Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 82

Artikel: Des goûts et des familles
Autor: Châtel, Véronique
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-830655

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 07.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Des goûts et des familles

Dans certaines familles, on se relèverait la nuit pour un civet de lapin, dans d'autres pour une tarte au vin cuit. Normal : à travers les saveurs se transmettent des savoirs culinaires et un patrimoine familial.

Le jour où Mathieu, le nouveau compagnon de Jeanne, est entré dans la cuisine de sa belle-mère en s'écriant : « Que je suis content ! J'espérais que vous nous feriez votre tarte au vin cuit que j'adore », il a compris qu'il avait prononcé les mots magiques. Ceux qui lui ouvriraient le cercle intime de sa belle-famille fribourgeoise. « Depuis, je me sens aussi légitime qu'un fils. Plus aucune conversation ne s'interrompt devant moi », constate Mathieu, non sans s'étonner que ce soit ses papilles gustatives qui lui ont procuré un pareil statut.

> *« C'est à la fin du XIXe siècle… que l'école s'est mise à enseigner la cuisine aux filles »*
>
> YVAN SCHNEIDER, PROFESSEUR ET AUTEUR

Maria partage cet étonnement. Elle a beau faire preuve d'hospitalité, à l'encontre de ses beaux-parents, le fait qu'elle déteste les tripes, spécialité de sa belle-mère neuchâteloise, lui donne la sensation d'être reléguée à l'arrière-ban du clan. « Lorsque toute la famille de mon mari se retrouve autour de ce plat à se régaler, je me sens comme une étrangère. » L'impression n'est pas exagérée. Apprécier les mêmes saveurs traduit d'autres points communs, plus intimes. Le goût est le fruit d'une longue et délicate construction qui repose sur des facteurs affectifs, géographiques et culturels.

DIS-MOI CE QUE TU AIMES MANGER ET JE TE DIRAI QUI TU ES !

L'homme a beau être omnivore, il se montre spontanément réticent face à l'inconnu et des saveurs inédites. C'est un réflexe de protection contre la peur de s'intoxiquer. Développer une large palette de goûts s'apprend. « Des expérimentations ont montré qu'il fallait goûter au moins cinq fois d'un aliment préparé de manière identique pour l'adopter », explique Natalie Rigal, psychologue, chercheuse, spécialiste de la construction du goût, dans son ouvrage *La naissance du goût* (Editions Agnès Viénot). Pas si compliqué ! Sauf que cela suppose que l'environnement familial soit persévérant et ne se décourage pas au premier rejet. « Il faut par ailleurs que cet environnement soit chaleureux », précise Natalie Rigal. Toute réflexion désagréable du genre « je ne comprends vraiment pas comment tu peux ne pas aimer les épinards », renforce l'envie de rejeter l'aliment. En plus du dégoût qu'il inspire, il se cristallise la revendication d'une affirmation personnelle. « Et si, moi, j'ai envie de détester cet aliment, n'est-ce pas mon droit ? »

En revanche, mettre des mots sur l'aliment favorise le processus de familiarisation. Quand on sait que tel produit est particulièrement appréciable, parce qu'il contient des vertus nutritionnelles intéressantes, on a plus envie d'essayer de l'apprécier. Idem si un plat charrie de la mémoire familiale. « Lorsque j'ai appris que la célèbre soupe aux orties de ma grand-mère lui venait de sa propre grand-mère, qui avait vécu en Valais et savait utiliser les plantes pour se soigner, j'ai eu envie de moins la détester », se souvient Héloïse. Devenue grand-mère, elle la prépare, à son tour, à ses petits-enfants en évoquant son ancêtre valaisanne. Autre manière de trouver le chemin du plaisir à manger certains aliments pour lesquels on n'éprouve pas spontanément de l'appétence : en apprenant à les préparer. Ainsi Eric, redoutable carnivore qui, adolescent se relevait la nuit pour finir les restes de gigot, mais s'est mis à manger des légumes après son séjour à l'armée. « J'avais été affecté aux cuisines, et j'ai développé de la virtuosité dans l'épluchage et la taille des légumes. » Rendu à la vie civile, il a continué d'éplucher et de tailler pour ne pas perdre la main et est devenu un grand amateur de plats à base de légumes. >>>

Un plat que l'on prépare d'abord avec sa grand-maman dans un esprit festif et qui risque bien de marquer les papilles pour la vie.

La preuve que nos goûts alimentaires sont façonnés par notre histoire, bonne à raconter et souvent aussi à manger!

PALAIS D'ORIGINE INCONTRÔLÉE

Mais ils le sont aussi par notre origine géographique. Notre gourmandise raconte d'où l'on vient. «Historiquement, les gens ont toujours mangé ce qu'ils avaient sous la main», explique Yvan Schneider, professeur formateur «culture alimentation et société» à la Haute Ecole professionnelle de Lausanne et auteur d'un livre sur l'histoire des aliments*. «Sous l'Ancien Régime, dans nos régions, 98% des gens mangeaient surtout des potées à base de céréales et de légumes et consommaient peu de viande.» Le répertoire culinaire des régions alpestres se distinguait cependant par des mets au fromage et, celui des régions lacustres, par des recettes à base de poisson. «Contrairement à ce qu'on idéalise du passé, les recettes ont été rudimentaires longtemps, car le four en fonte qui permettait plusieurs cuissons différentes n'est apparu qu'en 1800», précise Yvan Schneider. Et de rappeler que la figure de la femme au foyer, bonne ménagère capable de transmettre des recettes à sa fille, n'est apparue qu'au milieu du XIXe siècle. «C'est à la fin du XIXe siècle, quand on s'est soucié de faire baisser la mortalité infantile, que l'école s'est mise à enseigner la cuisine aux filles et à leur délivrer un répertoire culinaire spécifique.»

> *«La distribution de masse privilégie le bas prix des produits au détriment de leur saveur»*
>
> GEORGES WENGER, CUISINIER AU NOIRMONT

FAÇONNÉ PAR LA MONDIALISATION

Aujourd'hui, si, mondialisation oblige, les palais suisses se sont ouverts à des saveurs venues d'ailleurs – Asie, pourtour méditerranéen, etc. – ils se sont dans le même temps laissés brider par l'industrialisation des produits et la grande distribution. C'est en tout cas l'avis du célèbre chef, Georges Wenger, qui fête cette année les 35 ans de son restaurant du Noirmont, connu pour être l'une des meilleures tables de Suisse. «La distribution de masse privilégie le bas prix des produits au détriment de leur saveur, ce qui a des conséquences sur l'évolution du goût de la population. Un exemple? On oublie que, pour obtenir de la bonne viande de lapin, il faut une race particulière, une alimentation adéquate et surtout un animal jeune. Mais comme les producteurs de lapins sont payés au poids, le rendement prime souvent sur le goût de la viande. Pour remettre du lapin à la carte, nous avons dû recréer une filière courte, allant du producteur au boucher et au restaurateur.»

La transmission du goût passe donc par une culture alimentaire, des

DERIB
72 ANS, DESSINATEUR VAUDOIS DE BD

«La fondue tout vacherin»

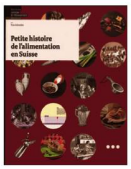
«Le repas de famille? Au chalet, la raclette ou la fondue. Mais alors, la fondue tout vacherin, celle que mon père préparait déjà quand nous étions en famille. Aujourd'hui, avec mon épouse, nous mangeons de plus en plus sainement: beaucoup de légumes, peu de viandes et, en tout cas, pas de viandes rouges, un peu de poulet et de poisson. Mais deux ou trois fois par année, avec des amis ou pour les Fêtes, on se fait ce petit plaisir qu'est «la tout vacherin». L'avantage, comme je suis de moins en moins alcool fort et alcool tout court, c'est qu'elle n'en nécessite pas. Oublié le petit verre de kirsch. A l'époque, mon père pratiquait aussi le coup du milieu, mais pas moi. En compagnie, je bois un peu de blanc, sinon c'est du thé. En revanche, mon fils est moins féru que nous de cette fondue, il voulait être cuisinier et je ne crois pas que «la tout vacherin» soit sa préférée. Pour ma part, ce que j'aime bien aussi, c'est qu'elle n'est pas brûlante, on peut la manger sans crainte. Sinon, si je devais choisir un autre plat, ce serait un poisson en papillote. Vous savez, moi, je ne sais rien faire en cuisine, je dessine, mais ma femme excelle vraiment dans ce domaine. J'ai de la chance.»

J.-M. R.

Corinne Cuendet, Céline Michel et DR

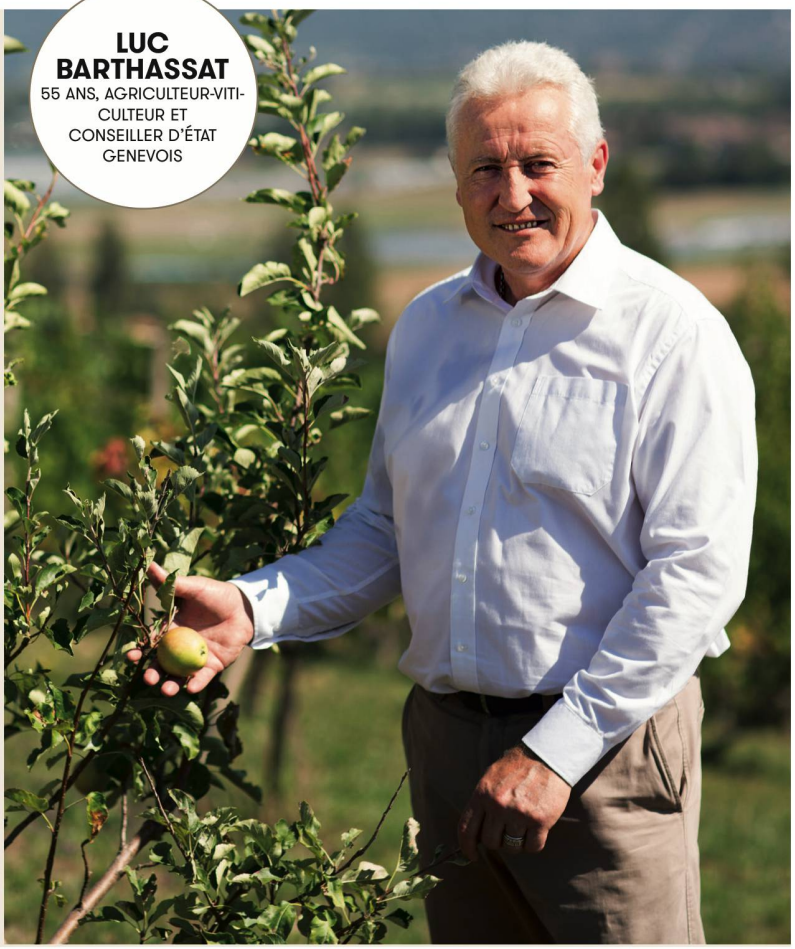
savoirs et une exigence des consommateurs, prêts à payer un peu plus pour déguster des aliments savoureux. D'où l'intérêt de consacrer une semaine par an au goût grâce à des manifestations gustatives et des échanges entre le monde des producteurs et celui des consommateurs.

VÉRONIQUE CHÂTEL



** Petite histoire de l'alimentation, Yvan Schneider, Editions Loisirs et Pédagogie.*
• Semaine du goût, du 15 au 25 septembre : www.gout.ch

« Le bon gratin de ma mère »



LUC BARTHASSAT
55 ANS, AGRICULTEUR-VITICULTEUR ET CONSEILLER D'ÉTAT GENEVOIS

« Un repas de famille par excellence ? Le bon gratin de pommes de terre de ma mère. Je l'adore. Il me rappelle les dimanches de mon enfance, où l'on avait toujours du monde à la maison. La famille, les amis et parfois même le curé… Tous se retrouvaient autour de la table pour manger et discuter. Même si l'on était enfant, on était déjà impliqué dans les conversations d'adultes, à écouter. Aujourd'hui, avec les smartphones et la diversité des occupations, chacun est plus facilement de son côté.
C'est toujours un plaisir de retourner manger ce gratin chez ma mère, mais je ne le prépare jamais moi-même. A vrai dire, je ne cuisine pas beaucoup. De par mon travail, je me retrouve souvent à manger à l'extérieur. Mais je tiens à transmettre à mes enfants certaines valeurs, comme le goût des produits du terroir. Cela se traduit dans les produits que j'achète, chez nos producteurs et nos bouchers de préférence. »

B. S.

« Les gaufres de maman »

BENJAMIN CUCHE
49 ANS, HUMORISTE NEUCHÂTELOIS INSTALLÉ À VEVEY

« Quand maman nous faisait des gaufres maison en forme de cœur, ça me prenait les tripes. On les mangeait nature, mais elle les confectionnait avec de la vraie crème. Avant, il fallait retrouver la plaque, savoir chez quel habitant du village (Le Pâquier, NE) elle se trouvait. C'était une plaque à l'ancienne qu'il fallait mettre sur une source de chaleur. Ce qui est drôle, aujourd'hui, c'est que ça marche toujours avec mes quatre enfants. Mais on ne les fait pas nous-mêmes. On les achète quand il y a des foires, c'est le bonheur, ou, alors, dans les grandes surfaces. Bon, ça ne vaut pas les gaufres de maman, évidemment. Cela dit, on les mange toujours nature. J'ai été stupéfait de découvrir aujourd'hui que les gens rajoutaient plein de choses dessus, du sucre glace, du Nutella. Mais pas chez nous. Remarquez, j'ai une copine québécoise qui vient d'ouvrir une cahute itinérante de gaufres où elle met une saucisse. Si c'est bon ? Disons que c'est rigolo. En revanche, quand on fait des crêpes à la maison, je vous rassure, on fait comme tout le monde, on met plein de choses dedans et on commence par le salé, avant de finir par le sucré. »

J.-M. R.