation' des consommateurs en même temps que l'esprit visionnaire d'entrepreneurs créatifs »[10]. Les guides destinés aux maîtresses de maison publiés à cette époque ajoutaient à cette « éducation » des consommatrices, même si les valeurs qui y étaient défendues tenaient encore souvent de l'épargne, de la rigueur et du devoir dans une société fortement marquée par les valeurs victoriennes. Ces problématiques se retrouvent sous forme de variantes et à des degrés divers dans les ouvrages publiés dans les années 1950.

II. Femmes dans les livres de cuisine des années 1950 : gardiennes du foyer et consommatrices

Les livres publiés après guerre semblent renforcer la relation entre la cuisinière et la société de consommation et ils ont pour lieu privilégié les banlieues qui se développaient alors à une vitesse phénoménale. Plusieurs facteurs expliquent ce développement périurbain rapide et extensif : la migration, amorcée dans les années 1920, de Blancs des catégories moyennes et supérieures était en nette augmentation à une époque où les emplois de cols blancs mieux rémunérés croissaient ; des

[9] Des communautés utopistes apparurent au XIXème siècle et on essayait aussi d'y repenser les relations hommes / femmes, le rapport au travail, incluant les tâches ménagères, ou au corps, par les activités sportives et des régimes alimentaires spécifiques. Pour plus de détails, notamment en rapport avec la cuisine, voir Shapiro, 2001.

[10] Lipovetsky, Gilles, Le bonheur paradoxal. Essai sur la société d'hyperconsommation, Paris : Gallimard, 2006, p. 25-26.

entrepreneurs du bâtiment, dont les célèbres frères Levitt, offraient des maisons individuelles préfabriquées à bas prix dans des lotissements homogènes ; enfin, les aides du gouvernement fédéral facilitèrent ces bouleversements géographiques[11]. Les familles de ces banlieues devinrent l'emblème du rêve américain dans une Amérique capitaliste dont le style de vie était explicitement opposé à la vie collectivisée dans le bloc communiste[12]. Le discours politique comme les codes culturels des séries télévisées ou des programmes à la radio et dans un nombre croissant de magazines, dont beaucoup ciblaient un lectorat féminin, insistaient sur des familles nucléaires dans lesquelles les rôles étaient nettement séparés entre une mère au foyer et un père qui travaillait en ville et retrouvait sa famille le soir. Le rôle attribué aux femmes était avant tout celui d'une ménagère ordonnée, d'une mère dévouée, d'une épouse attentive. Le culte de la domesticité semblait renaître avec force[13]. Ces femmes au foyer assuraient l'éducation des futurs citoyens et elles devaient offrir aux hommes monopolisés par leur emploi un 'repos du guerrier' bien mérité après leur journée de labeur. Elles étaient également des consommatrices en puissance qui devaient équiper leur nouvelle maison avec les derniers appareils ménagers produits en masse par l'industrie. Même si cette image réductrice des femmes américaines ne montrait

---

[11] Plusieurs lois fédérales contribuèrent à la migration vers les banlieues. Par exemple en 1946 le *G.I. Bill* fournit aux anciens combattants couverture médicale et prêts avantageux pour financer leurs études et acheter un bien immobilier neuf, facilitant ainsi leur ascension sociale et leur accès à la propriété individuelle ; en 1956, le gouvernement Fédéral finança également la construction de routes et autoroutes neuves permettant ainsi la construction de villes nouvelles.

[12] Un détail de la guerre froide dénote cette focalisation sur les ménagères aux États-Unis et démontre bien que les femmes au foyer étaient centrales dans le discours capitaliste américain à l'époque. En Juillet 1959, Nixon, qui était alors vice-président, rencontra Khrouchtchev lors de l'Exposition Nationale américaine à Moscou, au cours de laquelle furent notamment exposés des machines et produits divers construits aux États-Unis et même une cuisine complète. Les deux hommes politiques comparèrent entre autres les avancées technologiques dans les maisons individuelles. Nixon remarqua, à propos de nouveaux appareils ménagers, que les Américains cherchaient à rendre la vie plus facile aux femmes, implicitement vues comme mères au foyer. Khrouchtchev rétorqua que l'Union soviétique n'avait pas cette attitude capitaliste. Nixon ajouta alors que « cette attitude envers les femmes [était] universelle » ! (Krushchev-Nixon Debate, 24 juillet 1959).

[13] Ce qui relevait du « domestique » (*domesticity*), organisé autour des mères au foyer, avait été bouleversé pendant la guerre quand les femmes furent encouragées par le gouvernement, relayé par les médias et la publicité, à remplacer les hommes partis se battre et à investir des emplois dont un grand nombre leur avait été fermés jusque-là. La célèbre *Rosie the Riveter*, dessin iconique d'une femme en bleu de travail, participa comme d'autres images de propagande à l'intégration d'un grand nombre d'Américaines, jusque-là femmes au foyer, dans les emplois rémunérés. À la fin du conflit mondial toutefois, nombre de ces travailleuses furent enjointes de retourner à la maison et de laisser leur place aux combattants de retour au pays. Sur cette période, voir par exemple Bentley (1998).

qu'une réalité édulcorée et incomplète des familles dans les banlieues[14], elle fut néanmoins prégnante et encouragée par une idéologie genrée très forte dans le contexte de la guerre froide et qui influençait les Américaines dans leur ensemble, toutes classes et ethnies confondues. On la retrouve dans de nombreux livres de cuisine publiés dans les années 1950. Ces ouvrages écrits, là encore, en majorité par des femmes blanches de couches sociales aisées proposaient un double discours, parfois paradoxal, à leurs lectrices.

D'une part, les recettes reflétaient les changements dans l'industrie alimentaire si souvent accompagnés par les publicitaires qui vantaient des produits manufacturés, montrés comme rapides, pratiques et censés faciliter la préparation des repas et laisser ainsi davantage de temps aux femmes pour d'autres activités que les tâches ménagères (l'éducation des enfants, les loisirs par exemple). Les conserves, produits surgelés et préparations rapides diverses se vendaient bien et étaient largement utilisés dans de nombreuses recettes de livres ou de magazines qui n'hésitaient pas parfois à recommander des marques spécifiques. Ainsi, en juillet 1956 le magazine féminin *Good Housekeeping* suggérait le menu suivant pour un repas simple : du jambon en boite, de la purée en flocons, des petits pois et des courgettes surgelés et un dessert aux fruits à base de génoise achetée, d'un cocktail de fruits en conserve et d'une crème à la vanille en boite[15]. Ces recettes assuraient la promotion des productions de l'agrobusiness tout en démontrant que la femme ne devait plus être prisonnière dans sa cuisine à une époque où une société orientée aussi en partie

[14] De nombreuses Américaines ne correspondaient pas à ce modèle : les ouvrières et employées en nombre croissant, les syndicalistes et les militantes diverses, les bénévoles dans des associations et organisations variées. Ainsi, le nombre de femmes — y compris une proportion croissante de Blanches issues de la classe moyenne — dans le monde du travail augmenta régulièrement, notamment dans les emplois de bureau, même si, il est vrai, seulement 250,000 mères de jeunes enfants avaient un emploi rémunéré (Isserman, Maurice & Michael Kazin, *America Divided. The Civil War of the 1960s*, New York: Oxford University Press, 2004, p. 13). L'idéologie en cours sur la race et l'ethnicité avait aussi tendance à « blanchir » les immigrantes d'origine européenne, oblitérant alors les différences ethniques. Toutes appartenaient désormais à un groupe « blanc », défini surtout par son statut social et son lieu de résidence. Classe moyenne et maison en banlieue en étaient les attributs même si, bien sûr, les habitantes de ces quartiers n'en effaçaient pas pour autant certaines de leurs caractéristiques ethniques et religieuses. La notion de *white ethnics* émergea surtout dans les années 1970, et ce, dans le sillage des mouvements sociaux des années 1960, et d'abord du mouvement nationaliste noir qui avait réclamé la reconnaissance d'une identité et d'une culture spécifiques.

autour du temps libre et des loisirs se mettait en place. La société de consommation se trouvait au cœur de la guerre contre le communisme et la ménagère devenait son ultime représentation et le symbole de la supériorité du système capitaliste américain. Certains livres de cuisine étaient d'ailleurs ouvertement patriotiques comme le montre le chapitre sur les tartes d'un ouvrage très populaire dans les années 1950, le *Betty Crocker's Picture Cookbook*, qui avait pour titre : « Pie — a Symbol of Good Eating in a Good Land ». Ces ouvrages, dont *The American Woman's Cookbook* (Ruth Berolzheimer, 1945) et *The Standard Family Cookbook* (Gertrude Wilkinson, 1959), se voulaient représentatifs de *la* femme américaine par excellence et prêtaient très peu attention à la diversité des expériences féminines aux États-Unis. Les Américaines y étaient apparentées à la ménagère des banlieues blanches, comme si elles appartenaient dans leur ensemble à une « classe moyenne » accessible à tous dans une société finalement « sans classes ».

D'autre part néanmoins, le discours sur les femmes des années 1950, ne les exemptait en rien du travail en cuisine ; elles devaient également être des ménagères et des hôtesses accomplies. Il était de leur devoir d'impressionner leurs voisins et amis ou bien le patron de leur mari lors de dîners comprenant des recettes recherchées. Même si elles utilisaient des produits élaborés par l'industrie, elles devaient également faire preuve de sophistication et étaient soumises à une pression de résultat et à la concurrence avec d'autres femmes. L'industrie sut d'ailleurs s'adapter à cette attitude. Si les conserves et autres plats préparés étaient censés faciliter le travail en cuisine, les industriels apposaient des recettes sur leurs produits qui demandaient un temps de préparation bien plus long et des étapes plus compliquées (il fallait par exemple ajouter une quantité de produits frais à des préparations rapides pour gâteaux)[16]. Ainsi, la majorité des livres publiés à l'époque donnaient une image très étroite de la femme américaine qui restait avant tout une

[15] Cité in: Lovegren, Sylvia, *Fashionable Food. Seven Decades of Food Fads*. Chicago: The University of Chicago Press, 2005, p. 191.
[16] Shapiro, Laura, *Something From the Oven. Reinventing Dinner in 1950s America*, New York: Viking, 2004.

mère au foyer responsable. Le bonheur des siens passait par une maison propre et des repas souvent standardisés. De plus, dans ces livres, la femme américaine ne devait pas seulement être une cuisinière accomplie, elle devait aussi varier ses repas pour tenir compte des besoins nutritifs de sa famille selon les préceptes et les nouvelles découvertes de la médecine. De nombreux ouvrages offraient des tableaux quasi-scientifiques sur le nombre de calories par plat et sur l'équilibre des repas[17] ou encourageaient vivement leurs lectrices à suivre des menus très précis[18]. En ceci, ils suivaient les diktats sur le corps en vigueur à l'époque : taille fine et minceur – avec des formes — pour les femmes, carrure athlétique pour les hommes.

On voit l'influence des guides ménagers publiés dès la fin du XIXème siècle mais une idée sous-jacente était aussi que les ménagères américaines avaient peu d'expérience dans la cuisine et apprenaient à cuisiner avec ces manuels. Il est vrai que la dispersion géographique croissante des familles — depuis le XIXème siècle notamment, avec la conquête de l'Ouest et l'urbanisation puis, plus récemment, avec la fuite vers les banlieues et enfin, plus généralement, la mobilité régulière des Américains — avaient éloigné les filles de leur mère, détruisant ainsi, au moins partiellement, les schémas de transmission classiques des savoirs traditionnellement féminins. Malgré tout, une standardisation des pratiques et des habitudes culinaires était au cœur des ouvrages publiés dans les années 1950. Les contributions des immigrants étaient encore souvent ignorées même si certaines recettes offraient une version largement transformée et américanisée de leurs plats traditionnels pour lesquelles on utilisait parfois des produits manufacturés[19]. L'américanité passait aussi par l'abandon des pratiques culinaires de sa culture d'origine.

---

[17] Voir par exemple : *The American Woman's Cookbook*, *op. cit.*

[18] Voir *Amy Vanderbilt's Complete Cookbook*, 1961 ou encore *The Fannie Farmer Cookbook* régulièrement réédité.

[19] Ainsi, une recette de Bortsch dans le magazine *House Beautiful* en avril 1952 était faite à partir de betteraves, carottes et bouillon de bœuf en conserve tandis que des Kebabs consistaient notamment en jambon et ananas, en boite également, pour le *Better Homes and Garden Barbecue Book* de 1956 (cité *in* Lovegren, Sylvia, *Fashionable Food. Seven Decades of Food Fads*. Chicago: The University of Chicago Press, 2005, p. 186 et p. 178).

Outre la focalisation sur la responsabilité pour les Américaines d'assurer la préparation des repas, les livres de cuisine perpétuaient l'idée qu'il fallait savoir cuisiner pour attirer un homme et le garder, indiquant par là qu'une femme attirante était aussi celle qui se conformait à l'idéal sexué en vigueur par ses prouesses dans la cuisine, lieu féminin par excellence. On trouve ainsi le livre *1001 Ways to Please a Husband* de Myra Waldo (1958) ou des chapitres tels celui sur les biscuits intitulé « Beau Catchers and Husband Keepers » (*Betty Crocker's Picture Cookbook*, 1958). Les livres de cuisine participaient ainsi à la réification des femmes au même titre que nombres de séries télévisées, articles dans les magazines féminins ou messages publicitaires, réduisant leurs rôles à celui d'épouse et de mères potentielles ou réelles. Il est intéressant de noter que les livres publiés par des hommes offraient un message aussi largement genré, enfermant ceux-ci à leur tour dans un schéma prédéfini. Ces ouvrages, nettement moins « scientifiques » comportaient des instructions plus vagues, comme si les hommes étaient « naturellement » aptes à élaborer certaines recettes et à mesurer des ingrédients. Certaines indications, clairement destinées à un lectorat masculin, utilisaient un style familier créant ainsi une grammaire de solidarité entre les hommes et excluant les femmes : on pouvait par exemple utiliser une bouteille de bière vide pour étaler la pâte au lieu d'un rouleau à pâtisserie et un auteur offrait la recommandation suivante : « Mix the ingredients in a jar, tighten the cap, and shake like hell »[20]. Ces livres étaient souvent écrits comme des récits biographiques entrecoupés de recettes dont certaines apparaissaient nettement sexuées : aux hommes la cuisson des steaks et les grillades par exemple. Certains nouveaux gadgets à la mode semblaient destinés aux hommes pour leur complexité et leur supposée dangerosité (le réchaud de table par exemple). En même temps, la cuisine, pièce de la maison, était réservée aux femmes tandis que les hommes investissaient le barbecue placé à l'extérieur. Ces espaces rendaient ainsi compte de l'attribution des activités culinaires édifiées pour chaque sexe. Les

[20] Cité *in* Neuhaus, Jessamyn, *Manly Meals and Mom's Home Cooking. Cookbooks and Gender in Modern America*, Baltimore: The John Hopkins University Press, 2003, p. 197.

ouvrages écrits par des hommes étaient aussi régulièrement présentés comme des manuels permettant d'acquérir certaines qualités nécessaires pour attirer les femmes et ils comportaient parfois des allusions sexuelles. Leurs titres sont évocateurs : *Cooking Bold and Fearless* (1957) ou *Wolf in Chef's Clothing* (1950) dans lequel l'auteur, Robert Loeb, intitule un chapitre sur les entrées « Gastronomic Foreplay ». Ce discours culinaire s'apparentait aux valeurs sur le masculin pendant la guerre froide. Longtemps en effet, la définition de la masculinité avait été liée à la force physique et on notait une certaine inquiétude dans les années 1950 sur le devenir des hommes des catégories moyennes et supérieures qui travaillaient de plus en plus souvent dans des emplois de bureau et risquaient ainsi de s'amollir. De nombreux guides encourageaient les hommes à éviter un style de vie trop peu viril en même temps que les politiciens devaient montrer vigueur et détermination contre le communisme mais aussi contre l'homosexualité (la « chasse aux sorcières » concerna les homosexuels aussi bien que les personnes soupçonnées de sympathies communistes). Les livres de cuisine écrits par les hommes s'inscrivaient dans cette définition de la virilité et ne remettaient pas en compte les liens « naturels » entre les femmes et le foyer[21].

En 1963, l'essai de Betty Friedan *The Feminine Mystique* — sur la situation des femmes des classes moyennes principalement — fut fondateur pour le mouvement féministe émergent. Friedan y dénonçait les pressions culturelles et politiques puissantes qui enjoignaient aux femmes de se marier, d'avoir des enfants et de rester au foyer et qui les encourageait à éviter études longues et emplois salariés. Les ouvrages de cuisine renforçaient aussi la centralité du foyer dans la définition des rôles sociaux féminins. La famille y était essentiellement nucléaire et les femmes y accomplissaient un travail domestique non rémunéré parfaitement défini et sexué qui les rattachait au foyer en tant qu'épouses et mères. Cette mise en scène culturelle doit aussi être vue en termes de rapports sociaux de sexe « qui séparent et

[21] Neuhaus, Jessamyn, *Manly Meals and Mom's Home Cooking. op. cit.*, p. 216-17.

hiérarchisent systématiquement les groupes des hommes et des femmes »[22]. Ces livres, qui reflétaient alors l'idéologie de la guerre froide, positionnaient ainsi les sujets masculins et féminins dans des catégories qui semblaient figées et ils produisaient un langage qui dénotait une différenciation acceptée comme essentielle et naturelle. Au centre de cette définition se trouve la classe sociale des protagonistes : les cuisinières appartenaient toutes aux groupes plus aisés et étaient le plus souvent blanches. Dans l'analyse des productions culinaires, le genre, la classe et l'appartenance raciale sont bien intrinsèquement liés.

Cette vision monolithique des femmes fut toutefois largement remise en cause dans les années suivantes. Certaines auteures s'insurgèrent contre les liens étroits entre cuisine et produits de la société de consommation alors même que de nombreuses voix critiquaient ouvertement les effets néfastes de la consommation de masse. D'autres remirent en cause l'oubli des contributions à la cuisine américaine par les femmes des minorités ethno-raciales et elles dénoncèrent la mainmise des Blanches sur cet aspect de la culture et de l'histoire des États-Unis.

III. La cuisine comme acte politique : la contre-culture des années 1970

Dans les années 1950 déjà, on voyait les prémices d'une critique du discours monolithique sur les femmes et la cuisine avec la publication d'ouvrages, souvent humoristiques, qui ne portaient pas les tâches ménagères au pinacle. Les recettes de Poppy Canon dans *Can-Opener Cook Book* (1952) utilisaient abondamment les conserves et autres produits manufacturés dans un souci de rapidité et d'efficacité. Elles étaient toujours préparées par la femme de la maison mais celle-ci n'était plus simplement mère au foyer puisque pour l'auteure, « il était convenu qu'avoir un emploi salarié était aussi naturel et nécessaire pour un homme que pour une femme »[23]. En 1960, Peg Bracken publia pour sa part *The I Hate to Cook Book* qui devint vite un best-seller. Le message est clair dès l'introduction : c'est bien une

[22] Pfefferkorn, Roland, *Inégalités et rapports sociaux. Rapports de classes, rapports de sexes*, Paris : La Dispute (coll. Le genre du monde), 2007, p. 269.

femme qui cuisine mais elle n'aime pas forcément ce genre de tâches, ni les grossesses d'ailleurs. Les attributs féminins habituels ne sont plus vus comme évidents, naturels et nécessairement désirables :

> Some women, it is said, love to cook.
>
> This book is not for them.
>
> This book is for those of us who hate to, who have learned, through hard experience, that some activities become no less painful through repetition: childbearing, paying taxes, cooking. This book is for those of us who want to fold our big dishwasher hands around a dry Martini instead of a wet flounder, come the end of a long day[24].

Ces publications soulignaient une réalité parfois éloignée du mythe construit dans la majorité des livres de cuisine. En effet, un nombre croissant de femmes travaillaient dans des emplois rémunérés, y compris dans les banlieues blanches aisées. C'était souvent une nécessité pour les familles et les individus qui devaient rembourser toujours davantage d'achats à crédit. L'emploi des femmes assurait de plus une consommation accrue. Ces salariées voulaient également échapper à un style de vie parfois sclérosant et ennuyeux. Le discours dominant dans les livres des années 1950 — souvent extrêmement populaires, ce qui indique sans doute une certaine adhésion des lectrices à leurs valeurs ou du moins une acceptation des schémas en vigueur – ne reflétait pas toujours la réalité. Shapiro rappelle cependant que : « la culture des femmes des années 1950 n'était pas limitée à la défense passionnée du fait domestique […]. C'était plutôt une culture de lutte, de négociation et de nuances » comme le démontre la montée du féminisme par la suite[25]. Le soi-disant consensus d'après-guerre était démenti par la variété des expériences féminines et l'interprétation des injonctions en matière de cuisine et de consommation[26].

---

[23] Cité *in* Shapiro, Laura, *Something From the Oven. Reinventing Dinner in 1950s America*, *op. cit.*, p. 90.
[24] Bracken, Peg, *The Compleat I Hate to Cook Book*, New York: Harcourt Brace Jovanovich, 1960, p. 1.
[25] Shapiro, Laura, *Something From the Oven. Reinventing Dinner in 1950s America*, op. cit., p. 142.
[26] L'hétérogénéité des expériences, banlieues comprises, et la capacité des femmes à réagir à l'idéologie dominante sur les rôles féminins alors ont été largement démontrées depuis les années 1990. Parmi les ouvrages classiques, voir par exemple Joanne Meyerowitz, *Not June Cleaver. Women and Gender in Post-*

Dans les années suivantes, des auteurs, femmes et hommes, devinrent ouvertement militants et cherchèrent à changer les attitudes sur la nourriture et la cuisine. Ils étaient influencés par les prises de position dans divers mouvements sociaux. Les féministes remettaient bien sûr largement en compte l'image figée d'une Américaine exclusivement dévouée à sa famille et réclamaient son intégration dans l'éducation et le travail salarié, en politique et sur la scène culturelle – hors de la maison et de la cuisine donc. Elles étaient disparates mais toutes demandaient un changement de l'image normative des femmes. De nombreux Américains étaient influencés par un discours récurrent sur la pauvreté et sur l'utilisation des ressources naturelles dans le monde. Certains investirent alors l'écriture gastronomique et soulevèrent plusieurs points : ils demandaient une meilleure répartition des ressources, dont les productions agricoles, une influence moins grande des diktats de l'industrie alimentaire et de la société de consommation et ils cherchaient à réveiller les consciences sur l'état de la nature.

La confluence de critiques diverses émanant de groupes différents produisit donc une littérature culinaire nouvelle. Le discours dominant sur les États-Unis, renforcé pendant la guerre froide, tendait à présenter les États-Unis comme un pays d'abondance aux ressources illimitées dans lequel l'éthique du travail permettait à tout un chacun d'avoir accès à l'ascenseur social. La force de ce mythe oblitérait les divisions ethno-raciales et sociales. Un grand nombre d'Américains découvrirent avec horreur la violence des pratiques racistes quand ils virent les images télévisées des manifestations pacifistes noires violemment réprimées. Ils ne purent ignorer non plus la pauvreté persistante aux États-Unis avec, notamment, la publication du livre de Michael Harrington *The Other America. Poverty in America* (1962), étude de cas sur diverses populations appauvries à travers le pays, ou encore les problèmes dus à une exploitation effrénée des ressources naturelles par l'industrie mentionnés dans un autre best-seller, *Silent Spring* par Rachel Carson (1962), concernant les effets néfastes

---

War America, 1945-1960 (1994) et Stephanie Coontz, *The Way We Never Were. American Families and the Nostalgia Trap* (1992).

des pesticides, utilisés en grande quantité par l'agriculture, sur l'environnement et la santé. Les mouvements sociaux divers et la contre-culture mettaient en exergue les inégalités inhérentes à la société américaine comme les effets néfastes du capitalisme et de l'impérialisme.

Les livres de cuisine 'militants' publiés dans les années 1970 reflètent cette prise de conscience. Ainsi, dans *Diet For a Small Planet* (1971), Frances Moore Lappé écrit dans son avant-propos : « Ce livre porte sur les protéines — comment en tant que nation nous sommes pris dans un schéma de gaspillage »[27]. L'auteure lie le régime alimentaire des Américains à une forme d'exploitation des ressources qui conduit à des problèmes graves pour le pays : des terres agricoles surexploitées et trop nombreuses utilisées à la seule fin de produire de la viande de bœuf sans tenir compte des réels besoins de la population, une population dont 16% ont des carences en protéines et dont plus de 4% montrent des signes de malnutrition sévère[28]. Elle déplore également les effets de cette politique agricole sur le reste du monde puisque les États-Unis exploitaient des ressources en Amérique Latine tandis que, dans les pays en question, une grande part des terres était utilisée pour engranger des profits pour quelques personnes et non pas de la nourriture pour la population dans son ensemble[29]. Elle note la pollution des eaux et l'érosion des sols causées par l'élevage et par l'utilisation de pesticides[30]. Tous ces arguments sont étayés par des statistiques, des graphiques et des tableaux et la première moitié du livre ressemble à un manuel scientifique. L'auteure fait une démonstration quasi-mathématique pour convaincre ses lecteurs de changer leurs habitudes alimentaires. Les recettes, à partir de la page 131 seulement, font la part belle aux laitages ainsi qu'aux céréales et légumineuses diverses et sont le plus souvent végétariennes. Ainsi chaque chapitre commence par un tableau d'équivalences permettant de trouver des protéines en dehors de la viande.

[27] Lappé Moore , Frances, *Diet for a Small Planet*, New York: Random House, 1971, p. xi.
[28] *ibid*., p. 10.
[29] *ibid*., p. 14.
[30] *ibid*., p. 16, p. 18 et p. 20.

Lappé incite le lecteur à faire son propre pain et on ne trouve pratiquement pas de produits manufacturés. On voit ici une tendance amorcée dans les années 1960 et 1970 et qui représente aujourd'hui une part non négligeable des pratiques d'un nombre croissant d'Américains : le parti-pris en faveur d'aliments « naturels » (devenus ensuite « bios ») et d'une alimentation sans viande. Il n'est pas indiqué que c'est la femme qui fait la cuisine ; celui ou celle qui prépare les repas est soucieux de l'impact de sa cuisine et a conscience qu'il fait un choix politique. On peut noter toutefois que les recettes demandent parfois du temps pour les préparer, surtout qu'à l'époque certains des ingrédients requis (farine complète, certaines céréales) étaient encore rares dans les supermarchés. Ceux qui adoptèrent ce type de régime émanaient souvent des catégories socioéconomiques supérieures et beaucoup parmi les cuisiniers étaient en fait encore une majorité de femmes aux foyers. Malgré tout, pour Lappé, la cuisine n'est plus le moyen pour la femme d'assurer le bien-être de sa famille, elle devient un geste politique qui garantit l'avenir de la nation américaine et de la planète entière.

Laurel's Kitchen. A Handbook for Vegetarian Cookery and Nutrition (1976) par Laurel Robertson, Carol Flinders et Bronwen Godfrey peut aussi être considéré comme un ouvrage militant. Les trois auteures relient la rédaction de ce livre à leurs activités politiques à Berkeley dans les années 1960 et 1970, au sein du mouvement étudiant et de celui contre la guerre du Viêt Nam. Elles montrent la même inquiétude que Lappé, citée d'ailleurs dans l'introduction, concernant l'utilisation des ressources naturelles et déplorent la surconsommation dans la société américaine : « nos schémas de consommation nous font du mal et, désormais, ils mettent en danger le monde dans son ensemble »[31]. Elles expliquent leur intérêt croissant pour la cuisine végétarienne et pour d'autres pratiques de la contre-culture en Californie comme, par exemple, la création de coopératives autogérées où sont vendus des produits issus de l'agriculture biologique. Les recettes n'utilisent pas de produits

[31] Robertson, Laurel, Carol Flinders, Bronwen Godfrey, *Laurel's Kitchen. A Handbook for Vegetarian Cookery and Nutrition*, Tomales, California: Nilgiri Press, 1976, p. 52.

manufacturés et les standards des foyers américains sont faits par la cuisinière elle-même et non plus achetés (ketchup, mayonnaise, …). Celle-ci n'est plus une consommatrice usant des produits élaborés par l'agrobusiness car « les aliments manufacturés ne sont pas seulement mauvais pour la santé, ils produisent aussi du gâchis même si l'on ne tient pas compte en sus du prix induit par un emballage élaboré et la concurrence publicitaire »[32]. Dans le livre toutefois, et contrairement à celui de Lappé, la femme est toujours centrale à l'élaboration de cette cuisine. Les auteures sont engagées politiquement mais, paradoxalement, elles se présentent aussi comme des mères au foyer qui aiment le travail ménager et elles ne voient pas la nécessité de certains appareils censés rendre ce travail plus aisé et plus rapide : « dès que nous faisons de nos propres mains certaines des tâches que nous attribuions jusque-là aux machines et à l'industrie, notre travail devient largement plus gratifiant »[33].

[32] *ibid.*, p. 55.
[33] *ibid.*, p. 57.

Laurel Robertson, Carol Flinders & Bronwen Godfrey. *Laurel's Kitchen. A Handbook for Vegetarian Cookery and Nutrition*. Tomales, California: Nilgiri Press: 1976. Page 64.

La vision du travail féminin y est traditionnelle, voire conservatrice ou nostalgique, puisqu'il s'agit presque de retrouver certaines pratiques du passé – d'un passé idéalisé, voire inventé — avec une mère très présente et épanouie qui jardine, cuisine et s'occupe de son intérieur. Les auteures déplorent que leur société impose deux rôles pratiquement irréconciliables aux femmes : celui « d'une épouse et d'une mère aimante et dévouée » et celui d'une salariée « bien trop compétente pour rester

enfermée chez elle »[34]. Parallèlement, si les auteures font le choix du foyer, elles approchent le travail ménager comme un emploi à plein temps et un acte citoyen puisque « les Américaines possèdent les clés pour résoudre la crise alimentaire »[35].

Depuis la maison, les femmes jouent un rôle actif dans la vie publique : dans leur quartier d'abord, où elles créent relations de voisinage et pratiques d'entraide, mais aussi, plus largement, dans la société américaine et dans le monde de par leurs actions raisonnées. Elles s'éloignent de l'image d'une femme tournée essentiellement vers son foyer mais, pour elles, si les femmes ont un rôle plus global, c'est par des qualités dites « féminines » puisqu'elles peuvent apporter « chaleur, autonomie et interdépendance »[36]. Elles rejoignent en partie la critique féministe élaborée par Friedan puisqu'elles conçoivent le travail ménager au sein d'une communauté de femmes, à l'encontre donc de l'aliénation des femmes de banlieues décrites dans *The Feminine Mystique*[37] [voir l'illustration ci-dessus]. La vision « collective » de la cuisine fait écho également aux nombreuses coopératives créées dans les années soixante, coopératives qui pouvaient être des expériences de vie communautaire et qui, pour certaines, avaient aussi une dimension politique très forte.

Ces livres eurent beaucoup de succès et contribuèrent à entraîner chez certains lecteurs une prise de conscience sur l'utilisation des ressources aux États-Unis et ailleurs. Toutefois, il faut noter qu'aujourd'hui encore cuisiner selon leurs préceptes (produits naturels et bios, refus des produits manufacturés) reste souvent l'apanage des plus riches de par le prix des aliments et le temps demandé pour trouver les produits ou les préparer. Pour leurs auteures, la différence sexuelle ne menait pas nécessairement à l'inégalité des genres, les femmes choisissant sciemment de rester en cuisine et contribuant ainsi au bonheur de la famille et, par extension, de la nation. Le problème était la consommation effrénée, pas la concurrence entre les sexes[38]. Ces

[34] *ibid.*, p. 58.
[35] *ibid.*, p. 61.
[36] *ibid.*, p. 62.
[37] Elias, Megan J., *Stir it Up. Home Economics in American Culture*, Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2008, p. 154.
[38] *ibid.*, p. 160.

auteures rejetaient une image figée d'une femme consommatrice et emblème de la société matérialiste et elles lui donnaient un rôle politique certain. Toutefois, elles ne remettaient pas toujours en cause une vision genrée du travail ménager. La cuisine restait le lieu privilégié des femmes, même si cette pièce était ici ouverte vers l'extérieur et non plus seulement un espace central tourné exclusivement vers la maison.

IV. Vers une vision pluriethnique de la cuisine américaine : réappropriation et transmission

Les femmes de groupes ethno-raciaux non-blancs contribuèrent aussi à transformer l'image des Américaines. Quelques ouvrages de cuisine ethnique, encore assez rares au milieu de la multitude de livres de cuisine « américaine » généralistes, furent publiés après la Deuxième Guerre mondiale. Leurs auteurs, souvent des hommes, cherchaient à faire connaître et à préserver des recettes et un savoir-faire spécifiques à leur pays d'origine ; ils s'efforçaient aussi d'éliminer certains des stéréotypes communément évoqués sur leurs habitudes culinaires et, par extension, sur leur culture. Toutefois, et en fonction de contextes politiques fluctuants, la célébration d'une culture ethnique était souvent mise au second plan pour insister d'abord sur la possibilité pour un groupe d'immigrants de s'intégrer à la nation américaine. Par exemple, alors que les Chinois étaient souvent stigmatisés en pleine guerre froide, le livre de recettes chinoises servait à introduire une cuisine et une culture nouvelles mais aussi, en quelque sorte, à donner une image positive de cette population considérée alors comme « non assimilable ». En même temps, les recettes étaient souvent américanisées et utilisaient des ingrédients qui n'étaient pas trop inhabituels et relativement faciles à trouver pour des lecteurs d'autres groupes. Ces recettes, souvent fort éloignées de la tradition chinoise et même créées de toutes pièces, étaient écrites pour un lectorat habitué souvent à des plats plus fades et moins complexes. Cette cuisine ne devait pas paraître menaçante en rapport avec la

tradition culinaire américaine[39]. Le livre de Calvin Lee, *Chinese Cooking For American Kitchens* (1959) inclut par exemple une recette de poulet à la cantonaise adapté à la fête traditionnelle de Thanksgiving.

Aujourd'hui, le grand nombre de livres de cuisine « ethnique » attestent la place prépondérante des immigrants aux États-Unis. Toutefois, ces ouvrages – et surtout ceux écrits par des femmes – étaient encore assez peu nombreux jusqu'aux années 1970 et l'on doit alors tenir compte des changements dans la législation sur l'immigration, notamment avec la loi de 1965 (*The Immigration and Nationality Act*) qui permit à un taux croissant de personnes en provenance d'Amérique Latine et d'Asie d'entrer aux États-Unis. En outre, les premiers livres sur ces cuisines étaient parfois écrits par des auteurs non hispaniques ou asiatiques, comme par exemple le célèbre *The Cuisines of Mexico* de Diana Kennedy, publié en 1972.

Ainsi, parce qu'ils étaient moins présents (Cubains, Portoricains, nouveaux arrivants en provenance d'Asie du Sud-Est, parmi d'autres) ou en raison de préjugés qui leur fermaient les portes de l'édition pour la période considérée, certains groupes ne seront pas analysés ici. Un nombre limité de pages ne nous permet pas non plus de leur donner la place qu'ils méritent même si des comparaisons entre les productions de différents groupes seraient nécessaires pour mieux évaluer la fonction militante des livres de cuisine ethnique. Nous nous concentrerons plutôt sur les livres de cuisine écrits par des Noires alors que les décennies étudiées correspondent à une période de fortes revendications par le groupe afro-américain et en raison de particularités qui les distinguent de ceux écrits par les immigrants.

Les livres écrits par des Afro-Américaines présentent en effet un cas intéressant. Les femmes noires se trouvaient dans une position différente des immigrants[40] puisqu'elles étaient présentes très tôt, souvent comme esclaves, sur le sol américain

[39] Inness, Sherrie, *Secret Ingredients. Race, Gender, and Class at the Dinner Table*, New York: Palgrave, 2006, chapitre 2.

[40] Le groupe noir incluait bien sûr des immigrants, comme les Jamaïcains arrivés dans les années 1930. Toutefois, ceux-ci furent ensuite perçus comme des Afro-Américains. D'autres immigrants (Africains, Haïtiens, Dominicains, etc.), entrés aux États-Unis après le passage de la loi de 1965, n'arrivèrent en

(depuis le premier quart du XXIIe siècle). Elles cuisinèrent pour elles-mêmes et leurs proches mais elles furent aussi très nombreuses à travailler dans les cuisines de familles blanches, d'abord dans les plantations d'esclaves jusqu'en 1865, puis en tant que domestiques, couramment employées dans les foyers bourgeois jusque dans les années 1920 quand leur nombre commença à diminuer. Toutefois, leur contribution au patrimoine culinaire américain était le plus souvent absente ou même délibérément ignorée, de même que l'apport des Noirs en général était très peu pris en compte dans le récit historique sur les États-Unis avant les années 1960.

Dans les années 1950, on trouve quelques contributions éditoriales sur la cuisine par des Noires, mais elles émanent surtout de membres de la « bourgeoisie », qui s'identifient largement aux schémas standardisés sur la femme au foyer et les rôles sexués différenciés ou bien encore à la société de consommation. Leurs recettes font de temps en temps appel à une tradition culturelle antillaise ou africaine mais, en général, elles utilisent les mêmes produits manufacturés que les auteures blanches. Elles encouragent parfois leurs lectrices à se conformer davantage au modèle de la ménagère comme on le voit dans un numéro du magazine noir *Ebony* paru en 1947 et intitulé « Goodbye Mammy, Hello Mom », en référence aux Noires qui cuisinaient pour les Blancs. Il s'agit pour les Afro-Américaines qui ont toujours travaillé d'avoir les mêmes privilèges que les Blanches, y compris le statut de femmes au foyer qu'elles avaient si peu connu au fil de l'histoire des États-Unis puisqu'elles avaient été forcées de travailler de par leur asservissement d'abord, puis en raison de leur statut économique inférieur par la suite[41].

Depuis les années 1960, les auteures noires ont choisi une orientation différente. Elles identifient et mettent en avant une cuisine propre à leur groupe en fournissant des recettes spécifiques à la culture noire du Sud, lieu privilégié de l'esclavage : outre les ingrédients habituels de cette région, on trouve ceux liés à l'histoire de la traite négrière (ignames, gombos, certaines épices) et de l'exploitation des esclaves à qui

nombre conséquent que plus tard et c'est plus récemment surtout qu'ils ont écrit des livres de cuisine, encore assez peu fréquents au regard des publications culinaires en général.

l'on donnait des bas-morceaux et des produits négligés par les Blancs mais qui font désormais partie du patrimoine culinaire afro-américain (la triperie, le vert des navets et celui de la moutarde, …). Les auteures se réapproprient par-là certaines recettes.

De nombreux livres de cuisine du Sud avaient été publiés depuis la fin de la guerre de Sécession 1865 ; toutefois, leurs auteurs étaient surtout des Blanches qui, souvent, ne mentionnaient pas que leurs recettes provenaient du travail et de l'expérience de leurs cuisinières noires. En donnant leurs versions de spécialités du Sud dans leurs propres ouvrages, les Noires redonnent une place à leurs ancêtres dans le patrimoine culinaire et, par extension, dans la formation de l'identité nationale, tout comme elles redéfinissent une cuisine qui n'est pas exclusivement déterminée par les Blancs[42]. Elles assurent ainsi un continuum avec les cuisinières du passé et incluent aussi des recettes par des hommes de leurs familles ou de leurs voisinages, rappelant ainsi que la cuisine avait longtemps été l'une des seules possibilités pour les Noirs — hommes et femmes — de trouver du travail alors que de nombreux autres emplois leur étaient fermés en raison des pratiques discriminatoires et ségrégationnistes[43]. De plus, ces ouvrages assurent la continuité d'une mémoire culturelle qui fut longtemps basée sur l'oralité, les Noirs n'ayant pas toujours eu accès à l'éducation. Ils transmettent un patrimoine culturel et lui donnent une place et une valeur dont la culture noire avait été écartée. Ils récrivent aussi le discours sur la nation américaine. En ce sens ces ouvrages ont bien une dimension politique[44].

---

[41] Shapiro, Laura, *Something From the Oven. Reinventing Dinner in 1950s America*, *op. cit.*, p. 31.

[42] Les livres écrits par les Afro-américaines présentent surtout une opposition entre les Noires, reliées à l'esclavage et au travail domestique, et les femmes de l'élite blanche. Il faudrait bien entendu intégrer d'autres populations blanches à l'analyse dont les « petits Blancs » du Sud qui n'avaient pas eu d'esclaves et restèrent généralement dans une situation de précarité économique après l'abolition de l'« institution particulière » en 1865 et dont la cuisine comprenait aussi des produits « pauvres ».

[43] En effet, de nombreux Noirs tiraient leurs revenus de la nourriture quand de nombreux emplois leur étaient tout simplement fermés. Ils étaient cuisiniers, géraient des petits commerces ambulants, ouvraient des échoppes de traiteurs ou des restaurants.

[44] Le Dantec-Lowry, Hélène, "Writing Women, Writing Food: Selected African-American Women's Cookbooks in Historical Perspective", p. 132-147 *in* Jopi Nyman & Pere Gallardo, dir., *Mapping Appetite: Essays on Food, Fiction and Culture,* London: Cambridge Scholars Press, 2007.

En général, les livres de cuisine par des auteurs noirs ne sont pas de simples listes de recettes. Ils incluent souvent des détails biographiques et des réminiscences sur l'auteur, sa famille, sa communauté, retraçant parfois son parcours depuis son enfance et faisant aussi régulièrement référence à des ancêtres plus lointains en esclavage. Au cœur de la démarche écrivaine se trouve une fonction mémorielle indéniable. Photos ou petits récits décrivant d'où vient telle préparation et la personne qui l'a transmise côtoient des recettes classiques ; les livres s'apparentent alors aux albums de photos ou aux journaux intimes. Il s'agit à la fois de transmettre une histoire personnelle et également celle d'un groupe si largement dénigré. Dans *Soul Food. Classic Cuisine From the Deep South* (1989), Sheila Ferguson décrit la cuisine soul qui utilise des ingrédients sudistes mais aussi parfois africains, comme « un héritage profondément ancré dans la tradition … transmis de génération en génération, d'une famille noire à l'autre »[45]. Ces caractéristiques mémorielles se trouvent aussi régulièrement dans les livres de cuisine américains en général et ne sont pas l'apanage des auteurs africains-américains. Toutefois, la place des Noirs dans la nation américaine et une histoire faite souvent d'exploitation et d'exclusion leur confèrent un rôle symbolique particulier. Les auteurs assurent la transmission et la survie d'un héritage culturel et cherchent sa reconnaissance. Pour les Afro-Américaines, longtemps cantonnées dans les cuisines des Blancs, cuisiner est aussi une façon de se réapproprier une pièce de la maison et de la faire leur.

Aujourd'hui en outre, de nombreux livres sur la cuisine noire incluent davantage de recettes qui se réfèrent à l'histoire de la dispersion des cultures africaines lors du commerce des esclaves dès le seizième siècle. La cuisine noire est inscrite dans une perspective diasporique. Elle inclut des recettes africaines évoquant l'origine des Noirs aux États-Unis mais aussi celles d'autres populations d'anciens esclaves (les Antilles, le Brésil par exemple), rappelant ce pan de l'histoire des populations noires et leurs apports à la culture nationale dans divers pays. Ce choix est souvent militant. Diane Spivey annonce que l'écriture d'un ouvrage sous-titré *The*

[45] Ferguson, Carol, *Soul Food. Classic Cuisine from the Deep South*, New York: Grove Press, 1989, p. viii.

Global Migration of African Cuisine (1999) s'apparentait pour elle à une mission ; elle s'y est efforcée de : « décrire la contribution unique de la cuisine africaine à diverses cuisines dans le monde »[46]. Il est important pour ces auteures de ne pas présenter ces ouvrages comme de simples répertoires de recettes. Ils servent aussi à montrer la résilience de la culture noire et décrivent une cuisine qui fonctionne comme un milieu de mémoire au sens donné par Pierre Nora. Cette cuisine n'est pas figée dans le temps ; elle évolue constamment de même que la culture noire est bien vivante et changeante.

Conclusion

Longtemps les livres de cuisine ont associé la préparation quotidienne des repas au travail féminin, un travail non rémunéré et diversement appréhendé et valorisé selon les époques considérées. Celui-ci doit être apprécié en fonction du développement de la société de consommation et de ses remises en cause. C'est seulement après les années 1960 que la cuisinière américaine fut décrite autrement que comme une employeuse qui menait de main de maître sa maison et ses domestiques d'abord ou, plus tard, comme fée du logis au cœur de la définition même de la nation américaine et qu'elle ne fut plus uniquement une femme blanche des catégories aisées. La démarche des auteurs d'ouvrages culinaires devint alors plus militante : certains rappelaient et transmettaient sciemment les habitudes culinaires de groupes divers et remettaient en cause l'hégémonie culturelle et éditoriale du groupe blanc dominant, d'autres donnaient à leurs choix culinaires une dimension politique nationale et internationale puisque la façon de cuisiner pouvait avoir une incidence sur l'utilisation et la répartition des ressources naturelles. Longtemps, pourtant, la cuisine eut une dimension sexuée prépondérante. Les femmes en avaient la priorité et la reconnaissance envers leur travail était largement symbolique. La cuisine, pièce de la maison, se trouvait au cœur de cette vision,

[46] Spivey, Diane, *The Peppers, Craklings, and Knots of Wool. The Global Migration of African Cuisine*, Albany: SUNY Press, 1999, p. 1.

puisque c'était là que s'élaboraient les repas pour nourrir la famille, même quand c'étaient des domestiques qui y travaillaient.

Aujourd'hui les livres de cuisine offrent un panorama bien plus large. Ils ne s'adressent plus aux seules femmes et on trouve des ouvrages sur des cuisines très variées représentatives de la diversité de la société américaine avec des recettes régionales et ethniques et même, plus récemment, une mise en recettes de populations précarisées comme, par exemple, les Blancs appauvris des Appalaches (*White Trash cookbooks*[47]). Au milieu de la profusion d'ouvrages publiés chaque année, on trouve malgré tout encore de nombreux livres associant la cuisine aux femmes, même lorsqu'elles ont un emploi rémunéré, et vantant des produits manufacturés.

Les livres de cuisine nous renseignent surtout sur les représentations des femmes et concernant le discours sur le genre et la nation dans le temps et dans l'espace. Ils permettent aussi de mieux articuler des espaces, le privé et le public, encore souvent vus comme nécessairement séparés, notamment en ce qui concerne les femmes. Le foyer, et à l'intérieur de celui-ci la pièce maîtresse qu'est la cuisine, sont forgés dans l'intimité des familles mais ils sont aussi associés à la société de consommation, aux choix économiques et politiques d'une nation, aux idéologies mises en avant à des moments précis. La cuisine, la préparation des aliments cette fois, est aussi un acte citoyen ou communautaire. Les frontières entre « privé » et « public » sont bien « mouvantes et poreuses » et fonctionnent sous forme de médiation constante[48]. Même lors de périodes très normatives concernant des rôles féminins exprimés prioritairement en termes de la place des femmes dans la maison et notamment dans la cuisine — particulièrement la fin du XIXème siècle et les années 1950 examinées ici —, celles-ci ont aussi su trouver des compromis et redéfinir les impositions officielles, ce qui explique en partie les changements dans

[47] Outre le célèbre *White Trash Cooking* d'Ernest Matthew Mickler (1996) plusieurs autres ouvrages, dont certains écrits par des femmes, répertorient depuis les recettes de cette population, souvent sur le mode humoristique, et ils incluent alors une grande majorité de produits manufacturés riches en sucres et en graisses.

[48] Farge, Arlette, « Y-a-t-il un espace public populaire ? » Entretien avec E. Kouvelakis. *Multitudes*, p. 39-40. Dossier « L'espace public », septembre 1997.

les années suivantes : de la *New Woman* de l'ère progressiste aux militantes des années 1960 et 1970 par exemple.

ISSN 2107-6537

Ouvrages culinaires cités

Beecher, Catharine E. & Harriet Beecher Stowe, *The American Woman's Home: Or, Principles of Domestic Science; Being a Guide to the Formation and Maintenance of Economical, Healthful, Beautiful, and Christian Homes*, Boston: Hown and Co., 1869.
Berolzheimer, Ruth, *The American Woman's Cookbook*, New York: Avon Books, 1945 (1974).
Betty Crocker's Picture Cookbook, Hoboken, New Jersey: Wiley, John and Sons, 1950. (Élaboré par la marque de produits alimentaires General Mills).
Bracken, Peg, *The Compleat I Hate to Cook Book*, New York: Harcourt Brace Jovanovich, 1960.
Calvin, Lee, *Calvin Lee's Chinese Cooking for American Kitchens*, New York: G. P. Putnam's Sons, 1959.
Cannon, Poppy, Can-Opener Cook Book, New York: Crowell, 1952.
Ferguson, Carol, *Soul Food. Classic Cuisine from the Deep South*, New York: Grove Press, 1989.
Kennedy, Diana, *The Cuisines of Mexico*, New York: Harper & Row, 1972.
Lappé Moore , Frances, *Diet for a Small Planet*, New York: Random House, 1971.
Loeb, Robert. *Wolf in Chef's Clothing*, Chicago: Follett Publishing, 1958 (1950).
Richards Swallow, Ellen, *The Chemistry of Cooking and Cleaning. A Manual for Housekeepers*, Boston: Estes and Lauriat, 1882.
Robertson, Laurel, Carol Flinders, Bronwen Godfrey, *Laurel's Kitchen. A Handbook for Vegetarian Cookery and Nutrition*, Tomales, California: Nilgiri Press, 1976.
The Fannie Farmer Cookbook, New York: Alfred A. Knopf. (Inspiré des livres de Fannie Farmer au XIXème siècle; régulièrement réédité).
Spivey, Diane, *The Peppers, Craklings, and Knots of Wool. The Global Migration of African Cuisine*, Albany: SUNY Press, 1999
Sunset Publishers, *Cooking Bold and Fearless*, New York: Barnes and Noble, 1957.
Vanderbilt, Amy, *Complete Cookbook*, New York: Doubleday and Co., 1961.
Waldo, Myra, *1001 Ways to Please a Husband*, New York: Van Nostrand, Reinhold, 1958.
Wilkinson, Gertrude, *The Standard Family Cookbook*, New York: World Scope Publishers, 1959 (1962).

Autres sources

Bentley, Amy, *Eating For Victory. Food Rationing and the Politics of Domesticity*, Urbana: University of Illinois, 1998.
Carson, Rachel, *Silent Spring*, New York: Houghton Mifflin Co., 1962.
Coontz, Stephanie, *The Way We Never Were. American Families and the Nostalgia Trap*, New York: Basic Books, 1992.
Elias, Megan J., *Stir it Up. Home Economics in American Culture*, Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2008.
Farge, Arlette, « Y-a-t-il un espace public populaire ? » Entretien avec E. Kouvelakis. *Multitudes*, p. 39-40. Dossier « L'espace public », septembre 1997.
Friedan, Betty, *The Feminine Mystique*, New York: W. W. Norton, 1963.
Haber, Barbara, *From Hardtack to Home Fries. An Uncommon History of American Cooks and Meals*, New York: Penguin, 2003 [2002].
Harrington, Michael, *The Other America. Poverty in the United States*, New York: Macmillan, 1962.
Inness, Sherrie, *Secret Ingredients. Race, Gender, and Class at the Dinner Table*, New York: Palgrave, 2006.
Isserman, Maurice & Michael Kazin, *America Divided. The Civil War of the 1960s*, New York: Oxford University Press, 2004.
Julier, Alice, "Hiding Gender and Race in the Discourse of Commercial Food Consumption," *in* A. Voski Avakian & Barbara Haber, dir., *From Betty Crocker to Feminist Food Studies. Critical Perspectives on Women and Food*, Amherst: University of Massachusetts, 2005, p. 163-184.
Le Dantec-Lowry, Hélène, "Writing Women, Writing Food: Selected African-American Women's Cookbooks in Historical Perspective", p. 132-147 *in* Jopi Nyman & Pere Gallardo, dir., *Mapping Appetite: Essays on Food, Fiction and Culture,* London: Cambridge Scholars Press, 2007.
Lipovetsky, Gilles, *Le bonheur paradoxal. Essai sur la société d'hyperconsommation*, Paris : Gallimard, 2006.
Lovegren, Sylvia, *Fashionable Food. Seven Decades of Food Fads*. Chicago: The University of Chicago Press, 2005.
Meyerowitz, Joanne, dir., *Not June Cleaver. Women and Gender in Post-War America, 1945-1960,* Philadelphia: Temple University Press, 1994.
Neuhaus, Jessamyn, *Manly Meals and Mom's Home Cooking. Cookbooks and Gender in Modern America*, Baltimore: The John Hopkins University Press, 2003.
Nixon and Krushchev, The Kitchen Debate, 24 juillet 1959 *watergate.info/nixon/1959_nixon-khrushchev-kitchen-debate.shtml* (consulté le 19 juillet 2011).
Pfefferkorn, Roland, *Inégalités et rapports sociaux. Rapports de classes, rapports de sexes*, Paris : La Dispute (coll. Le genre du monde), 2007.
Poulain, Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, Paris: Quadrige / PUF, 2005 [2002].

Prum, Michel, dir., *La fabrique de la « race ». Regards sur l'ethnicité dans l'aire Anglophone*, Paris : L'Harmattan, 2007.
Shapiro, Laura, *Perfection Salad. Women and Food at the Turn of the Century*, New York: W. W. Norton & Co., 2001 [1986].
_____, *Something From the Oven. Reinventing Dinner in 1950s America*, New York: Viking, 2004.