

À TABLE



15 millions de Français dînent comme ce jeune couple en regardant le journal télévisé de 20 heures.

HABITUDES

Moins d'argent, moins de temps, le rapport que les Français entretiennent avec la table a profondément changé. En effet, l'alimentation ne représente plus aujourd'hui que 18 % de leurs dépenses contre 35 % au début des années 1960. Par ailleurs, fini le temps où, selon l'expression populaire, on passait deux heures à table. Pas plus d'une demi-heure pour le déjeuner et le dîner (si l'on ne reçoit pas) et un bon quart d'heure pour le petit déjeuner.

Au petit déjeuner, c'est café noir, café au lait ou chocolat, plus rarement du thé ; beurre et confiture accompagnent baguette, biscottes ou croissants ; à côté de ces ingrédients traditionnels, quelques nouveautés au petit déjeuner : les yaourts, les flocons de céréales, les jus de fruits.

À midi, le Français des grandes villes déjeune souvent à l'extérieur de chez lui, à la cantine, au restaurant ou dans un self-service : une entrée, un plat, du fromage ou un fruit, ou simplement un plat du jour et un café, c'est chacun selon sa faim. En revanche, en province ou à la campagne, les Français rentrent majoritairement chez eux pour le déjeuner.

Le soir, la France se met à table devant la télévision : elle dîne et s'informe en même temps. C'est le repas le plus copieux où tout le monde se retrouve.

Ce rituel quotidien est aujourd'hui souvent perturbé : les boulangeries, viennoiseries, baguetteries, sandwicheries et autres fast-foods sont en forte progression. Ils ont adopté les méthodes de distribution anglo-saxonnes au goût français. Ils témoignent d'une grande **diversification** et **individualisation des pratiques alimentaires** : c'est chacun selon ses envies et à l'heure qui lui convient.

Les Français retrouvent leurs traditions pour les repas de fêtes. Un repas de fête se compose de cinq plats : une entrée ou hors-d'œuvre, un plat principal (viande, volaille, poisson) accompagné de légumes, une salade, du fromage et un dessert.

■ Habitudes

Au petit déjeuner, 35 % des Français boivent du café noir, 23 % y ajoutent du lait, 15 % préfèrent le thé. 6 % ne prennent pas de petit déjeuner.

73 % déjeunent chez eux en semaine, 80 % le week-end. 11 % des femmes boivent du vin contre 28 % des hommes.

A C T I V I T E S

1 Caractérissez les différents types de changements dans les habitudes alimentaires des Français.

- Nombre de repas : _____
- Lieu des repas : _____
- Contenu des repas : _____

2 Relevez les signes qui témoignent d'une individualisation du comportement des Français en ce qui concerne les repas.

3 Observez la photo. Décrivez l'ambiance, l'organisation de la table ; qu'est-ce qui vous paraît différent de vos propres habitudes ?

4 De tous les changements concernant les habitudes alimentaires des Français, quel est celui qui vous frappe le plus ? Pourquoi ?

5 La restauration rapide a-t-elle plus ou moins d'avantages que les repas traditionnels ? Que mange-t-on ? Où ? Avec qui ? À quelle heure ? Selon quel rituel ?

TENDANCES

Les repas quotidiens prennent de moins en moins de temps et sont adaptés aux envies des uns et des autres. Les **repas de fête** restent un moment où l'on célèbre le plaisir d'être ensemble et où l'on prend son temps. Ce sont aussi des moments gastronomiques où s'illustre le savoir-faire culinaire de chacun. Si les **repas familiaux** conservent la tradition, les **repas entre amis** peuvent être plus thématiques : c'est la convivialité autour d'un **plat unique** (fondue, raclette, cassoulet, choucroute, paella, couscous...).

Jeunes et adultes ne mangent plus la même chose : steak-frites, couscous et hamburgers sont les plats préférés des jeunes qu'ils accompagnent, pour 25 % d'entre eux, de Coca-Cola ; les adultes, eux, continuent à préférer pot-au-feu, gigot d'agneau et blanquette de veau.

En faisant une petite visite dans un supermarché, on découvre à quel point les Français se sont ouverts aux **cuisines du monde** : italienne, espagnole, chinoise, indienne, thaï, maghrébine, moyen-orientale, tropicale... Des rayons spécialisés permettent de s'initier ou de goûter à toutes ces cuisines.

■ Ils ont mangé...

Dans les assiettes des Français, on trouve plus de légumes frais et moins de pommes de terre, plus de volaille et de poisson et moins de viande de bœuf qu'autrefois. Les Français sucent deux fois moins qu'il y a vingt-cinq ans, ont divisé leur consommation de vin ordinaire par deux et triplé leur consommation d'eau minérale (110 litres par an et par personne). Ils ont triplé aussi leur consommation de vin de qualité.

L'attention au corps et à la forme, le souci de manger sain et équilibré ont modifié sensiblement les habitudes alimentaires des Français. Le succès le plus spectaculaire est celui des **produits « bio »** : fruits, légumes, produits laitiers, viandes. Ce succès s'explique aussi par les difficultés que connaît l'industrie alimentaire : **crise de « la vache folle »** et méfiance à l'égard des **produits transgénétiques** (maïs, soja). Les Français redécouvrent à cette occasion leur lien passionnel avec la terre. L'agriculture « bio » progresse de 25 % chaque année depuis 1994 et pourrait atteindre 5 % du budget agroalimentaire en 2005.



Une ouverture à toutes les cuisines du monde : on trouve ces produits dans les supermarchés.

A C T I V I T É S

Que préfèrent-ils ?

Les 19-29 ans :

1. Les spécialités italiennes (spaghettis, pizza)
2. Le steak-frites
3. Le couscous
4. Les desserts au chocolat

Les 30-39 ans :

1. Les plats régionaux (le cassoulet, la choucroute)
2. Les produits de la mer (poisson frais ou fumé)
3. Les spécialités au chocolat

Les 40-49 ans :

1. Le foie gras, le magret de canard
2. Les fromages
3. Les gâteaux à la crème
4. Les viandes en sauce

Les 50 ans et plus :

1. Le rôti
2. Le pot-au-feu
3. Les légumes nature (les hors-d'œuvre variés, la salade)
4. Les fruits nature

1 D'après le sondage, distinguez les différents types de repas. Caractérisiez-les.

2 D'après le sondage, caractérisez les différences concernant les préférences des Français selon les générations. Des différences similaires existent-elles dans votre pays ?

3 Comment expliquez-vous cette ouverture aux cuisines du monde ? Quels types de liens la France entretient-elle ou a-t-elle entretenus avec les pays dont ces cuisines sont originaires ?

4 Deuxième puissance agricole mondiale, méfiance à l'égard de l'industrie alimentaire, succès des produits « bio » : qu'est-ce que ces tendances contradictoires nous apprennent sur les rapports que les Français ont avec leurs traditions rurales ?

5 Les consommateurs de votre pays s'inquiètent-ils des risques alimentaires ? Veulent-ils connaître l'origine et la qualité de ce qu'ils mangent ? Manger sain et bien, est-ce possible aujourd'hui ? Justifiez votre réponse.

CONFLITS

La cuisine, le goût, la gastronomie sont une source infinie de conflits comme les Français les aiment, capables de partager la France en deux.

Il y a d'abord l'opposition culinaire traditionnelle Nord-Sud. Au Nord, la cuisine au beurre, la préférence pour la bière, la prédominance du cuit, du farineux ; au Sud, la cuisine à l'huile, la préférence pour le vin, la prédominance du cru, des fruits et des légumes verts.

On doit aux grands chefs un autre conflit majeur, celui qui oppose **cuisine traditionnelle et nouvelle cuisine**. Qu'est-ce qu'une nouvelle cuisine qui a peur des sauces riches, des plats longuement et lentement cuits, des desserts pleins de crème et qui préfère les sauces courtes, les cuissons rapides, le mélange des saveurs, le respect des saisons ?

Côté goût, ce n'est pas mieux. La France se partage entre ceux qui aiment la viande

saignante (encore rouge) et ceux qui la savourent **à point** (plutôt cuite) ; de même, les légumes verts se mangent « al dente » ou bien cuits.

Sucré/salé, il y a ceux qui aiment bien les mélanges, les raisins secs dans la salade, le miel avec l'agneau, les cerises avec le canard, et ceux qui jugent la frontière entre sucré et salé infranchissable.

Quant à la querelle **vin blanc/vin rouge**, elle a vu le poisson s'accompagner de vin rouge et le vin blanc se boire avec du fromage... Il n'y a finalement que le champagne pour réconcilier tout le monde et, bien sûr, la potion magique d'Astérix, cette boisson qui assure la victoire des Gaulois sur les envahisseurs romains !

Aujourd'hui, un nouveau combat est engagé, celui de la **bataille du goût**. José Bové, leader militant de la Confédération paysanne française, mène depuis 1999 une campagne devenue très populaire contre la mondialisation et les multinationales agro-alimentaires responsables d'une nourriture sans origine et sans goût. Contre la « mal bouffe » (le mal manger) symbolisée selon lui par les fast-foods, il défend « la bonne bouffe (cuisine) française », caractérisée par la qualité des produits et les saveurs authentiques.



Au Nord, la cuisine au beurre et, au Sud, la cuisine à l'huile.

■ La carte des vins

La mention « Appellation d'origine contrôlée » (AOC) sur l'étiquette garantit l'origine du vin.

Différentes régions sont célèbres par leur vin : Les meilleurs vins rouges sont les vins de Bourgogne et de Bordeaux. Le beaujolais est très connu grâce à une campagne publicitaire mondiale annonçant chaque année en novembre : « Le beaujolais nouveau est arrivé ! » Les vins rouges de Loire, les côtes-du-rhône, les vins du Languedoc connaissent un grand succès auprès du consommateur.

Les vins blancs viennent d'Alsace, de la vallée de la Loire ainsi que de Bourgogne et de Bordeaux.

Les vignobles autour de Reims produisent le célèbre champagne.

A C T I V I T É S

Spécialités régionales et étrangères

Les différentes régions françaises ont des spécialités culinaires résultant de leur histoire et des produits spécifiques à la région. En voici des exemples.

La Bretagne : les produits de la mer, les crêpes et le cidre.

Le Sud-Ouest : le cassoulet, le foie gras, le canard.

Le Midi : la ratatouille, la bouillabaisse, la salade niçoise.

Les Alpes : la fondue et la raclette au fromage.

Le Centre-Est : le bœuf bourguignon, les escargots, le poulet de Bresse.

L'Alsace : la choucroute (et la bière)

Le couscous est un plat provenant de l'Afrique du Nord et la paella de l'Espagne.

1 Spécialités régionales et étrangères : d'après l'encadré ci-contre, établissez un classement régional par type de produits.

Si je veux manger du poisson, je vais _____

2 Vous invitez des amis à un dîner régional. Préparez le menu en vous inspirant des spécialités présentées dans l'encadré ci-dessus et justifiez vos choix.

3 Faites le tableau des cinq conflits gastronomiques qui séparent les Français :

- Nord/Sud : _____
- Nouvelle cuisine/cuisine traditionnelle : _____
- Cru/cuit : _____
- Sucré/salé : _____
- Vin blanc/vin rouge : _____

4 À votre avis, quel rôle joue le vin dans l'image internationale de la France ?

5 Comment caractériseriez-vous ce que les Français appellent :

- la « mal bouffe » : _____
- la « bonne bouffe » : _____