



COMMUNIQUÉ PRESSE

«NOUVEAU REGARD SUR LES FRANÇAIS ET L'APERITIF»

PRINCIPAUX RESULTATS DE L'ETUDE SOCIOLOGIQUE
MENEÉ PAR JEAN-PIERRE POULAIN

Paris, le 18 octobre 2005: L'apéritif est un moment important de la vie sociale, particulièrement pour les Français. Ils en font un moment à part, un jeu social et une plate-forme d'expériences culinaires. Analyse d'une tradition, à la lumière de l'étude sociologique menée par Jean-Pierre Poulain de mars à septembre 2005. Par ailleurs, La Collective des Apéritifs à Croquer lance son site Internet: www.instantcraquant.com.

L'apéritif, une particularité bien française

L'apéritif trouve ses origines dans un contexte à la fois aristocratique, notamment avec le rituel de table de l'Ancien Régime, le «grand service à la française», mais aussi populaire, issu des tavernes, cabarets et plus tard des cafés et des bistrots. Au regard de l'histoire, qu'il soit pris en famille ou entre amis, au bar ou à la maison, l'apéritif est un rite social, **un moment de convivialité et d'échange privilégié qui reflète et structure la nature des liens entre individus**. Il est aussi un moment de détente.

Au-delà de sa fonction au sens littéral, de mise en appétit, l'apéritif permet donc de tisser un lien social dont convivialité et partage sont le principal leitmotiv.

L'extrême diversité des formes apéritives

En France, la journée reste rythmée par les deux grands repas rituels, le déjeuner et le dîner qui sont, plus qu'ailleurs, précédés d'un apéritif. Contrairement aux repas qui sont pris de plus en plus hors domicile pour diverses raisons (pratique, professionnel, loisir...), **l'apéritif lui tend à se privatiser, c'est-à-dire que le moment de l'apéritif se déroule de plus en plus à l'intérieur de l'espace domestique** (depuis la fin de la seconde guerre mondiale).

Quelle que soit sa forme, il a pour fonction d'initialiser ou d'entretenir «la relation». Quatre grandes formes d'apéritif sont ainsi dessinées par l'étude: l'apéritif spontané, les invitations portant uniquement sur l'apéritif, l'apéritif dans le cadre d'une invitation à déjeuner ou dîner et l'apéritif dînatoire.

- « **L'apéritif spontané** s'inscrit dans la continuité d'une action, observe Jean-Pierre Poulain, ou bien il inaugure un moment passé ensemble», de préférence entre des personnes qui se connaissent «et si on se retrouvait pour l'apéro?!». Il est considéré comme "mineur", si l'on s'attache à son contenu alimentaire ou au temps qui lui est consacré, mais il est de fait un déterminant majeur du lien social; **il entretient ou permet de consolider une relation récente.**
- Deuxième sorte d'apéritif, **l'invitation centrée sur l'apéritif**. Il n'oblige, à priori, qu'à peu d'investissement personnel et exige peu de matériel. **Il peut se prolonger, «si affinités», «à la bonne franquette».** À l'inverse, on peut ne pas aller plus loin sans dommage moral, sans vexer quiconque puisque l'invitation n'allait pas au-delà.

Quelques chiffres

Source: **enquête Sofres** (février 2005)
menée en amont de l'étude de Jean-Pierre Poulain.

90% des Français déclarent prendre l'apéritif au moins un fois par semaine.

Pour 95 % des Français interrogés, l'apéritif est avant tout un moment de convivialité. Et 90 % d'entre eux considèrent aussi l'apéritif comme synonyme de plaisir et de partage.

Par ailleurs, pour 76 % d'entre eux, l'apéritif demeure une tradition bien française.

- Troisième cas de figure, **l'apéritif «mise en bouche»** tel qu'historiquement on le connaît sous le nom de «Coup d'avant» dans le «grand service à la française» de l'Ancien Régime. Dans le cadre d'une invitation à dîner, l'apéritif est en quelque sorte une règle de bienséance: impossible de commencer un repas «sec», sans prélude apéritif. **Aujourd'hui, simplification des prises alimentaires aidant, il concurrence parfois le début du repas, se substituant ainsi à l'entrée,** surtout lorsque sa composante alimentaire devient plus conséquente.

Enfin, **l'apéritif dînatoire, forme hybride d'apéritif ou de repas, est particulièrement prisé des étudiants et des jeunes adultes.** Cet «impromptu» peut être le support d'une fête ou tout simplement un apéritif amélioré, "culinarisé", plus copieux. Il facilite les «parcours individualisés» décrits par Jean-Pierre Poulain, chacun picorant ce qui lui plaît. Une stratégie encore moins à risque d'embarras pour l'hôte et qui permet une sociabilité plus riche en passant d'une personne à l'autre au cours de la soirée sans contrainte. D'autant qu'on y mange souvent avec les doigts, sans couvert ni assiette, parfois debout.

L'apéritif, reflet de transformations sociales et manifestation des identités générationnelles

Le fait d'être invité à manger des aliments préparés ou non par notre hôte, de prendre l'apéritif au foyer ou hors foyer implique que la nature du lien social ne sera pas la même.

Autre enseignement de l'étude, les jeunes, les vieux, les cols blancs ou bleus, tous s'adonnent à cette socialité «tournante», mélange de modernité et de rituels codifiés. Le principe de l'apéritif étant établi, seuls varient le temps qui lui est accordé, son contenu et la manière de table. Ce moment est semble-t-il éminemment fonction des cycles de vie (étudiants ou retraités), de la structure familiale bien sûr (célibataires, couples avec ou sans enfants), de l'habitat et du degré d'urbanisation. **Une certitude les apéritifs à croquer sont le marqueur de ce moment important.** L'apéritif s'inscrit dans 2 mouvements de fond: d'une part l'augmentation de sa composante alimentaire et d'autre part, la «culinarisation» qui signent des degrés d'implication différents. On entend par «culinarisation» la préparation de petits plats chauds ou froids davantage «implicite», qui rappellent un peu les tapas espagnoles.

... Et des fonctions invariables

Le moment de l'apéritif est donc un moment au cours duquel on tient un rôle social. Cette notion de rôle prend son sens dans l'interaction avec les individus. L'apéritif passe par une mise en scène alimentaire, mais aussi par une certaine théâtralisation des individus. **Quels que soit l'époque, l'endroit ou les personnes, la fonction essentielle de l'apéritif est encore et toujours de créer du lien...** Et d'entretenir la flamme! Une confirmation éclatante que met en lumière l'étude. La surprise vient de la force réaffirmée de ce moment au cours duquel le temps paraît se ralentir, pour que les hôtes profitent au mieux de leurs invités, en minimisant les contraintes. L'apéritif est soit la première marche d'un repas élaboré soit une manière décontractée, plus juvénile, de passer un certain temps ensemble... **«L'apéritif: Pas tout à fait un vrai repas, mais une vraie invitation», conclut Jean-Pierre Poulain.**

La Collective des Apéritifs à Croquer lance son site Internet: www.instantcraquant.com.

Les internautes peuvent y découvrir des informations inédites et des idées originales de recettes leur permettant de mettre en scène différents apéritifs. L'étude de Jean-Pierre Poulain montre que l'apéritif se prend beaucoup à la maison, la mise en scène qui accompagne ce moment est privilégiée.

Par ailleurs, les dossiers et communiqués de presse émanant de la Collective seront régulièrement mis en ligne sur le site.

* * *

Contacts presse:



Delphine Eriau et Camille Journet

69, rue de la Tour – 75116 Paris

Tel. 01 45 03 89 89 – Fax 01 45 03 89 90

e-mail: c.journet@lacom.net



RAPPORT POUR LA PRESSE

«NOUVEAU REGARD SUR LES FRANÇAIS ET L'APERITIF»

Résultats de l'étude sociologique

menée de mars à septembre 2005

sous la conduite de **Jean Pierre Poulain**, sociologue

en collaboration avec
Marike Doizon et Laurène Roux, chargées d'étude



Contacts presse:



Delphine Eriau et Camille Journet
69, rue de la Tour – 75116 Paris
Tel. 01 45 03 89 89 – Fax 01 45 03 89 90
e-mail: c.journet@ljcom.net

Sommaire

Introduction	1
Préambule	2
Méthodologie d'étude	5
Les origines de l'apéritif	6
Introduction à l'analyse	8
1. Typologie de pratiques	9
1.1. Les apéritifs spontanés	10
1.2. Les invitations à domicile portant uniquement sur l'apéritif	11
1.3. Les apéritifs dans le cadre d'invitation au repas au domicile	13
1.4. Les apéritifs «dînatoires»	16
1.4.1. Un état des lieux	
1.4.2. Quelques facteurs explicatifs	
1.5. Tendances générales	19
2. Les fonctions de l'apéritif	20
2.1. Les fonctions sociales de l'apéritif	20
2.1.1. L'apéritif un moment de rencontre: entre socialité et sociabilité, l'impact sur la convivialité	20
2.1.2. L'apéritif comme moyen de gestion de l'intimité	22
2.2. Les fonctions identitaires de l'apéritif	25
2.2.1. Identités individuelles et différenciations sexuelles	25
2.2.1.1. Le rapport homme-femme dans la mise en place de l'apéritif	
2.2.1.2. Un moment privilégié pour la maîtresse de maison	
2.2.2. La manifestation des identités générationnelles	28
2.2.3. Régionalisation de l'apéritif?	31
2.2.3.1. Des invariants temporels	
2.2.3.2. Les catégories d'alimentation pour l'apéritif	
Conclusion	34
Bibliographie	35
Annexe: Historique des principaux produits proposés au moment de l'apéritif	36

Introduction

Lorsqu'on parle de l'apéritif, on pense à une pratique inscrite dans les mœurs françaises. **Un récent sondage nous rappelait que 'nous ne sommes pas moins de 90% à déclarer prendre l'apéritif au moins une fois par semaine'**¹.

Toutefois, l'apéritif connaît aujourd'hui un certain nombre de transformations. On parle «d'apéritif dînatoire», «d'apéritif pour les fêtes», «d'apéritif en famille», «entre copains», «à la bonne franquette» et selon le contexte l'apéritif change dans sa forme, dans son contenu, ou encore au niveau des types de convives et de socialité. Lors d'un apéritif, les individus sont plus libres dans les interactions sociales, mais ils le sont aussi dans la prise de décision du contenu alimentaire de la table de l'apéritif; chacun pouvant l'agrémenter selon ses envies, ses moyens, et ceci grâce à une offre alimentaire de plus en plus abondante.

En 1986, R. Clarisse écrivait «l'aspect formel est manifeste dans l'apéritif. On le boit avec d'autres [...] il ne s'agit pas tant de boire que de trinquer. On peut même dire qu'aujourd'hui l'apéritif reste l'élément de commensalité alors que le repas, la nourriture des repas sont, de plus en plus, consommés individuellement»². Ceci est encore valable aujourd'hui, l'apéritif est le plus souvent pris en groupe, alors qu'il est de plus en plus fréquent de prendre un repas seul. **On peut donc se demander quel est le rôle de l'apéritif et pourquoi cette pratique perdure collectivement, mais aussi chercher à voir comment l'individualisation se manifeste durant ce moment collectif.**

Depuis la perspective sociologique, l'apéritif peut donc être travaillé sous deux angles: du point de vue des relations sociales qu'il génère, et du point de vue des pratiques de consommation alimentaire. Que se joue-t-il socialement lors de cette rencontre pour l'apéritif? Que peut nous apprendre l'apéritif sur la nature des liens sociaux qu'il contribue à créer entre les individus qui le partagent? Et plus largement quelles sont les fonctions sociales de l'apéritif? De plus, si on réintègre l'apéritif comme «prise alimentaire hors repas» dans l'univers des prises alimentaires, comment la sociologie de l'alimentation nous éclaire-t-elle sur les manières de le concevoir? Nous entendons par «prise alimentaire hors repas» «toute ingestion de produit solide ou liquide ayant une charge énergétique en dehors des trois repas principaux. Ces prises peuvent être plus ou moins institutionnalisées, c'est-à-dire marquées par un statut social et soumises à des règles de ritualité (apéritifs, casse croûte ...)»³. **Peut-on parler de nouvelles formes d'apéritif dans lesquelles l'alimentation tient une place significative ou plus significative que par le passé?**

Pour tenter de répondre à ces questions, nous nous appuyerons sur les perspectives de la sociologie compréhensive, sur les théories interactionnistes, le fonctionnalisme, ainsi que la sociologie de l'alimentation. Ces différents cadrages théoriques nous permettront de «faire parler» nos observations empiriques, collectées soit au cours d'entretiens soit lors de nos «travaux pratiques» d'observation participante.

¹ Enquête Sofrès auprès de 2000 personnes âgées de 15 ans et plus, février 2005.

² Clarisse R., 1986, «L'apéritif: un rituel social», in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, vol LXXX, Puf, Paris.

³ Poulain J.-P., 2001, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, p94.

Préambule

Le mot «apéritif» est dérivé du verbe latin «aperire» signifiant ouvrir. Selon les époques, le vocable «apéritif» ne revêt pas tout à fait les mêmes sens. En effet, jusqu'en 1888, il s'agit d'un adjectif dont le sens médical signifiait «ce qui ouvre les pores, les canaux, les vaisseaux». Ce sens étant admis depuis 1750. En 1888, le mot devient un nom commun et on entend sous ce terme toute boisson alcoolisée, prise avant le repas et réputée stimulante pour l'appétit.

Si le mot n'englobe les boissons alcoolisées que tardivement, la coutume de la prise d'alcool ne l'est pas pour autant. Avant de se mettre à table, les Romains avaient pour habitude de boire des vins sucrés au miel, les Gaulois des boissons épicées. Puis, au Moyen Age, suivant le protocole du grand service à la française, on présentait des vins liquoreux, aromatisés avec des herbes avant le repas. Ces vins permettaient d'annoncer le début du repas, alors que tout au long du repas des «vins d'ordinaire» étaient consommés. Le grand service à la française se base sur trois grands principes : il s'agit de trois services successifs, il n'y a pas de plats individuels, et il permet la mise en scène de la hiérarchie sociale. Ces manières de table perdurent jusqu'en 1850, mais elles sont concurrencées par le grand service à la Russe dès la Révolution Française. Dans la suite de l'exposé, nous reviendrons sur ces données historiques car elles permettent d'appréhender les origines de l'apéritif.

Pour saisir les dimensions et fonctions sociales de l'apéritif, nous avons travaillé sur différents niveaux de lecture:

- **Tout d'abord l'apéritif est un moment convivial, de détente, de partage, de tissage de liens sociaux.** Il est une manière de créer de «l'être ensemble», c'est ce que nous appellerons ses fonctions sociales et socialisantes.
- **Mais il est également possible de prendre l'apéritif comme lieu de lecture de transformations sociales, dirons-nous plus globales.** Cette seconde grille de lecture introduit une dimension historique, que ce soit celle d'une histoire longue allant de la Renaissance à nos jours ou celle de l'histoire contemporaine à l'échelle du vécu des individus interviewés. Cette seconde perspective tentera de comprendre en quoi les mutations que connaît le moment de l'apéritif aujourd'hui sont révélatrices de changements sociaux plus généraux.

L'apéritif peut être vu comme une forme de socialisation alimentaire moins contraignante que les repas qui sont eux-mêmes normés par des règles sociales (on mange avec des couverts dans un cas et pas dans l'autre, l'un est statique et dans l'autre les convives peuvent effectuer des va et vient entre l'endroit où ils prennent l'apéritif et le reste des lieux... nous ne négligeons toutefois pas le fait que les repas connaissent aujourd'hui des mutations selon le type de convivialité, selon qu'on mange seul, en groupe, chez soi, hors foyer). De manière plus générale, aujourd'hui, les prises alimentaires connaissent des mutations d'ordre structurel: les repas tendent à se simplifier avec la suppression de l'entrée, et le nombre de repas pris hors foyer augmente. **Si on établit un lien entre le repas et l'apéritif, on peut constater que la simplification des repas a parfois pour conséquence la suppression du premier hors d'oeuvre; l'apéritif connaissant, parallèlement, une «alimentarisation» de plus en plus importante.** Par «alimentarisation», nous désignons le fait que l'apéritif se réduit de moins en moins à sa composante liquide et que l'importance de la part alimentaire solide augmente.

Ainsi, «l'alimentarisation» est un phénomène général qui regroupe plusieurs tendances, notamment l'alimentation par les Apéritifs à Croquer ou encore la «culinarisation» de l'apéritif. La culinarisation est un corollaire de l'alimentarisation qui repose sur la manière, plus ou moins élaborée, dont sont préparés les aliments (cuisson, présentation, assemblage des aliments, création, etc.).

Nous faisons donc l'hypothèse qu'il existe un processus d'alimentarisation de l'apéritif dans lequel la composition des aliments proposés tend à se développer grâce à la diversité ou encore au degré de préparation, mettant l'apéritif en concurrence avec le début du repas.

Pour continuer le parallèle entre les repas et le moment de l'apéritif, revenons sur le développement de l'alimentation hors foyer. On sait aujourd'hui que même si la proportion des repas pris hors domicile augmente, les consommations alimentaires prises chez soi restent dominantes. L'alimentation hors foyer, mais aussi dans le foyer, implique différents types d'interactions sociales entre les individus: convivialité, commensalité⁴, sociabilité; qui sont des notions sur lesquelles nous reviendrons. L'augmentation de l'alimentation hors foyer (tant en volume qu'en valeur) peut s'expliquer par des facteurs d'ordre structurel mais aussi conjoncturel, notamment par l'augmentation des distances entre le domicile et le lieu de travail qui conduit à déjeuner sur son lieu de travail ou dans les lieux de restauration environnants. Toutefois, si les Français fréquentent des lieux extérieurs pour se restaurer, on constate que tous les lieux où l'on peut consommer des boissons et des aliments ne connaissent pas tous la même affluence. **Le nombre de cafés en France tend à diminuer, passant de 79 000 en 1983 à 50 740 en 2000.** Cette baisse s'explique en partie par le fait que certains cafés évoluent vers une activité de restauration et par là même ils sont reclassés vers la catégorie cafés-restaurants, par la disparition de nombreux établissements qui se trouvaient auprès de sites industriels en déclin, ou encore par l'augmentation de la périurbanisation (les périphéries étant plus des lieux d'habitation que de consommation).

On peut donc dire que, contrairement aux repas qui sont pris de plus en plus hors domicile pour diverses raisons, notamment des raisons d'ordre pratique et professionnel, mais aussi de loisirs, l'apéritif lui tend à se privatiser, c'est-à-dire que le moment de l'apéritif se déroule de plus en plus à l'intérieur de l'espace domestique. Cette privatisation de l'apéritif est à mettre en lien avec l'augmentation des invitations à domicile⁵, et par là même avec l'augmentation de la sociabilité alimentaire chez soi. Il y a donc un déplacement de l'extérieur du foyer vers l'intérieur.

Si on adopte une perspective historique courte, l'apéritif en France, durant l'entre deux guerres, se prend à table. Un verre de vin, de «vin cuit», de «vermouth» est proposé devant l'assiette des convives et c'est en quelque sorte l'entrée dans le repas. Généralement, il s'agissait d'un vin apéritif, un vin moelleux ou demi sec.

Ensuite, **il semble que ce soit à la fin de la seconde Guerre Mondiale que l'attrait pour les apéritifs à domicile commence à se développer** : une partie des individus qui avait l'habitude de sortir pour consommer l'apéritif dans des lieux publics tend à le prendre à domicile, mais ceci dans des proportions bien moins importantes qu'aujourd'hui. On peut alors parler du début de la «privatisation» de l'apéritif, où la sociabilité des espaces publics tend à se reproduire dans l'espace privé. Cette privatisation a des conséquences sur le contenu liquide et sur les lieux de prise de l'apéritif: les vins qui constituaient l'apéritif sont désormais concurrencés par des alcools, tels que Byrrh, Martini, qui se consommaient jusque-là dans les bars. L'apéritif qui jusqu'alors était pris à table commence à se dérouler dans les salons. Ceci est aussi à mettre en parallèle avec l'entrée des téléviseurs dans l'espace domestique. On achète des fauteuils, le salon se découpe désormais en une salle à manger et un salon; d'un côté la table à manger et de l'autre, la télévision, les canapés, ensuite viendront les tables basses.

⁴ La convivialité rend compte du plaisir d'être ensemble, de rechercher et d'apprécier les échanges autour d'une table. La commensalité, par contre, est une notion dans laquelle les acteurs sont beaucoup plus passifs. Pour exemple, les commensaux peuvent manger les uns à côté des autres sans échanger le moindre mot. Ainsi, la commensalité est une condition nécessaire à la convivialité, mais non suffisante.

⁵ Ascher F., 2005, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, p10 «les sociabilités alimentaires «chez soi», autrement dit les invitations à manger ou «à prendre un pot à la maison» ont en moyenne augmenté de quarante pour cent entre 1986 et 1998 [...] tandis que les sociabilités «hors de chez soi» s'accroissaient dans la même période beaucoup plus doucement»

Dans le prolongement de la réflexion qui porte sur le changement du contenu et de la géographie de l'apéritif, nous faisons l'hypothèse que **selon le type d'habitat des individus (pavillon individuel, habitat collectif), la pratique de l'apéritif n'est pas la même.**

Pour approfondir la question des relations qui se tissent entre les individus au moment de l'apéritif, autrement dit la question des «sociabilités alimentaires», il faut rappeler quelques éléments de vocabulaire sociologique notamment la distinction entre socialité et sociabilité. La socialité «traduit des facteurs sociaux qui modèlent, souvent à notre insu, notre statut et l'originalité de celui-ci au sein d'une population segmentée» d'après une définition de J.-P. Corbeau, sociologue, alors que la sociabilité est «un processus interactif dans lequel l'individu choisit les formes de communication, d'échanges, qui le lient aux autres»⁶. Pour aller plus loin, l'INSEE définit les «sociabilités alimentaires» par «le fait de partager une consommation (repas, boisson) avec des personnes extérieures au ménage; ces sociabilités pouvant s'exercer chez soi ou à l'extérieur, chez des amis ou des membres de la parenté, au restaurant ou au café». On peut distinguer les sociabilités alimentaires «chez soi» des sociabilités alimentaires «hors de chez soi»; les premières regroupent les invitations à manger ou à prendre l'apéritif à domicile qui ont augmenté de 40% entre 1986 et 1998; alors que les secondes, les sociabilités qui se jouent à l'extérieur du domicile, s'accroissent sur la même période mais beaucoup moins rapidement. En invitant une personne chez soi pour l'apéritif, et de manière plus générale à manger, le degré de personnalisation et d'intimité dans la relation sociale qu'on entretient avec la personne se voit modifiée. L'intimité croît lorsqu'on passe des invitations à l'apéritif aux invitations à dîner. En effet, l'invitation à domicile permet à l'invité de rentrer dans l'intimité de l'hôte, de voir son intérieur, de juger la manière dont il va être reçu, de connaître de nouveaux éléments constitutifs de la personnalité de l'autre.

Le moment de l'apéritif est un rituel social qui permet de gérer le degré d'intimité avec les personnes que l'on reçoit. Inviter à l'apéritif est une prise de risque minimum dans le sens où celui qui invite est en mesure de choisir le degré d'implication personnelle qu'il va accorder à ce moment, à cet échange. De ce fait, l'invitation a pour conséquence de modifier la relation entre les individus. Nous pouvons penser que selon la boisson, le type de produit à manger, et le lieu où se déroule le moment de l'apéritif, le lien social est tendu ou distendu. Le lien social exprime «une solidarité avec un groupe ou un système culturel avec lequel on affirme son appartenance ou sa filiation à travers une action porteuse de sens»⁷. En ce sens, **nous faisons l'hypothèse que selon le fait d'être invité à boire des boissons alcoolisées ou non, à manger des aliments préparés ou non par notre hôte, de prendre l'apéritif au foyer ou hors foyer, la nature du lien social n'est pas la même.** A chacun de ces éléments (boissons, aliments, lieux) et selon la combinaison choisie, peuvent être associés des degrés du lien social différents, et plus particulièrement des degrés d'intimité. On parle alors de nourriture, de boisson, mais aussi de lieu plus ou moins impliquant. Selon la configuration choisie, on tient un discours symbolique aux invités, et en ce sens les composantes de l'apéritif sont donc non seulement créatrices de lien social mais elles sont également un clavier symbolique au service de la gestion du degré d'intimité.

Pour exemple, nous pouvons supposer que lorsque des individus boivent des boissons non alcoolisées dans un café, la nature du lien social est différente de celle qui existerait s'ils étaient dans un salon buvant des boissons alcoolisées en mangeant des toasts préparés par l'hôte, l'implication perçue et le discours symbolique n'étant pas les mêmes. Ainsi passer d'une invitation hors domicile à une invitation à domicile, ou encore de l'invitation pour une boisson à une invitation pour un repas sont des indices de l'évolution du degré d'intimité entre les individus.

⁶ Corbeau J.-P., 2002, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat, p118

⁷ Corbeau J.-P., 2002, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat

Méthodologie

L'étude a été réalisée selon une méthodologie de type qualitative ayant pour support deux techniques de collectes de l'information: l'observation participante et les entretiens semi directifs.

- L'observation participante place le chercheur dans le cadre qu'il cherche à observer, en l'occurrence ici le moment de l'apéritif. Cette méthode permet de dépasser le discours des individus et de voir ce qu'il se passe réellement dans la pratique.
- Les entretiens sont des outils de sociologie compréhensive. Ils permettent de repérer les motivations des acteurs sociaux ainsi que les univers de sens et de valeurs dans lesquels s'inscrivent leurs actions. Ceux-ci sont souvent marqués par des ambivalences et des tensions symboliques et c'est à travers d'éventuelles dissonances ou contradictions que le travail du sociologue peut les mettre au jour en allant au-delà du sens donné par l'individu.

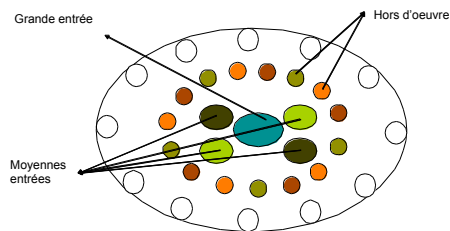
Les origines de l'apéritif

En France, la pratique de l'apéritif a une double origine: tout d'abord une origine aristocratique dérivant du «coup d'avant», élément du rituel de table du «grand service à la française»de l'Ancien Régime, mais aussi une origine populaire qui s'enracine dans les formes de socialité des tavernes, cabarets et plus tard des cafés et des bistrotts.

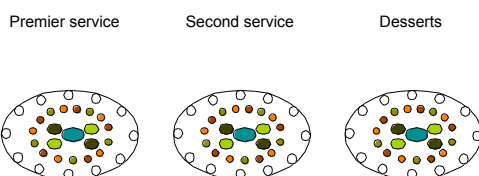
L'origine aristocratique

L'apéritif trouve des origines dans un contexte aristocratique, et notamment avec le rituel de table de l'Ancien Régime : le «grand service à la française». Rappelons que de la fin du Moyen Age et jusque dans le milieu du XIX^{ème} siècle, les aristocraties françaises et européennes utilisent une procédure de service en trois tables successives. Celles-ci sont chargées de plats de taille différente. Il n'y a donc pas de plats individuels et les mangeurs grappillent dans les séries de mets qui leur sont proposés. L'individualisation des portions n'apparaît qu'à la Révolution avec «le service à la Russe» qui s'impose définitivement dans le milieu du XIX^{ème} siècle. Il propose une série de plats identiques pour tous les convives mettant en scène de façon concrète le mythe égalitaire révolutionnaire alors que le grand service à la française avec ses règles de préséance mettait lui en valeur la hiérarchie sociale.⁸

La table du grand service à la française se décompose en trois cercles: au centre de la table, la grande entrée; entourée des moyennes entrées; puis à la périphérie les hors d'œuvre. Chaque service a la même composition de table: ces trois cercles sont la structure de la table. Les hors d'œuvre sont à portée de mains de tous les convives, ce qui n'est pas le cas de la grande entrée. Selon la place assise attribuée, on peut deviner l'importance accordée aux individus car certaines places sont plus stratégiques en termes de communication et de proximité alimentaire.



La table du grand service à la française



Organisation de la table du grand service à la Française

Le service de la boisson suit lui aussi des règles bien précises. Chaque service se découpe en trois coups: le coup d'avant, le coup du milieu, puis le coup d'après. Le coup d'avant permet d'annoncer le début d'un nouveau service. Tout au long du repas, on boit du vin que l'on qualifie de *vin d'ordinaire*, généralement coupé d'eau et souvent le même tout au long du repas alors que pour les coups du milieu et les coups d'après, il s'agit de vins différents et en principe non coupés d'eau.

L'apéritif contemporain est donc héritier du *coup d'avant* pour la boisson et pour sa composante alimentaire des *hors d'œuvres* du premier service du grand service à la française, dont les textes d'époque pointent les nécessaires qualités apéritives.

⁸ Pour un exposé complet des différents services consulter Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Manières de table et techniques culinaires en France du Moyen-Age à nos jours, Lanore, 2004.

L'origine populaire⁹

C'est en 1672 que s'ouvre, à Paris, le premier café. On y boit essentiellement des «boissons exotiques» comme le café ou le chocolat. Le café devient vite populaire, et va peu à peu mordre sur le territoire des tavernes et des cabarets en attirant les populations qui auparavant allaient dans ces endroits. Toutefois tavernes et cabarets continuent à exister, mais leur nombre va peu à peu diminuer et ils sont connotés assez négativement. En 1677, l'impulsion des cafés est donnée grâce à Procope qui ouvre son propre établissement, après avoir travaillé comme employé dans le premier café de Paris. Face à l'enthousiasme accordé au café, il faudra peu de temps pour que les endroits où l'on vend toute sorte de liqueurs s'appellent aussi café. C'est ainsi qu'au départ, le café est le lieu où l'on déguste la boisson orientale, mais très vite on y vient pour d'autres raisons: pour retrouver des amis, pour y boire du vin, pour s'abriter lors d'une pluie, des provinciaux logés à proximité y viennent le soir pour s'y délasser après un procès.

A côté des cafés populaires qui attirent toute sorte de foules, et notamment l'ancien public des tavernes et cabarets, s'ouvrent de nouveaux établissements, des cafés de plus en plus chics et spécialisés. Au XVIII^{ème} siècle, le nombre de cafés parisiens augmente considérablement (380 ouverts à Paris en 1723), et chaque café semble avoir une clientèle sélectionnée: militaires, officiers, amateurs d'opéra se rassemblent dans différents cafés.

Les cafés deviennent alors de véritables lieux de réunion où on échange sur des sujets de politiques, de philosophie... etc. C'est ainsi que les cafés ont joué un rôle important au siècle des Lumières grâce aux discussions qui s'y passaient, et au XIX^{ème} ils ont aussi été les lieux où se sont focalisées des idées neuves.

Cependant l'engouement parisien pour les cafés ne se traduit pas partout de la même manière sur le sol français. Au début du XIX^{ème} siècle, un nouveau type de débits de boissons prend de l'importance: les brasseries. Dans des régions brassicoles comme l'Alsace, les gens de la région continuent à fréquenter uniquement les brasseries même après l'implantation des cafés.

Seulement des étrangers ou des hommes d'affaires en attente de rendez vous fréquentent ces lieux sans échanger les uns avec les autres, chacun s'adonnant à une occupation individuelle. L'atmosphère du café provincial ne ressemble donc en rien à celle du café parisien. Aussi lorsque les brasseries s'implantent à Paris dans la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle, elles perdent de leur caractère régional.

Ainsi, au fur et à mesure, quelque soit leur nom, tous les établissements finissent par proposer les mêmes services à leur clientèle. Les boissons servies perdent de leur importance, et on vient surtout dans les brasseries et cafés pour la foule qu'ils attirent. Désormais il s'agit plus d'un lieu de rencontre que d'un magasin spécialisé en boissons. Les cafés ont donc été des lieux d'échanges politiques, mais ils ont aussi été un haut lieu de cité lorsque les individus y passaient des journées entières. On y arrivait le matin, pour y passer le midi et y rester jusqu'au soir. Pierre Sansot¹⁰ parle d'un «paradoxe dedans public», le café était «un territoire où il convenait de voir et d'être vu et qui ne nous appartenait pas mais où l'on se sentait à l'aise, où l'on lisait son quotidien». L'apéritif au café était un lieu propice à la rencontre et à l'échange.

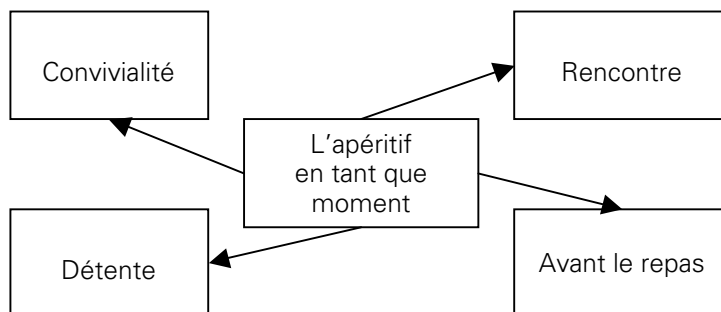
⁹ L'historique des cafés est essentiellement extrait de Bologne J.-C., 1991, *Histoire morale et culturelle de nos boissons*, Paris, Robert Laffont, p258-287

¹⁰ Préface de P. Sansot Le comptoir brillait comme une piste de danse, in Membrano M., 1989, *Poétique des cafés*, Publisud

Introduction à l'analyse

Si nous revenons sur l'étymologie du mot apéritif, nous pouvons dire qu'il a pour vocation de définir une boisson qui permet d'ouvrir, de stimuler l'appétit, il s'agit là de sa fonction première et primaire. Toutefois au fil du temps, la définition se modifie, l'apéritif devient ce moment privilégié de convivialité, associé à l'absorption de boissons alcoolisées. Mais ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale que cette pratique de l'apéritif se généralise à toutes les couches sociales de la population. Elle favorise la consommation de boissons comme le whisky, popularisé par les héros du roman et du cinéma noir anglo-saxon, Humphrey Bogart ou Eddie Constantine, grands buveurs de scotch. **Au regard de l'histoire, qu'il soit pris en famille ou entre amis, au bar, à la maison, l'apéritif est devenu une sorte de rite de sociabilité, un moment de convivialité et d'échange privilégié reflétant la nature des liens entre individus.**

De manière à mieux appréhender ce qu'il en est, il a été demandé aux interviewés de définir de manière spontanée ce qu'est pour eux l'apéritif, les réponses obtenues sont de divers ordres, mais elles peuvent être regroupées sous la forme de grandes thématiques, les thèmes pouvant se croiser dans les réponses, car ils ne sont pas incompatibles les uns avec les autres. Pour la majorité des personnes rencontrées, la notion de convivialité revient de manière récurrente, elle peut être formulée de différentes manières: «la convivialité», «un moment convivial». La notion de rencontre, de retrouvailles entre amis est facilement associée à celle de convivialité: «retrouver ses amis», «regroupement entre amis», «moment entre amis». La notion d'un «moment avant le repas» est citée à plusieurs reprises comme définition de l'apéritif, toutefois elle vient en complément d'autres éléments tels que la convivialité ou la détente, alors que la convivialité est citée comme définition se suffisant à elle-même pour beaucoup. L'apéritif est aussi un moment de détente. Au travers de ces quatre éléments de réponses, nous constatons qu'au premier abord, lorsqu'on parle d'apéritif aux individus, ils l'associent de manière spontanée à un moment plutôt qu'à une boisson. En ce sens, nous pouvons établir une progression dans la pratique: **l'apéritif est passé d'un produit consommé à un moment privilégié.**



Une fois ces notions de convivialité, de détente, de rencontre repérées, il est difficile de distinguer des différences significatives dans la manière de penser l'apéritif comme moment, en effet que l'on appartienne à une classe d'âge ou à une autre, que l'on soit d'un milieu urbain ou rural, il n'y a pas de réponses types par classe. **L'apéritif est simplement défini comme un moment aux valeurs positives.**

Dans la dernière partie, l'apéritif comme moment social sera l'objet d'analyses interactionnistes et fonctionnalistes. L'interactionnisme symbolique part du postulat que les individus agissent à partir de significations qu'ils donnent aux choses et aux individus, on peut alors chercher en quoi les motivations des individus ont des répercussions sur le moment de l'apéritif. Aussi, adopter le point de vue fonctionnaliste en sociologie consiste à expliquer les phénomènes sociaux à partir de leurs fonctions sociales, ceci revient à s'interroger sur les fonctions de l'apéritif en tant que moment social dans le jeu de la société.

1. TYPOLOGIE DE PRATIQUES

Construire une typologie consiste à découper la diversité d'un phénomène social en grands types.

J.-L. Lambert¹¹ suggère que d'appréhender le moment de l'apéritif nécessite de situer cette pratique dans l'univers global des prises alimentaires. Celles-ci peuvent se caractériser par:

- *l'organisation dans le temps*: durée de la prise alimentaire, l'heure, la fréquence (régularité...) et la valeur accordée à cette prise alimentaire (festif...);
- *l'organisation dans l'espace*: lieu (domicile ou hors domicile), mobilier et ustensiles utilisés (à table, debout, fourchette ou avec les mains...);
- *le degré de commensalité*: nombre de convives présents et la nature de leurs liens (amis, famille, relation professionnelle...);
- *le contenu*: les aliments liquides et solides, leur quantité ainsi que la manière dont ils sont cuisinés et disposés/présentés;
- *le degré de normalisation*: il correspond à la structure du repas (menu...), au nom donné à celui-ci, aux rituels et aux manières de table liés à cette prise alimentaire.

Quatre idéaux types ont été construits avec pour point de départ la manière dont les individus en viennent à prendre l'apéritif, et pour support méthodologique les cinq dimensions présentées ci-dessus et les composantes¹² qui leur sont associées. Selon la prise de décision, les composantes de l'apéritif changent.

1. Les apéritifs spontanés
2. Les invitations à domicile portant uniquement sur l'apéritif
3. Les apéritifs dans le cadre d'invitation à manger au domicile
4. Les apéritifs «dinatoires»

L'alimentarisation a surtout été étudiée dans le cadre des invitations à domicile, car c'est dans ce contexte que la prise de décision du contenu alimentaire émane des individus. Ils sont acteurs de ce moment autant dans la gestion du rapport aux invités que dans la gestion de l'alimentation. Nous parlons par ailleurs d'une « privatisation de l'apéritif » qui s'inscrit plus largement dans la tendance du « nesting », qui peut être lue comme une évolution du concept de « cocooning » repéré dans les années 1980. Le cocooning s'apparente à un phénomène de repli sur soi et de recentrage sur la maison, cette dernière est alors perçue comme un refuge, et les individus aspirent à un « home sweet home » confortable, une vie entre soi, en famille. Par contre, le nesting du début des années 2000, désigne un retour des individus vers une maison moins cloisonnée, moins centrée exclusivement sur la famille nucléaire, et plus ouverte sur la famille élargie et les amis. Elle devient un lieu d'échanges et de rencontres. L'apéritif trouve alors une place de choix dans une telle tendance où le domicile devient le jeu de rencontres sociales avec l'extérieur.

¹¹ Sociologue du comportement alimentaire – ENITIAA.

¹² Poulain J.-P., 2001, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, p58

1.1. Les apéritifs spontanés

La prise de décision

Les apéritifs dits «spontanés» sont des apéritifs qui sont pris sur le fait, et qui n'ont pas demandé d'organisation au préalable. Au mieux, l'annonce de la visite à domicile et le rendez-vous dans un lieu public ont été fixés peu de temps en amont, mais souvent les apéritifs se prennent sur le moment, ils viennent conclure quelque chose. Ils peuvent être pris en diverses occasions: une rencontre impromptue qui débouche sur l'envie de prolonger le moment entamé, à la suite d'un service rendu, à la sortie du travail, dans la continuité d'une activité faite au domicile ...etc.

La temporalité

Ils se différencient surtout des autres types d'apéritif dans leur temporalité, c'est-à-dire l'heure et la durée du moment, et aussi dans l'alimentation proposée aux convives; mais il s'inscrit tout de même dans la convivialité dont parlent les personnes interrogées, et il est propice à la discussion. Ces apéritifs sont plus courts que des apéritifs qui peuvent être prévus au préalable dans le cadre d'une simple invitation à l'apéritif ou d'une invitation à dîner, et ils sont proposés en amont du repas.

«Ces apéritifs spontanés ils se font avec qui?

Peu importe tu sais. Des gens qui se baladent, qui nous connaissent. Ils se disent 'tiens B. habite par là, on va aller lui dire bonjour'. On prend l'apéro si c'est le moment de l'apéro.» (Mme B., 61 ans, rural)

Le contenu alimentaire

Lors d'un apéritif impromptu, les individus ont le réflexe de proposer quelque chose à boire servi d'un accompagnement. Dans ces cas là, les AAC reviennent dans la plupart des cas sur la table de l'apéritif car ils répondent à la commodité et à la spontanéité du moment. D'un point de vue pratique, il est plus simple de sortir une boîte de gâteaux apéritifs plutôt que de se lancer dans une préparation. La table de l'apéritif doit pouvoir être dressée en peu de temps de manière à pouvoir profiter de l'individu.

«Et quand c'est à l'improviste j'ai toujours quelque chose au congélateur que je décongèle, et je sors en priorité les cacahuètes parce que je sais que j'en ai toujours un peu d'avance. Donc c'est la facilité aussi.» (Cécile, 29 ans, rural)

Quel degré de normalisation?

L'apéritif spontané peut se dérouler selon deux modes.

Dans le premier, il est plus apparenté à une coutume et à une marque de reconnaissance, et en ce sens les individus ne partagent que l'apéritif et il n'est pas question de prolongement.

Dans le second, selon les individus avec lesquels ces apéritifs sont partagés, une suite est envisageable. Par exemple, pour les ruraux et les périurbains ayant des relations de voisinage amicales, il est possible de s'arrêter chez son voisin sans préavis, d'y prendre l'apéritif, et d'un commun accord dîner ensemble. Dans ce cas, il s'agit d'un repas préparé «sur le pouce», souvent composé à partir d'aliments du quotidien. Cette pratique relève d'une bonne connaissance entre les individus. Passer de manière impromptue chez les gens semble plus être le fait de voisins/amis, de personnes se connaissant bien et habitant dans un périmètre relativement restreint (souvent la même commune).

«On est un groupe d'amis, on ne se téléphone pas forcément pour se réunir, la voiture de gare, on s'arrête. 'Tiens, c'est l'heure de l'apéritif'. S'il y a d'autres amis qui vont arriver, 'oh ben vous restez'. Et puis parfois je reprends ma voiture pour aller chercher des petites choses à la maison. Et puis on retourne, et puis de fil en aiguille, ce moment de bonne humeur se transforme 'vous n'allez pas rentrer maintenant, on va manger tous ensemble'. C'est ce côté imprévu que j'aime. Chacun va y mettre sa touche personnelle» (Isabelle, 40 ans, périurbain)

La relation semaine/week-end

L'apéritif spontané, lorsqu'il est pris en semaine, s'inscrit rarement dans l'articulation 'apéritif/repas', il est bref, et sans suite. Il se prend aux heures de l'apéritif, mais le repas n'est pas ensuite partagé entre les individus. Ceci s'explique souvent par les contraintes journalières en semaine: l'heure d'embauche du lendemain ou encore une vie de famille avec ses horaires et ses contraintes.

«Ça arrive parfois la semaine que vous alliez prendre l'apéritif chez vos amis?

Oui hier soir par exemple je me suis arrêtée chez une amie, on a pris l'apéritif dans son jardin avec son ami jusqu'à 9 heures. Mais je n'avais pas l'intention de traîner parce que je travaillais ce matin.» (Marie, 50 ans, Périurbain)

La semaine serait plus le temps du travail et des obligations familiales à remplir alors que le week-end serait plus un temps de détente, de loisirs, dans lequel l'apéritif tient plus sa place.

«C'est toujours un bon moment, on discute, on décompresse. C'est souvent le week-end parce que la semaine, entre le boulot, les enfants, l'école, ça restreint un peu, donc c'est vraiment le moment pour discuter, se lâcher un peu» (Chantal, 46 ans, rural)

Cependant, cette distinction de l'apéritif entre la semaine et le week-end n'est pas valable pour les jeunes salariés sans enfant et les étudiants. Ces deux groupes semblent prendre indifféremment l'apéritif la semaine et le week-end, l'apéritif du week-end pouvant quant à lui se prolonger par un repas se terminant plus tard dans la soirée, car il n'y a pas d'obligations le lendemain.

En bref

L'apéritif spontané est donc un «apéritif mineur» en terme d'alimentation et de durée, c'est-à-dire que le temps qui lui est accordé est souvent moins important que dans les autres cas d'apéritif, et aussi que l'alimentation y est moins abondante et moins réfléchie.

Il s'inscrit dans la continuité d'une action ou bien il débute un moment passé ensemble (c'est-à-dire que de manière spontanée on décide de se retrouver pour l'apéritif). Dans le deuxième cas, il s'agit plus de rencontres entre individus ayant une bonne connaissance les uns des autres car il signifie souvent passer à l'improviste chez les individus, ou rentrer en contact peu de temps avant la rencontre de manière à l'annoncer.

L'apéritif spontané à domicile relève donc d'une fonction phatique dans le jeu de la société, c'est-à-dire qu'il crée du lien social, il entretient ou permet la construction de la relation avec les individus. En proposant l'apéritif à des individus qui se rendent de manière impromptue au domicile, on leur laisse savoir qu'ils sont les bienvenus.

1.2. Les invitations à domicile portant uniquement sur l'apéritif

Il existe un consensus, quelques soient les classes d'âge, autour de l'apéritif précédant un repas auquel on a été invité, il est «normal» de prendre l'apéritif avant le repas lorsque l'invitation est à dîner. Or dans le sens inverse, où on invite uniquement pour l'apéritif, celui-ci peut se suffire à lui même, et être invité à l'apéritif sans être invité à dîner ne surprend en rien les invités. L'hypothèse du cas inverse laisse perplexe.

«Quelle impression tu aurais si vous étais invitée à manger sans qu'il y ait un apéritif avant?

J'aurais l'impression qu'il y a un truc qui ne va pas. Je crois que ça ne m'est jamais arrivé» (Rose, 25 ans, Rennes)

De l'intérêt de ce type d'invitation

Inviter uniquement à l'apéritif est l'occasion de ne pas rentrer dans des préparatifs aussi fastidieux que ceux que pourrait demander la préparation d'une invitation à dîner. C'est l'occasion de partager un moment sans pour autant devoir s'investir personnellement dans une préparation de type culinaire.

«Il est vrai que pour un apéro une grande table n'est pas nécessaire, on peut être autour d'une table basse. Il y a moins d'investissement. Je pense que c'est plus facile. C'est facile à faire, donc ça amène plus facilement les gens. Ça donne aussi de la convivialité.» (Mr L., 28 ans, Paris)

C'est même l'occasion de recevoir quelqu'un de nouveau par le biais d'une «petite invitation» pour laquelle les parties acceptent de réduire les contraintes, l'important étant d'être ensemble. Les individus se proposent de partager un moment sans trop prendre de risque car l'invitation porte uniquement sur l'apéritif, et le moment peut être écourté sans que cela ne pose de problème aux participants, c'est-à-dire que l'apéritif peut être une finalité en soi. A contrario, il peut être le prémice au repas, auquel cas c'est un temps qui permet de définir la suite des événements. L'éventualité d'un repas partagé après une simple invitation à l'apéritif est pensée par certains individus, c'est-à-dire qu'ils n'ont pas proposé une invitation au repas, mais que cette option existe, et selon le déroulement de l'apéritif ils l'activeront, ou non.

«En principe si on invite à l'apéritif, ce ne sont pas des gens qu'on aime pas, c'est des gens avec qui on aime passer un bon moment. On sait que ça va durer, et pour prolonger le fait d'être avec eux, de discuter, très souvent je prévois quelque chose à manger ensuite. Je dirais dans 99 cas sur 100 les gens restent.» (Chantal, 46 ans, rural)

L'alimentation

Comme pour une invitation à un repas, les invitations portant uniquement sur l'apéritif demandent un certain temps de préparation, en cela elles obligent à prévoir ce qu'il y aura à manger et à concevoir une sorte de menu. Celui-ci, bien que n'étant pas soumis à des règles aussi précises que dans le cas d'un vrai repas, joue cependant sur des claviers symboliques de produits et de situations. Le «menu» dépend aussi d'un certain nombre de contraintes matérielles, au premier rang desquelles on trouve le temps dont disposent les individus avant de recevoir leurs invités.

Ces apéritifs durent beaucoup plus longtemps que ceux qui précèdent un repas. En effet, l'échange entre les individus n'a lieu qu'à ce moment, si celui-ci ne se transforme pas en une invitation à dîner. Comme, de surcroît, il se situe en amont du repas, il faut veiller à ce que la faim ne vienne pas prématurément perturber le moment partagé.

«S j'invite les gens uniquement pour l'apéritif, je fais en sorte qu'il y ait suffisamment à manger pour que les gens ne repartent pas en ayant faim ... c'est un mini repas en fait.» (Chantal, 46 ans, rural)

A contrario, l'alimentation, et plus particulièrement le manque d'alimentation, a un impact sur le déroulement de l'apéritif. Une fois que la table d'apéritif est vide de nourriture, ceci donne une nouvelle dynamique, une nouvelle impulsion.

«Bien souvent quand les gens restent manger, quand il n'y a plus rien à manger sur la table, et on se dit 'bon on va peut être passer à table', et les gens commencent à avoir faim. Quand c'est un apéro, on attend que les gens partent tout seul, quand ils sont décidés à partir.» (Virginie, 22 ans, Rennes)

«Il y a des apéros qui débouchent sur 'on sort', on va pas rester ici, on va aller ailleurs, on va aller prendre un autre verre ailleurs.

Comment ça se décide?

Je ne sais pas, c'est quelqu'un qui va lancer une idée (Virginie, 22 ans, Rennes)

De plus, les interviewés laissent penser que la décision de proposer de rester au repas se fait en fonction de l'heure dans la soirée. En effet, il semble qu'il y ait un certain temps qui soit accordé à l'apéritif, et ensuite il convient de prendre une décision quant au moment du repas, soit chacun rentre chez soi, soit la personne qui reçoit propose de rester manger. Aussi, selon le degré de connaissance des gens, l'élaboration du repas qui suit l'apéritif, s'il n'avait pas été décidé entre les participants, est faite de manière non officielle avec des produits du quotidien ne demandant pas une préparation des plus fastidieuses. Ces repas préparés de manière rapide ne sont pas les mêmes que ceux prévus dans le cas d'une invitation plus formelle.

«Est ce que tu invites des gens à l'apéro et de fil en aiguille, ils restent dîner ?

Oui. Ça arrive.

Ça c'est plus ou moins prévu avant?

Non si ça se passe comme ça, c'est que non, ce n'est pas forcément prévu, c'est quelqu'un qui passe à l'imprévu, et on gère.

Qu'est ce qui te passe par la tête pour que tu te dises 'voilà on prenait l'apéro et finalement on va dîner'?

Parce que c'est l'heure de manger, on a faim, souvent c'est parce qu'il n'y a pas beaucoup de monde et on sait qu'on a suffisamment à manger pour ce nombre de personnes.» (Virginie, 22 ans, Rennes)

Contenu et manière de recevoir

Comme l'invitation ne porte que sur l'apéritif, il semble que l'alimentation prenne une place plus importante que dans les autres types d'apéritif. Les individus pensent leur table d'apéritif comme ils pourraient concevoir celle du repas. L'apéritif est un moment de partage et d'offre. Il s'agit d'un moment qui est préparé tant dans le contenu que dans la mise en scène des différents aliments proposés. Dans ce cas, souvent des préparations sont faites, il ne s'agit plus de proposer uniquement des Apéritifs à Croquer. Cette tendance à réinvestir les aliments peut s'expliquer par une envie de donner de soi, montrer qu'il ne s'agit pas d'une simple invitation et que l'hôte s'est investie personnellement. Il s'inscrit dans une démarche de don et d'échanges. La personne fait le choix d'inviter à domicile, et laisse pénétrer dans son intimité. Toutefois dans le cas où l'alimentation proposée est composée uniquement de AAC, l'offre sera plus abondante que s'il s'agit d'un apéritif improvisé.

«Mais dans le cadre de l'apéro traditionnel, oui. C'est-à-dire qu'à partir du moment où je prends le réflexe de prendre mon téléphone et de dire qu'il y a un apéro qui se prépare chez moi, je fais quand même l'effort de préparer quelque chose» (Hichem, 26 ans, Banlieue parisienne)

Selon la solennité que les hôtes veulent accorder à ce moment, la mise en scène se voit modifiée. Avec des connaissances proches, la notion de vouloir bien faire les choses se retrouve, mais cette notion est amplifiée dans le cas de connaissances moins établies.

«On peut faire des choses plus solennelles, avec des gens qu'on connaît moins on va peut être faire un effort sur la présentation, alors que pour le vieux pote on sait que l'on n'a pas besoin de mettre les petits plats dans les grands.. (Mr L., 28 ans, Paris)

En bref

L'invitation uniquement à l'apéritif est l'occasion de rencontrer les individus, et selon le déroulement de décider ou non de prolonger le moment avec un repas. Il est moins risqué d'inviter à l'apéritif qu'au repas car si jamais le moment ne correspond pas à l'idée faite, il est possible d'en rester là. **L'apéritif a donc une fonction d'initialisation de la relation** : on permet à l'autre de rentrer dans l'intimité, en gardant une certaine distance, une certaine marge de manœuvre permettant de se séparer après l'apéritif, sans que personne n'en prenne ombrage puisque l'invitation n'allait pas formellement au delà. Cependant, il est possible qu'en cours de soirée «si cela se passe bien» que l'invitation se transforme en invitation à un repas. «Restez donc, on va faire quelque chose de rapide à la bonne franquette»...

Du point de vue de l'organisation, la préparation alimentaire de l'apéritif est moins lourde que celle d'un repas, elle varie toutefois selon le degré de connaissance avec les invités, et la solennité accordée à l'apéritif. Par ailleurs, il est courant de «prévoir» la possibilité de transformer l'invitation à l'apéritif en une invitation à déjeuner ou à dîner.

1.3. Les apéritifs dans le cadre d'invitation au repas au domicile

L'apéritif dans le cadre d'une invitation à dîner au domicile est une des composantes de la soirée. Il est un dispositif d'interface entre l'arrivée des convives et le repas lui-même. Il fonctionne un peu comme un sas, c'est-à-dire un espace intermédiaire dans lequel le positionnement des convives est moins formalisé et surtout moins rigide que pour le repas, et il favorise la mise en place de la convivialité. Dans le cas d'invitation d'un nombre un peu important de convives, il joue alors une fonction d'accueil et permet de gérer le démarrage de la soirée.

L'organisation dans le temps

L'apéritif avant de manger retrouve son caractère initial de mise en bouche. Il s'agit d'un moment pour boire et manger avant de commencer un repas. Dans ce cas, la durée est plus courte que dans la situation précédente,

mais elle peut varier selon les manières de recevoir des individus, et le contenu alimentaire peut également différer.

Le contenu

Au niveau de la composition alimentaire, différentes logiques coexistent. Selon le sens que la personne qui reçoit donne à l'apéritif, la composition alimentaire de ce moment varie. Selon que l'accent soit mis sur le repas ou sur l'apéritif pour diverses raisons, notamment de compétences culinaires, l'investissement dans la préparation alimentaire du moment est plus ou moins important. Enfin dans cette situation, l'apéritif et le repas sont pensés comme deux composantes de l'invitation, qu'il convient d'articuler.

«Tu cuisines autant pour le repas que pour l'apéritif?»

Oui. Pour moi c'est un peu la même chose, c'est dans la continuité. Ça fait aussi un peu partie du repas, quand les gens viennent chez moi, évidemment.» (Rose, 25 ans, Rennes)

Avant de prendre le repas, l'alimentation peut prendre trois formes différentes:

- Les apéritifs variés et copieux:

Des trois types, c'est celui-ci dans lequel la composante alimentaire est la plus importante. On y trouve bien sûr des AAC, mais aussi une série de produits plus ou moins cuisinés issus de familles d'aliments aussi variés que les fruits et légumes, les produits laitiers, les charcuteries, les produits de la mer... La nutritionalisation de l'alimentation, qui touche plus particulièrement certains groupes sociaux urbanisés, soutient ce type de produits. Faire ce choix d'apéritif permet aussi d'alléger la préparation et éventuellement de pallier à un manque de compétences culinaires ou encore de diminuer les contraintes pouvant se faire ressentir au moment du repas. Il permet surtout, en étirant la partie la moins contraignante du point de vue des manières de tables et de la position des invités, de promouvoir une forme souple de sociabilité.

- Les apéritifs légers

Il s'agit là «d'apéritif sommaire», dont le centre de gravité est la composante boisson. L'apéritif retrouve son rôle de mise en bouche, il doit ouvrir l'appétit sans risque de le couper. Dans ce type d'invitation, l'activité culinaire est alors concentrée sur le repas. Dans une très grande majorité des cas, les AAC sont présents.

«Lorsque vous invitez les gens à dîner, vous privilégiez autant le dîner que l'apéritif, l'un est-il plus important que l'autre?»

Je vais privilégier le repas si j'invite, mais l'apéritif sera correct, oui. Ce ne sera pas expéditif. Mais si j'invite, je vais privilégier le repas. Si je n'invite qu'à l'apéro, je vais faire tous mes petits amuse gueules et à la limite prévoir pour après. Alors que si j'invite à manger je vais faire mon repas et l'apéritif là par contre ce sera plus, je ne vais pas forcément préparer, on va ouvrir des boîtes.» (Chantal, 46 ans, rural)

Ces femmes qui utilisent des AAC au moment de l'apéritif avant dîner sont aussi celles qui tendent à proposer des aliments retravaillés pour de simples invitations à l'apéritif. La réception passe par le contenu alimentaire. Recevoir s'inscrit dans une logique d'offre, il s'agit de donner aux autres; lorsque cette offre ne passe pas par le repas, elle se traduit différemment au moment de l'apéritif par la mise en scène de préparations plus élaborées que des AAC. Lorsque l'on invite à l'apéritif, la quantité et la qualité alimentaire font partie intégrante de la réception.

- Les apéritifs coordonnés:

Lorsque des préparations sont faites pour l'apéritif, une certaine attention est portée aux mets proposés, par exemple si le repas est copieux, un apéritif léger sera proposé. Aussi, apéritif et repas ne doivent pas être en concurrence, il ne s'agit pas de proposer deux fois la même chose.

«Généralement quand j'invite, quand c'est prévu, oui je vais réfléchir à ce que je vais prévoir pour le dîner et, en fonction, à un dessert, à un apéro.» (Isabelle, 40 ans, périurbain)

Le contenu en fonction de la convivialité

Pour des invitations de type ordinaire, le repas est privilégié par rapport à l'apéritif; l'apéritif faisant partie de la réception, mais son degré d'importance étant moindre par rapport à celui du repas. Dans le cas de repas organisés pour des occasions particulières (anniversaires, ...), l'apéritif et le repas forment un tout cohérent,

c'est-à-dire que l'apéritif est à l'image du côté festif du moment, et sa composition alimentaire s'en ressent d'autant. Du champagne ou des préparations de type punch sont proposés, et en terme d'alimentation, ce sont davantage des produits avec des connotations plus prestigieuses.

L'entrée du repas concurrencé par l'apéritif?

L'apéritif peut entrer en concurrence avec l'entrée lorsque la composante «alimentaire» est cuisinée. Toutefois cette concurrence est à replacer dans un contexte de simplification des repas, c'est-à-dire que l'entrée tend à disparaître au profit d'un repas composé de deux items {plat + dessert}. Les repas simplifiés tendent à devenir la norme au quotidien, toutefois dans le cadre d'invitations plus festives, le triptyque {entrée, plat, dessert} semble être la référence, mais cette forme à trois composantes est aussi le résultat d'une simplification qui avait pour modèle {deux entrées (entrée + poisson), plat, fromage, dessert}. Les invitations fréquentes à manger avec des amis, la famille, des personnes qu'on connaît bien sont des invitations qui ne relèvent pas des mêmes enjeux de mise en avant de soi. En effet le degré de connaissance plus élevé permet l'intégration des individus dans une sphère plus intime, auquel cas on peut se permettre de ne pas répondre à tous les codes des invitations, et simplifier la structure du repas.

La saison joue également sur la composition du repas dans le cadre d'une invitation. On pense à l'été où les invitations pour des barbecues sont plus fréquentes. C'est ainsi que lors des «observations participantes», au moment des apéritifs qui précèdent des barbecues, nous avons pu constater des apéritifs copieux, mêlant crudités, AAC et préparations diverses, suivis directement du repas avec des grillades.

L'organisation dans l'espace

Lorsque l'invitation porte sur le repas, les lieux pour prendre l'apéritif changent chez les adultes. Beaucoup de femmes dressent leur table à manger en amont de l'arrivée des invités. Dans certaines maisons, l'apéritif et le dîner sont pris au même endroit, autour de la table haute. Il s'agit là de question de commodité (selon le nombre de personnes par exemple), ou simplement par habitude.

Dans tous les cas de figures, les jeunes prennent l'apéritif autour de table basse, et s'ils sont invités à manger, ils passent autour de la table haute pour partager le repas une fois le moment de l'apéritif terminé.

En bref

L'apéritif dans le cadre d'une invitation à dîner se lit comme une règle de bienséance, «il va de soi de proposer l'apéritif avant le repas», c'est un moment encré culturellement dans les mœurs françaises. Il reprend son caractère de mise en bouche initial sous des formes diverses. Cet appoint gustatif joue le jeu de la concurrence avec le début du repas dans certains cas, remplaçant parfois l'entrée. Mais ceci doit être replacé dans un contexte de simplification des repas, où l'entrée perd de son importance, ce qui conduit souvent à sa suppression ou à son allègement lorsqu'elle est proposée.

1.4. Les apéritifs «dinatoires»

1.4.1. Un état des lieux

Un apéritif hybride

L'apéritif dinatoire est une forme hybride de repas et d'apéritif. Il est à la limite de l'invitation traditionnelle au repas dans sa manière de présenter le contenu alimentaire, et il est plus qu'une simple invitation à l'apéritif parce qu'une fois l'apéritif consommé, il n'est plus nécessaire de manger car l'appétit a été comblé. Du point de vue de l'histoire de l'alimentation, la formule n'est pas complètement nouvelle. Elle a quelques parentés avec les

impromptus de l'époque classique¹³ et surtout avec ce que l'on désigne du début du XX^{ème} siècle et jusque dans les années 1980, par l'expression *Lunch* (détournée de sa signification anglaise). Mais cette formule concerne des groupes sociaux à capital culturel et économique assez élevé et est par ailleurs assez formelle s'appliquant dans des contextes particuliers et assez exceptionnels. Dans les classes moyennes et encore plus dans les milieux populaires, elle apparaît comme un peu «chichiteuse» et surtout pas assez copieuse. Toutefois ce qui est quelque peu nouveau, à partir des années 1990, c'est la banalisation de cette formule de plus en plus fréquente chez les jeunes. L'apéritif devient alors un repas alors que dans les autres cas de figure, il s'agit d'une prise alimentaire hors repas.

L'apéritif dînatoire: une pratique juvénile?

Si l'apéritif dînatoire est une pratique qui se développe dans toutes les classes d'âge, elle est particulièrement utilisée par les jeunes. Il est quasi systématique pour certains (lorsqu'il s'agit d'apéritifs planifiés), alors que pour les générations précédentes, il est une forme d'invitation parmi d'autres à l'apéritif.

Cette tendance semble confirmée par une enquête du CREDOC, réalisée en 2004 pour le Comité des Arts de la Table, qui met en avant que «même si 85 % des repas se prennent toujours sur la table de la salle à manger, de nouvelles formes de réception apparaissent, parmi lesquelles l'apéritif dînatoire. Très en vogue, notamment chez les 25-34 ans, ce nouvel art de recevoir est décomplexé et prend des airs de «bonne franquette». On se regroupe par exemple autour d'une table basse pour manger comme on le souhaite, souvent sans suivre un ordre précis de plats. On forme des petits cercles autour de tables gigognes, souvent assis par terre».

L'apéritif s'inscrit dans deux types de convivialité: l'une festive, l'autre plus ordinaire. Dans le premier cas, l'apéritif dînatoire est le support de l'événement du début à la fin de celui-ci. Le moment s'organise autour de l'apéritif dînatoire et il est prétexte à la rencontre et à la consommation d'alcool. Au cours des observations participantes, lors d'anniversaires, nous avons constaté que l'apéritif dînatoire est une formule privilégiée par les jeunes. Ce type de réception permet à chacun de manger des choses diverses au moment souhaité tout au long d'une soirée. Il s'agit d'une offre souvent abondante où se mêlent items chauds et froids. Tout a été préparé en amont du moment, et ensuite, selon le degré de connaissance entre les individus et l'hôte, chacun peut investir la cuisine, et participer à l'acheminement des plats de la cuisine vers le lieu de réception. Durant ces moments, les codes sont cassés, la personne qui reçoit ne participant plus au bon déroulement alimentaire du moment.

L'autre type de convivialité peut être confondue avec de simples invitations à l'apéritif dans lesquelles une attention particulière serait portée sur l'alimentation. C'est un apéritif plus statique, et ne s'attardant pas à outrance dans le temps comme «l'apéritif dînatoire festif», mais il est d'une durée relativement longue quand même. C'est une invitation à l'apéritif pour laquelle l'attention portée à la quantité et la qualité des produits est plus grande.

Le contenu alimentaire

Les apéritifs dinatoires, dans leur contenu alimentaire peuvent ressembler aux simples invitations à l'apéritif. Cependant, dans tous les cas, des préparations plus ou moins complexes sont proposées. L'investissement personnel est très marqué durant ces apéritifs, la personne s'implique dans la confection de l'apéritif. Mais même si les tables sont composées majoritairement de compositions personnelles (création de recette ou assemblage de produits de différentes denrées), les AAC n'en demeurent pas pour autant absents; ils sont utilisés comme complément. Cette tendance s'est confirmée avec les observations faites sur le terrain.

¹³ Voir Poulain J.-P. et Neirinck E., 2004, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Techniques culinaires et manières de table en France, du moyen âge à nos jours, Paris Lanore.

La différence porte sur la durée et sur les objectifs de la soirée. Un apéritif dînatoire s'inscrit dans l'idée que les gens vont partager un long moment ensemble. La question de prendre un repas par la suite ne se posera pas comme ce peut être le cas lors d'une invitation à l'apéritif.

Même si d'un point de vue nutritif, la fonction est la même: au sortir d'un apéritif la personne s'est nourrie, elle a fait un repas. Du point de vue de l'imaginaire, l'apéritif dînatoire n'est pas un «vrai» repas. Certes, on y mange, mais ce n'est pas pour autant qu'on a fait un repas au sens du repas comme regroupement des individus autour d'une table et partage d'une nourriture commune.

1.4.2. Quelques facteurs explicatifs

Une alternative au repas traditionnel

Le temps passé à cuisiner diminue de manière tendancielle depuis 30 ans. Alors qu'au sortir de la guerre, une femme au foyer passait quatre heures par jour pour les activités qui touchaient à l'alimentation, aujourd'hui, la femme moderne n'y consacre qu'environ que 3/4 d'heure¹⁴. Cette diminution du temps passé à cuisiner trouve des explications de divers ordres. Tout d'abord, le nombre de personnes présentes au foyer tend à diminuer, la quantité de nourriture cuisinée à produire est donc moindre. La simplification des repas est aussi une raison. Enfin, l'évolution de l'équipement ménager et l'émergence de composants semi préparés donnant lieu à une cuisine d'assemblage ont eu des incidences sur le processus de préparation et de cuisson des produits. Mais la diminution du temps passé à cuisiner s'explique aussi par des raisons d'ordre individuel, avec le développement du salariat et la tertiarisation de l'emploi, les femmes ont accédé en nombre à des emplois, ceci les éloignant des activités domestiques traditionnelles, et les conduisant vers une certaine émancipation.

En accordant moins de temps à la cuisine, mais la convivialité alimentaire persistant, de nouvelles formes d'échange alimentaire ont été pensées, permettant de continuer à construire des échanges d'ordre sociaux. L'apéritif contemporain est un de ces dispositifs qui permettent des rencontres alimentaires sans trop peser sur le temps de préparation, l'apéritif dînatoire en est l'expression la plus explicite.

Chez les jeunes, l'apéritif dînatoire est une alternative à la traditionnelle invitation à un repas. Organiser un apéritif dînatoire a un côté ludique que ne présente pas la confection d'un repas plus traditionnel. Il s'agit souvent de préparations moins fastidieuses. Le côté ludique et créatif de l'apéritif se retrouve moins facilement dans la conception d'un repas qui demande la maîtrise de quelques savoir-faire culinaires.

De plus, l'apéritif est une pratique qui n'est pas de l'ordre du quotidien. Ce côté ludique de l'alimentation dans l'apéritif peut s'apparenter à une «alimentation plaisir»¹⁵ en opposition à une alimentation journalière dans laquelle «l'amusement» ne transparait pas toujours. Il s'agit alors d'une alimentation qui est préparée sans être vécue sur le mode de la contrainte.

Des «parcours individualisés»

Lors du colloque *La cuisine en question* organisé dans le cadre de l'exposition *A table*, J.-P. Poulain expliquait: « Dans un repas familial, on va avoir des parcours individualisés. On mange ensemble mais la femme va se mettre au régime, l'homme va avoir l'entrecôte, l'enfant ne sait pas trop ce qu'il va avoir envie de manger. Il dit donc des choses simples. Nous allons avoir, dans le même repas, des parcours individualisés ». Pour l'apéritif on constate ceci aussi. Les convives sont ensemble, partagent un même moment, celui de l'apéritif, qui est agrémenté de diverses choses à manger. Chacun, au gré de ses envies, et grâce à la diversité des aliments

¹⁴ Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF

¹⁵ Expression empruntée à A. Couvreur

proposées, peut choisir de manger ou non tel ou tel aliment. En ce sens, la notion de «parcours individualisé» est présente dans l'apéritif. **L'uniformité se perd au profit de la diversité**, chacun pouvant choisir ce qu'il veut grâce à une offre variée. On peut alors penser qu'en proposant divers items ayant pour fonction de faire un repas, celui qui reçoit prend moins de risque de se tromper. Même si un invité n'aime pas quelque chose, il aura toujours la possibilité de se tourner vers autre chose. Ainsi le risque de se tromper et de se retrouver dans une situation embarrassante est moins élevé. La notion de «risque» est importante dans le domaine de l'alimentation, elle comprend plusieurs dimensions qui seront plus largement explicitées dans la suite de l'exposé.

- L'individualisation des portions

Cette individualisation trouve aussi sa source dans la manière dont sont proposés les aliments. L'apéritif est fait de portions individuelles. Tout est mis en œuvre pour que l'alimentation ne soit pas une contrainte et qu'elle soit un support à l'apéritif comme pratique d'échange entre les individus.

- La miniaturisation

L'apéritif se présente sous forme d'un mini repas, et ce qui est proposé prend aussi une forme miniaturisée, qui a été bien intégrée par les participants, ils parlent de «petits salés», «petites cacahuètes», «petits saucissons», «petits pics». La miniaturisation transparaît dans leurs discours.

Un moment aux codes sociaux moins prégnants

L'apéritif dînatoire est moins codifié qu'un repas traditionnel, il repose sur moins de normes sociales. On y mange avec les doigts, sans couvert ni assiette la plupart du temps, dans un ordre qui n'est pas défini, en décalé les uns les autres, debout ou bien assis.

«Contrairement à un repas où chacun est à sa place, l'apéro ça peut être mouvant, on peut être mobile, et aller plus facilement vers les gens que si on est invité à un repas, où même à une soirée où il y a une musique super forte qui t'empêche de parler. Un apéro c'est un moment assez calme qui permet d'aller vers les gens parce que c'est mobile, non cloisonné. Donc oui, si on m'invite, moi j'apprécie, et j'en profite aussi dans le sens où je vais plus facilement vers les gens.» (Virginie, 22 ans, Rennes)

L'apéritif dînatoire peut alors être vécu selon des modes différents selon les individus. Un même apéritif a une offre alimentaire initiale. En effet la table de l'apéritif est composée de plusieurs items accessibles à tous les mangeurs. Toutefois, la pratique de l'apéritif dînatoire dépourvue de règles sociales fixes, laisse un espace de décision beaucoup plus large au mangeur qu'un repas dans le cadre d'une invitation: il peut manger ce qu'il souhaite, ne pas manger certaines choses sans pour autant que l'hôte n'en soit gêné. Dans le cadre d'un repas, refuser de manger un item revient à prendre le risque d'offenser la personne qui reçoit; alors que dans le cadre d'un apéritif dînatoire, le mangeur peut manger en décalé des autres sans que ces derniers ne s'aperçoivent des aliments incorporés.

En bref

L'apéritif dînatoire revêt une fonction de disponibilité et de mobilité au sein du groupe social. En effet, l'apéritif dînatoire offre la possibilité d'être mobile et d'entrer au contact de diverses personnes. Le réseau de communication est ainsi agrandi par rapport à un apéritif statique où la place de chacun est définie, et par là même les possibilités d'échange.

De plus, d'un point de vue alimentaire, les apéritifs dinatoires sont ceux au contenu le plus dense, le choix alimentaire est plus important par rapport à celui des autres apéritifs, ceci s'expliquant par le fait qu'il soit autant l'apéritif que le repas.

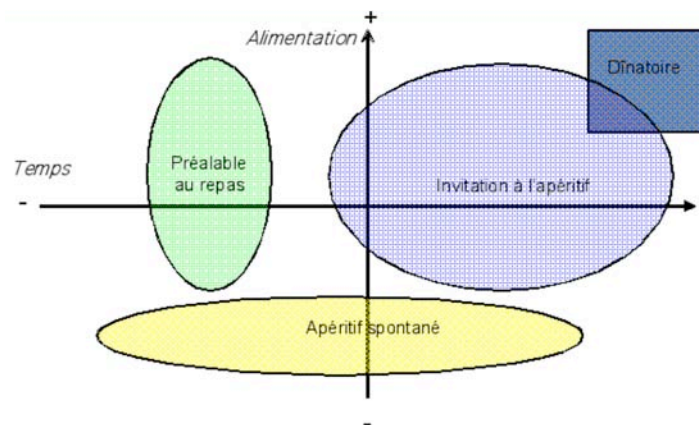
1.5. Tendances générales

On constate tout d'abord un certain glissement de l'apéritif de l'extérieur (le café, le bistrot, le bar, le restaurant) vers le domicile et la sphère domestique. L'apéritif connaît ensuite un développement de sa composante alimentaire et enfin les fonctions sociales qu'il peut jouer l'inscrivent dans des temporalités plus ou moins longues.

Dans l'histoire récente de l'apéritif et du point de sa composition, on peut distinguer trois étapes. Il se compose tout d'abord d'une simple prise liquide variant selon les régions. Dans la seconde période apparaissent des éléments solides principalement cacahuètes, amandes, olives, chips, biscuits, etc. Là aussi, l'influence régionale se fait sentir à travers les produits, même s'ils vont se diffuser largement à l'échelle de l'hexagone. Enfin, dans la dernière étape, l'accompagnement a pris des tournures culinaires avec des contenus de plus en plus préparés selon les occasions de réception.

En prenant en compte les deux grandes caractéristiques que sont le temps passé et le degré d'alimentarisation, il est possible de typologiser les pratiques d'apéritif.

Typologie d'apéritif en fonction du temps et de l'alimentarisation



2. LES FONCTIONS DE L'APERITIF

Cette partie a pour objectif de mettre en avant les fonctions de l'apéritif. Rappelons que dans une perspective fonctionnaliste, l'alimentation est posée comme une activité structurante et organisatrice du lien social.

Tout d'abord seront présentées les fonctions sociales de l'apéritif, puis les fonctions identitaires. Quelques unes ont déjà été mises en évidence dans la typologie des pratiques, en effet certaines fonctions sont dominantes dans certains types d'apéritif: par exemple, la fonction phatique est représentative des apéritifs spontanés; la fonction d'initialisation d'une nouvelle relation avec gestion du degré d'intimité est caractéristique de l'invitation portant uniquement sur l'apéritif. Toutefois même si ces fonctions sont dominantes dans certains cas, elles peuvent aussi être latentes dans tous les autres.

Nous nous intéresserons d'abord aux processus sociaux impliqués au moment de l'apéritif: pourquoi dans une situation l'apéritif est de mise alors que dans une situation similaire il en est autrement? En quoi les interactions entre les individus jouent-elles sur la prise de l'apéritif et sur le moment post-apéritif (mettre fin au moment, décider d'un repas commun, ...)?

Ensuite, nous chercherons à comprendre en quoi ce moment est l'expression d'identité individuelle ou collective?

2.1. Les fonctions sociales de l'apéritif

2.1.1. L'apéritif un moment de rencontre: entre socialité et sociabilité, l'impact sur la convivialité

Socialité et sociabilité: l'exemple des apéritifs dans un restaurant en amont d'un repas

Avant d'étudier les fonctions sociales de l'apéritif, plaçons quelques éléments de vocabulaire et distinguons, avec Jean-Pierre Corbeau, les notions de «socialité» et de «sociabilité». La première rend compte de l'ensemble des déterminants sociaux et culturels qui pèsent sur un acteur social et ceci qu'il en ait conscience ou non. La socialité se trouve donc en amont du sens qu'un acteur social donne à ses propres pratiques.

La sociabilité, elle, renvoie à la façon dont des individus en interaction vont, dans un contexte précis, mettre en scène les règles imposées par la socialité. En d'autres termes, elle correspond à l'originalité de l'actualisation concrète de leurs déterminismes sociaux. La sociabilité met l'accent sur la dimension créatrice des individus et c'est à partir des décalages entre socialité et sociabilité que les pratiques sociales évoluent, se transforment.

L'exemple de la prise d'un apéritif dans un restaurant en amont d'un repas illustre bien ces deux notions de socialité et de sociabilité:

Ce serait quoi la différence entre les deux moments?

Parce que c'est un moment pour ça. Pour moi au restaurant on ne prend pas l'apéro. Enfin je sais pas. Et donc j'ai pas besoin de ça, alors que là quand je suis avec des amis j'ai l'impression qu'il va se passer quelque chose, le fait que prennent l'apéritif avec eux, un moment que tu partages avec eux, donc euh, je le vois comme ça. Alors qu'avec mon copain j'ai pas besoin de partager ... remarque tu vas me dire quand je vais au restau avec des amis aussi, j'en prends pas forcément. Alors que tu peux dire c'est la même situation mais c'est une façon de pas les ... comment dire? Quand ils me reçoivent chez eux, quand tu refuses quelque chose, ça peut être gênant pour eux. C'est pas que je me force non plus. Je fais plus d'effort quand je suis chez des amis.» (Julie, 24 ans, périurbain)

L'apéritif, semble être évident lorsqu'il s'agit d'un repas avec des convives, que ce soit dans un lieu privé ou dans un lieu public. Que l'on soit chez des gens ou dans un lieu public, à partir du moment où deux groupes sont réunis, ils prennent l'apéritif ensemble avant le repas.

Aller manger au restaurant peut avoir un côté festif, car c'est une pratique qui ne s'inscrit pas dans l'ordre du quotidien pour beaucoup. Même si certains y mangent souvent pour des raisons d'ordre pratique, notamment le midi au moment d'une pause déjeuner qui ne laisse pas le temps de rentrer chez soi, cette pratique reste de

l'ordre de l'exceptionnel pour beaucoup. En admettant le côté festif de la sortie au restaurant, on peut facilement imaginer la place de l'apéritif dans cette sortie en amont du repas. Or selon le nombre de personnes, et le degré de connaissances avec ses personnes, les individus prennent ou non l'apéritif. En effet, pour beaucoup, le repas au restaurant avec le conjoint ne sera pas systématiquement précédé d'un apéritif, car il ne semble pas nécessaire au bon déroulement de la convivialité.

L'apéritif est en ce sens une pratique institutionnalisée avec des codes. A deux, qui plus est lorsqu'on est très intime, il n'est pas nécessaire de répondre aux règles de bienséance. Même si le restaurant revêt un caractère inhabituel, sans la présence d'autrui pour nous le rappeler, on ne met pas en scène tous les codes. La sortie au restaurant est plus basée sur le repas, si on ne le fait qu'à deux, en couple, il n'est pas nécessaire de répondre aux exigences sociales.

Convivialité et commensalité: l'exemple des apéritifs d'entreprise

L'apéritif est défini comme étant un moment convivial. Même si on note parfois une certaine dissonance entre les représentations des individus et leurs pratiques; sur le thème de la convivialité le discours des enquêtés est clair: la convivialité est un paramètre essentiel pour pouvoir définir un moment comme étant celui de l'apéritif. Il convient donc de revenir sur les notions de convivialité et de commensalité pour mieux comprendre que l'apéritif est un moment qui revêt un caractère social important; il ne s'agit pas seulement de l'incorporation d'éléments solides et liquides. Selon les individus, une même action (boire et manger) peut être perçue comme étant l'apéritif ou au contraire comme ne l'étant pas. Boire et manger sont donc des conditions nécessaires, mais non suffisantes. Dans l'imaginaire des mangeurs pour que le moment soit défini comme étant celui de l'apéritif sans hésitation, une troisième dimension est nécessaire : la convivialité.

La convivialité peut s'expliquer par le plaisir de vivre ensemble, de chercher un échange sincère amical autour d'une table proposant des mets propices au développement de l'esprit¹⁶

La commensalité, par contre, est une notion dans laquelle les acteurs sont beaucoup plus passifs. Pour exemple, les commensaux peuvent manger les uns à côté des autres sans échanger le moindre mot. Ainsi, la commensalité est une condition nécessaire à la convivialité, mais non suffisante.¹⁷

Nous pouvons illustrer ces deux notions au travers de l'exemple des apéritifs pris pour diverses occasions dans les entreprises. Même s'il s'agit d'une occasion durant laquelle des convives sont présents, des boissons et des petits fours sont proposés, ce n'est pas pour autant que le moment partagé est perçu comme étant celui de l'apéritif. Pour que l'apéritif puisse être pensé comme tel, il faut qu'il soit partagé par tous, que ce ne soit pas un moment auquel on se doit d'être par convention.

*« Est ce que ça vous est arrivé dernièrement de prendre l'apéritif avec des gens autres que vos amis?
Une fois par an, ça m'arrive à une assemblée générale de mon travail*

Un processus de rencontre, mais aussi la manifestation d'un repli sur le cercle amical

L'apéritif fait partie d'un processus de rencontres de l'autre, en ce sens par ce biais il est possible d'apprendre à connaître quelqu'un, car l'apéritif est un moment de détente et de discussion pour beaucoup. C'est un temps pour soi et pour les autres.

L'apéritif peut être vu comme une «pratique sociale fermée», la famille et les amis en sont les principaux acteurs. On peut prendre l'apéritif avec des gens qu'on ne connaît pas ou moins, mais il s'agit des connaissances de connaissances, il existe souvent un lien entre les individus. L'apéritif peut se prendre dans d'autres contextes, les apéritifs d'entreprise ... mais la perception qu'en ont les acteurs n'est pas comparable à celle des apéritifs amicaux ou familiaux, où la convivialité est le maître mot.

¹⁶ Corbeau J.-P., 2002, Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité, Toulouse, Privat

¹⁷ Corbeau, 2002.

L'apéritif, même si c'est une pratique encrée dans les traditions françaises, ne se prend pas en toute heure ni en tout lieu avec n'importe qui. Prendre l'apéritif avec quelqu'un nécessite de vouloir partager ce moment avec la personne, certaines personnes ne sont alors pas pressenties pour prendre l'apéritif. L'apéritif s'apparente à une pratique de l'ordre du privée. L'exemple des collègues est alors significatif de la distinction entre la sphère du travail et la sphère domestique. Selon les rapports souhaités entre collègues, la pratique de l'apéritif existe ou non. En effet, ceux qui souhaitent mettre une distance entre la vie professionnelle et la vie privée ne prennent pas l'apéritif avec leurs collègues, hormis dans le cadre du travail (une distinction est même faite entre «prendre un verre» et «prendre l'apéritif»). Mais cet apéritif là ne revêt pas forcément le côté convivial de l'apéritif entre amis ou en famille, c'est pourquoi il n'est pas forcément considéré comme tel.

Selon la catégorie socioprofessionnelle (CSP), le lieu de vie, et les connaissances sur ce lieu, on fait le choix ou non de côtoyer ses collègues de travail. Certains jeunes salariés fréquentent leurs collègues en dehors des heures de travail, auquel cas l'apéritif est souvent l'occasion de clore une journée de travail. Cet apéritif se déroule souvent à la terrasse d'un café quand le temps le permet. Par la suite, une fois le genre de relations souhaitées établies (amicale ou simplement professionnelle), il se fait avec ceux qui sont considérés comme les «amis collègues», et ce même au domicile.

L'apéritif est aussi une occasion d'entretenir des relations amicales, il s'agit alors plus d'un support pour se retrouver et partager un moment. L'apéritif, contrairement à d'autres activités qui permettent de se rencontrer, le shopping pour les femmes, le sport pour les hommes par exemple, est un moment de rencontre d'un autre type. L'apéritif est un moment privilégié à la discussion. Il ne demande rien d'autres que d'être ensemble. C'est un temps pour soi et pour les autres. De plus avec les nouvelles formes d'apéritif, et l'entrée d'une alimentation plus abondante durant ce moment, ce qui pourrait ressembler à une contrainte à cause de l'alimentation ne l'est plus. Alors qu'on voit que les repas peuvent être couplés d'une autre activité (manger en travaillant, manger en regardant la télévision, etc.), les apéritifs se suffisent à eux même. Au mieux ils sont couplés avec le repas, mais les deux pratiques sont d'ordre alimentaire. Cependant, notons un bémol avec l'exemple du visionnage d'événements sportifs. L'apéritif qui est souvent défini comme le moment avant le repas pour discuter autour d'un verre, peut aussi être un moment partagé autour du sport. Ceci est peut être aussi à remettre dans le contexte que la retransmission des événements se faisant aux heures auxquelles pourraient être pris les repas, le match de foot de 20H30. L'échange verbal est d'un autre ordre, plus orienté vers le thème du sport.

2.1.2. L'apéritif comme moyen de gestion de l'intimité

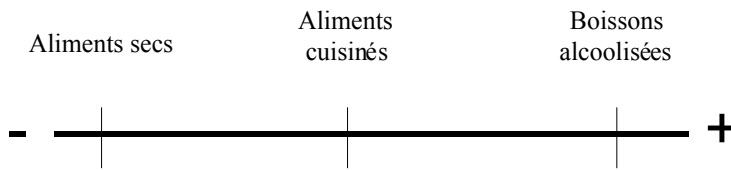
Les règles de proxémique alimentaire

Le terme de proxémique a principalement été développé par E. Hall. Il s'agit d'une approche ethno-méthodologique des situations de communication. Les rapports de proximité entre les différents membres régulent en partie le comportement de chacun. Par exemple, la distance physique entre deux personnes familières est beaucoup moins grande que celle entre deux personnes se connaissant peu.

Dans le rapport à l'alimentation, la proxémique se manifeste par les lieux d'invitations, les formes de repas, et les aliments choisis.

Les types d'invitations correspondent à différents degrés d'intimité. L'intimité croît lorsqu'on passe des invitations hors domicile aux invitations à domicile, des invitations planifiées aux invitations improvisées, de l'invitation entre individus à l'invitation de ménages entiers, de l'invitation pour une boisson à l'invitation pour un repas, d'une invitation pour un repas exceptionnel à une invitation pour un repas ordinaire.

De plus, les types d'aliments sont plus ou moins appropriés que d'autres, plus ou moins propices à la relation, parce que plus ou moins «bons conducteurs sociaux»¹⁸. C'est ainsi que les aliments secs sont moins impliquants que des aliments cuisinés ou encore que des boissons alcoolisées.



L'invitation à l'apéritif dans un lieu public

Lorsqu'on invite à domicile, on prend un risque social qui est de donner à voir une partie plus ou moins cachée de soi-même. J.-P. Poulain parle de «risque biographique», en laissant rentrer quelqu'un chez soi, on lui donne à voir une série d'informations : la décoration, le mobilier sont autant d'indicateurs de ce que l'on est¹⁹.

Cette première notion de risque biographique explique en partie pourquoi les premières invitations à l'apéritif se font souvent en extérieur. L'endroit public est un lieu neutre dans lequel la mise en jeu est moins importante. Les individus ne viennent qu'avec leurs manières de faire, leurs manières d'être, néanmoins elles peuvent être réajustées en fonction de la personne avec qui est partagé l'apéritif. Le moment de l'apéritif est donc un moment durant lequel on tient un rôle social. Cette notion de rôle prend son sens dans l'interaction avec les individus. L'apéritif passe par une mise en scène alimentaire, mais aussi par une certaine théâtralisation des individus.

L'investissement dans les lieux publics est moins personnel. Les conversations semblent y être plus décousues, moins soutenues en raison du cadre, du bruit, de la foule. Il s'agit d'un contexte moins intimiste, où l'échange n'est pas poussé à des degrés d'intimité approfondis. Le cadre est en adéquation avec le type d'interaction.

Quels que soient les âges, une distinction est faite entre les apéritifs dans des bars et les apéritifs à domicile. Les possibilités accordées dans un cas ou dans l'autre sont différentes.

Les invitations à domicile

Les invitations à domicile sont donc plus impliquantes socialement: on donne à voir de ce que l'on est à l'autre, et elles sont dépendantes du degré d'intimité, mais pas uniquement. A un degré d'intimité donné, l'apéritif est l'occasion de pouvoir approfondir une relation, et par la même la formule d'invitation. M. Lefourn²⁰ a montré les fonctions particulières des invitations à l'apéritif. Elles sont une première étape dans l'installation d'une relation et, selon la qualité des relations qui s'installent, l'apéritif peut se prolonger immédiatement par une invitation à un repas. De plus, l'invitation à l'apéritif peut correspondre à une ouverture sur l'intimité (en invitant à manger par exemple) ou alors constituer une fin en soi sans que personne n'ait rien à redire. Une certaine mise en scène est donc de rigueur selon les personnes reçues. La mise en scène passe par la manière de recevoir et le type d'invitation.

¹⁸ Expression empruntée à M. Bloch

¹⁹ Corbeau J.-P., Poulain J.-P., 2002, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat.

²⁰ Le Fourm M., 2001, «Boire: un processus de rencontre ou d'évitement de l'autre», in *Bastidiana*, 31-32.

Les apéritifs, même s'ils peuvent être catégorisés dans leur forme (dînatoire, spontané, avant un repas, simple apéritif), se distinguent les uns des autres en terme d'interactions sociales. En fonction des individus, le rôle que l'on s'attribue change, les conversations sont d'ordre différent.

L'apéritif est majoritairement pris dans un contexte amical ou familial. Les invitations à l'apéritif avec des gens que l'on connaît moins bien dans l'intimité sont moins nombreuses, ceci leur donnant un caractère exceptionnel, et donc une mise en scène différente. On peut prendre l'exemple des apéritifs à domicile avec des collègues de travail. Les adultes émettent certaines réserves à l'idée de partager l'apéritif avec leurs collègues. Lorsque l'apéritif à domicile est partagé avec les collègues, c'est davantage dans le cadre d'événements particuliers: le départ en retraite, une naissance. Mais là l'apéritif s'apparente plus à une formule de politesse, un remerciement en retour des présents offerts à ce moment là.

Un mangeur pluriel

Selon les contextes et les individus, le moment de l'apéritif oscille entre la convivialité, la commensalité, la socialité et la sociabilité. L'apéritif peut aussi s'expliquer avec pour théorie «le triangle du manger» proposé par J.-P. Corbeau. Le triangle du manger est constitué par:

- un *mangeur* socialement identifié (genre, niveau d'étude, âge, origine, etc) ; chaque mangeur suit un itinéraire socio-culturel différent qui évolue dans l'espace et dans le temps ;
- un *aliment* (représentations dans l'univers socioculturel) ; les aliments également varient à travers le temps (technologies) et l'espace (goûts, coûts, marchés) ;
- une *situation*, c'est à dire le contexte social identifié où a lieu l'interaction entre le mangeur et l'aliment (type de partage, ordinaire ou festif, domicile ou hors foyer, public ou privé...).

Ces trois éléments constituent donc les sommets du «*triangle du manger*». Celui-ci varie à la fois dans l'espace social et dans le temps.

Selon les individus, les contextes sociaux et aussi les produits, la sociabilité peut être «totalement dominée par la socialité, voire confondue avec elle» ou bien le poids de la socialité peut s'affaiblir et permettre à la sociabilité de devenir «créatrice de nouveaux sens» et de nouvelles pratiques.

J.-P. Corbeau pose alors le mangeur comme individu pluriel, c'est-à-dire capable, selon les contextes sociaux et le type d'aliment, d'actualiser des comportements différents dans leur logique et leur signification. Plus largement dans le cadre de l'apéritif, nous proposons que le contexte de l'apéritif qui englobe la situation de réception et les individus reçus, a des répercussions sur le type d'aliments et de boissons proposés ainsi que le lieu de la prise.

La forme et l'alimentation des apéritifs varie selon les convives et les situations.

Plus largement, l'alimentation proposée au moment de l'apéritif varie en fonction du type d'apéritif (apéritif spontané, invitation à l'apéritif, invitation à dîner)²¹ mais aussi en fonction des invités. Selon le nombre d'invités, l'intimité partagée et leur capacité à recevoir ce qui est proposé, la quantité et la qualité de l'alimentation sont différentes.

Lorsque l'apéritif se fait en petit comité, celui-ci pouvant tout de même monter jusqu'à une dizaine de personnes, pour les individus qui ont l'habitude de préparer des apéritifs avec des aliments qui ne sont pas uniquement conçus pour ce moment; l'apéritif est préparé, en opposition au fait de sortir des produits spécialement conçus pour l'apéritif comme les AAC. Or lorsque le nombre d'invités augmente, les préparations deviennent plus simples, moins élaborées et moins recherchées, les pizzas sont achetées, les gâteaux apéritifs sont en plus grande quantité. Toutefois, la question du nombre est aussi à repenser en fonction du type d'invitation et du contexte (festif, exceptionnel ...). Par exemple, pour la célébration de certains événements (naissance, diplôme,

²¹ Cf typologies

emploi ...), le nombre de convives peut être important, sans pour autant que les préparations soient simplifiées. Cette tendance s'est vérifiée lors des observations participantes.

Lorsque le degré de connaissance entre ceux qui invitent et les invités est faible, l'accent est mis sur l'apéritif car l'invitation porte souvent uniquement sur ce moment là. Dans le cas des femmes qui ont pour habitude d'agrémenter les apéritifs avec leurs préparations personnelles, un accent est mis sur la qualité des produits, sur leur originalité.

Une fois que l'on connaît les individus et que l'on connaît leur goût, leur manière de faire, et leurs conceptions de l'apéritif, les personnes qui reçoivent agrémentent l'apéritif en fonction de tout ceci.

2.2. Les fonctions identitaires de l'apéritif

Le concept d'identité fait débat en sociologie, c'est pourquoi il convient de faire état de la complexité de cette notion avant de l'utiliser dans le cadre d'une analyse sociologique du moment de l'apéritif.

Le concept d'identité désigne à la fois ce qui est propre à un individu ou à un groupe et ce qui le singularise. Selon le niveau considéré, les expressions de l'identité varient en fonction de références culturelles, professionnelles, géographiques, etc. Le concept d'identité en sociologie permet d'éclairer les relations de l'individu avec son environnement.

Deux conceptions de la construction de l'identité traversent le champ de la sociologie. Dans une première, elle résulte de la socialisation reçue, et cette inculcation assure l'appartenance de l'individu à des groupes sociaux. Dans une seconde conception, on s'intéresse à l'émergence de l'identité (vs la reproduction de l'identité) au sein de formes sociales spécifiques (par exemple l'identité professionnelle).

Enfin, un troisième point est à noter, on distingue « l'identité pour soi » de « l'identité pour autrui » ; la première prend en compte les traits que l'on considère comme constitutifs de sa personnalité, la seconde: le regard porté par autrui²².

Lorsque nous parlons « d'identité féminine » ou « d'identité générationnelle », nous faisons référence à des groupes sociaux, et cherchons à mettre en évidence des antagonismes entre les groupes dans la manière de penser et de pratiquer l'apéritif.

2.2.1. Identités individuelles et différenciations sexuelles

2.2.1.1. Le rapport homme/femme dans la mise en place de l'apéritif

J.-C. Kaufmann²³ propose le modèle des territoires personnels pour expliquer le processus de répartition des tâches domestiques. Dans un premier moment de la vie à deux, le couple fonctionne selon le principe « chacun son tour », les tâches sont effectuées sur le principe d'un roulement. Très rapidement, apparaît un deuxième modèle : le principe du « premier disponible ». Le troisième temps se caractérise par une organisation sexuée du travail domestique: chacun se tourne vers des activités à dominante féminine ou masculine. Enfin, dans une dernière phase apparaissent les territoires personnels : chacun va être tenté de construire un territoire d'activité qui lui sera spécifique et dans lequel l'autre n'aura pas de place à tenir. La femme va développer une logique tournée vers la gestion du domestique, alors que les hommes vont se tourner vers une logique tournée vers le bricolage, l'entretien de la voiture etc. Chacun aura intérêt à contraster ses territoires. Les territoires de chacun sont complémentaires.

²² Boudon R., Besnard P., Cherkaoui M., Lecuyer B.-P., 1999, *Dictionnaire de Sociologie*, Larousse

²³ Kaufmann J.-C., 1992, *La trame conjugale Analyse du couple par son linge*, Nathan

Cette territorialité transparaît dans le discours de femmes. Elles parlent spontanément de la manière dont elles préparent les apéritifs. Elles s'investissent dans ce moment par le biais de la mise en scène, elles assurent les prémisses de la réception à domicile. Pour les femmes mariées, au moment de l'apéritif, chacun tient un rôle. Les femmes préparent et mettent en scène l'apéritif par le biais de la nourriture et des accessoires la contenant, quant aux hommes ils sont associés au choix et au service des alcools servis pour l'apéritif en présence des invités.

Toutefois, les femmes dans leurs discours essaient de donner un rôle actif aux hommes dans la préparation alimentaire, justifiant leur manque d'implication par des contraintes d'emploi du temps ou encore par leur absence au moment de la préparation. «Tous n'appliquent pas l'égalité, loin s'en faut, mais tous en parlent, comme soumis à une règle d'évidence, un impératif social les obligeant à se positionner et se justifier»²⁴.

En bref

L'implication des hommes dans la préparation alimentaire des apéritifs est quasi nulle. Lorsqu'ils sont célibataires, les apéritifs sont moins à domicile que s'ils sont en couple. Une fois en couple, et selon la phase dans laquelle ils sont, ils participent à la préparation. Une fois établi, marié avec enfant, la participation alimentaire de l'homme est moindre, il s'agit alors de la manifestation des territoires personnels. Son rôle est celui du serveur au moment de l'apéritif.

2.2.1.2. Un moment privilégié pour la maîtresse de maison

L'apéritif: moment privilégié

L'apéritif est un moment privilégié pour la femme en tant que maîtresse de maison. Il y a un certain engouement pour cette pratique qui permet aux femmes de pouvoir recevoir les gens en leur proposant de quoi manger et boire sans qu'elles ne doivent se déplacer sans cesse pour y parvenir. L'apéritif, dans sa commodité de réalisation, c'est-à-dire qu'il est possible de préparer à l'avance sa table avec son contenu alimentaire, permet de profiter pleinement des invités sans avoir à se soucier d'aller chercher la suite de l'apéritif dans la cuisine. L'apéritif est présenté comme n'ayant qu'une séquence, pour beaucoup c'est l'occasion de proposer tout en une seule fois, ceci permettant ensuite de ne plus avoir à agrémenter la table en amuse gueule. Toutefois lorsqu'il y a des items chauds, ceux-ci demanderont une nouvelle intervention de la part des femmes, mais par rapport à un repas, le temps de déplacement pour récupérer l'item est beaucoup moins grand. L'apéritif, dans son déroulement, est présenté comme étant avantageux par rapport à un repas plus traditionnel qui se veut composer de plusieurs séquences nécessitant l'intervention de quelqu'un pour qu'elles puissent s'enchaîner. L'apéritif est une pratique au travers de laquelle la femme peut se réaliser en tant qu'hôte, sans pour autant avoir les désagréments que cela peut représenter. Elle peut profiter de ses invités du début à la fin de l'apéritif sans avoir à se déplacer pour répondre aux exigences alimentaires du moment. L'apéritif est un moment, qui du point de vue alimentaire peut être pensé à l'avance, et qui ne demande pas une gestion de dernière minute telle que l'attention que peut demander la juste cuisson d'un plat, une viande à découper à la sortie du four, ou encore des coupes glacées à réaliser au dernier moment.

«La maîtresse de maison participe plus à la conversation, parce qu'une fois que vous avez tout mis sur la table elle peut rester avec ses invités.» (Mme Labourse, 60 ans, Marseille)

L'identité via l'alimentation

L'apéritif est donc un moment social important dans l'échange verbal entre les individus, mais c'est aussi une occasion de donner aux autres. G. Larmet explique que l'apéritif est un moment qui met plus en jeu les stocks

²⁴ Kaufmann J.-C., 1992, *La trame conjugale Analyse du couple par son linge*, Nathan, p111

(boissons et gâteaux apéritifs) que les compétences culinaires du ménage, et qui requiert moins de préparation qu'un repas. Or à la lecture des entretiens, nous constatons qu'une importance est accordée à l'alimentation même si elle varie selon le type de convivialité.

Les individus se réapproprient les matières achetées. Il peut s'agir d'une cuisine d'assemblage. Par exemple, c'est acheter du surimi, le couper en morceau, y ajouter des pics, et à côté proposer de la mayonnaise transvasée dans un ramequin. Mais il y a aussi l'idée d'une « culinarisation » de l'apéritif: des recettes sont réalisées pour le moment de l'apéritif. Enfin, même dans les apéritifs composés uniquement de AAC, il y a une manipulation de la nourriture qui passe par le biais de la présentation. Les AAC sont mis en valeur dans leur présentation, ils ne sont pas proposés dans leur emballage d'origine.

«Je mets dans des rapiers, j'ai beaucoup de rapiers, de toutes les couleurs pour faire gai. J'essaie de mettre les biscuits ... Les rapiers en fonction de la forme pour pas que ça ne dépasse pas. Si c'est carré ... Les tuiles ce sont toujours des rapiers un peu longs. Mais ça me vient, c'est automatique, la première fois j'ai dû réfléchir, maintenant je le fais, je cherche le ravier qui correspond. Les olives ça va être dans un truc un peu haut. Les biscuits ... les cacahuètes ça va être dans les bols en bois.» (Mme Labourse, 60 ans, Marseille)

La fonction oblatrice de l'apéritif

Les individus cherchent à faire plaisir à ceux qu'ils reçoivent et par la même à se faire plaisir: se faire plaisir en préparant ce moment et en recevant chez soi, en offrant un bon moment à ses invités, en voyant que les autres sont satisfaits. Le plaisir passe par les personnes présentes, l'intensité du moment partagé, la convivialité du moment. Lorsque l'on offre l'apéritif, on offre la possibilité de passer un bon moment, et selon la personne qui reçoit ce qui va être proposé à l'apéritif a une importance ou non, fait partie de la qualité de la réception. Les individus aiment faire plaisir à leurs invités en leur proposant des choses variées, préparées, et faisant preuve d'originalité. En faisant cela, ils récupèrent en retour une certaine satisfaction de leurs invités: des félicitations, des remerciements, des questionnements sur la manière de faire. Beaucoup accordent de l'importance aux manières de présenter: dresser une belle table d'apéritif en mettant des accessoires qui souvent n'ont d'utilité qu'à ce moment là.

Au travers du « cuisiné » transparaît l'expression d'une part de soi. En prenant le temps de préparer quelque chose pour des invités, on met une part de soi dans ce que l'on fait, et le jugement porté sur l'alimentation s'interprète comme un jugement sur la personne.

«C'est pour me faire plaisir et faire plaisir aux autres en fait. (Cécile, 29 ans, rural)

Aussi, un apéritif réussi est avant tout un apéritif durant lequel la convivialité et la bonne humeur dominent. Le rapport entre les gens est détendu et en accord avec ce que chacun peut attendre de ce moment. La qualité alimentaire participe au bon déroulement du moment, mais n'en est pas le moteur, car la convivialité et le plaisir ne passent pas uniquement par le biais de l'alimentation solide et liquide. Mais recevoir en proposant une alimentation complémentaire fait partie des attentes des individus, peu importe le type d'alimentation (industrielles ou personnelles).

En bref

L'apéritif en tant que moment de réception est un moment qui met en avant les compétences de l'hôte, souvent la femme, et qui lui permet de profiter d'un moment avec ses invités sans devoir répondre à des obligations d'ordre domestique, contrairement à un repas durant lequel il est nécessaire d'assurer sur un plan technique (cuisson, acheminement des plats de la cuisine vers la table ...). Aussi, insérer une alimentation cuisinée au moment de l'apéritif revient à mettre une part de soi dans ce qu'on offre à ses invités.

2.2.2. La manifestation des identités générationnelles

G. Larmet a démontré que les probabilités des visites qui s'accompagnent de l'apéritif varient selon l'âge. Plus l'âge augmente, et moins on prend l'apéritif à domicile ou hors domicile. Les invitations à domicile pour l'apéritif augmentent d'autant plus qu'on a un grand nombre d'enfants vivant hors domicile. Et enfin, autant hors domicile qu'à domicile, c'est l'apéritif avec autrui qui diminue le plus avec l'âge, l'apéritif avec autrui caractérise donc les plus jeunes.

Les jeunes

I. Garabau-Moussaoui²⁵ explique que «les jeunes ont des pratiques culinaires en rupture avec les pratiques de leurs parents, mais que cela répond à une fonction sociale, qui est celle de revendiquer une identité générationnelle : c'est une inversion sociale. Cependant, cette rupture est temporaire, elle entre dans le jeu de la dynamique identitaire, qui évoluera vers un plus fort « conformisme » aux règles culinaires à l'âge adulte.» Pour l'apéritif il en est de même, les manières de le pratiquer et de le concevoir sont dépendantes de paramètres tels que l'âge, la situation matrimoniale ou encore le statut socio professionnel.

Tout d'abord, les jeunes qu'ils soient jeunes salariés ou étudiants, et sans enfants, peuvent pratiquer l'apéritif toute la semaine sans contraintes, la seule étant souvent les obligations du lendemain.

Ces apéritifs de semaine sont souvent des prétextes à la rencontre, et ils aboutissent parfois à des activités autres qu'alimentaires, et s'éternisent pour finir en soirée. Ce qui est au début n'était qu'un simple apéritif se transforme en une consommation d'alcool nocturne.

L'apéritif est aussi le moment qui permet de se réunir avant de passer à une autre étape. Les jeunes se retrouvent autour d'un verre avant de commencer autre chose, c'est un moment de cohésion, la possibilité de se regrouper.

Toutefois, un attrait pour les apéritifs du week-end est manifeste. Il s'agit alors d'apéritifs qui se font dans des contextes plus organisés, dans le cadre de soirée. Dans le discours des plus jeunes, on note une réappropriation du mot «apéritif» qui s'éloigne de son origine étymologique, l'apéritif est aussi bien le moment qui débute la soirée, que la soirée en elle-même, ou même après le repas. Quand il n'est pas en amont du repas dans des heures qui lui sont traditionnellement accordées, l'apéritif ressemblerait davantage à des «apéritifs prolongés» durant lesquels l'alimentation sous forme de repas n'apparaît pas.

«Disons que les apéros suivis d'un repas, c'est ce qui arrive le plus souvent ici. Les apéros qui s'éternisent, comme je te le disais tout à l'heure, ce ne sont pas des apéros, c'est aller prendre un verre puis manger, et là ça peut s'éterniser et on finit par sortir. Par exemple il n'y a rien à faire une soirée, on dit 'bien tu passes', 'et tu passes prendre un verre, prendre un apéro', on dit prendre un apéro mais c'est pas forcément un apéro, prendre un verre et ça peut durer jusqu'à pas d'heure. Ça nous est déjà arrivé de dire à des gens de passer après manger et qu'ils restent ici jusqu'à 3H du matin. (Virginie, 22 ans, Rennes)

Cet éloignement de l'origine étymologique les amène à se questionner sur l'appellation qu'ils donnent à ce moment englobant une prise alimentaire assimilable au repas et une consommation d'alcool.

La situation matrimoniale et l'installation en couple sont aussi des facteurs influents. Installés en couple, les jeunes auraient tendance à privilégier l'apéritif à domicile, celui-ci s'inscrivant dans une démarche d'invitation à dîner ou dans le cadre d'un apéritif dînatoire. Les jeunes célibataires prennent l'apéritif plus souvent que les autres, ceci s'expliquant par une vie familiale non établie.

Le simple apéritif sera plus pris en extérieur et n'aura pas forcément pour suite un repas à domicile. Quand l'apéritif commence en extérieur, la probabilité de retourner manger dans un domicile est rare. Alors que prendre l'apéritif dans un domicile pour ensuite dîner ailleurs est envisageable. L'apéritif est alors un moment de

²⁵ Docteur en anthropologie sociale

rassemblement dans l'attente d'une suite. Les jeunes se retrouvent autour d'un verre pour ensuite pratiquer autre chose, dans un autre lieu. Il s'opère alors un transfert.

Aussi les lieux de la prise d'apéritif dépendent du type d'habitat. Ceux qui vivent encore chez leurs parents ou encore qui ont de petits logements prennent plus souvent l'apéritif en extérieur, la raison invoquée étant l'occasion d'être hors de chez soi. Ces apéritifs dans des lieux publics s'inscrivent aussi dans une pratique juvénile, avec une particularité pour investir des lieux publics qui d'ordinaire ne sont pas le support à ce type de pratique. En effet, les plages, les jardins publics, ou encore les allées longeant les canaux parisiens se voient investis d'une population juvénile qui choisit de se retrouver à ces endroits pour partager un moment autour de l'apéritif. Des denrées sont apportées sur place, aussi bien liquides que solides. Pratiquer l'apéritif en pleins airs dans des lieux publics est surtout une pratique estivale. Les lieux sont appréciés pour leur côté «à découvert» et pour leur côté agréable.

De manière plus conventionnelle, l'apéritif dans des cafés se fait aussi bien avec les amis qu'avec des connaissances. Le bar a un côté pratique, c'est la possibilité de se retrouver en nombre, et aussi la possibilité d'être en extérieur au moment de l'été. C'est prolongé la journée dans un cadre agréable, par une activité permettant de faire la cassure avec le monde professionnel.

Toutefois les sorties en extérieur sont aussi dépendantes de l'offre de l'environnement. Pour les jeunes ruraux, les rassemblements se font plus dans des domiciles privés que dans des bars. Alors que l'apéritif est partagé de manière plus récurrente par les adultes aux domiciles privés, les jeunes oscillent entre le domicile et l'extérieur pour différentes raisons: pragmatiques, de contexte, raisons festives, mais aussi financières. L'apéritif est une pratique qui a un coût (boissons, amuse-gueule). Lorsqu'il est consommé dans une structure publique, son coût est plus onéreux, et ceci peut présenter un frein ayant comme alternative l'apéritif à domicile

Enfin l'apéritif est apprécié par les jeunes pour son côté «déstructuré». Le moment de l'apéritif est l'occasion de se déplacer, de multiplier les conversations, de manger, d'aller à la rencontre des autres. Ce côté «mouvant» est présenté en opposition au côté statique du repas. D'un point de vue social, l'apéritif offre des avantages que ne permet pas le repas (des interlocuteurs différents, des changements de lieux et de positions)

«Quand les gens viennent manger ensuite ...

Ça dépend, généralement, on reste sur la table basse (rires) parce que c'est plus convivial aussi. Le fait d'être assis c'est tout de suite plus posé, tout le monde est tranquille, tu te mets en tailleur à l'indienne et tu manges tranquillement sans te poser de question, et ça fait autant plaisir de se retrouver» (Amélie, 25 ans, Rennes)

Les adultes

La notion d'apéritif prolongé est quelque chose qui n'apparaît pas dans le discours des adultes, l'apéritif pour eux se fait en amont du repas, et souvent il y est associé. L'apéritif serait alors plus «conventionnel», il vient en réponse à des règles de bienséance, et il répond à un certain ordre établi. L'apéritif se fait aux heures en amont du repas ou sinon s'il est décalé dans le temps, le repas l'est aussi.

La question de l'alcool au moment de l'apéritif revient chez les adultes. En prenant l'apéritif ils pensent aux conséquences que l'alcool a sur leur organisme et ce que cela implique en terme de responsabilités. En effet, la quantité d'alcool ingérée est réfléchie et c'est une chose à laquelle ils prennent garde. Les habitudes de consommations des adultes semblent changer avec le temps, et notamment avec les décisions nationales (cf: loi Sarkozy).

Aussi les simples apéritifs en extérieur sont plus rares avec l'âge. La réception à domicile est privilégiée. L'apéritif en extérieur est pris dans le contexte d'un repas dehors ou dans la continuité d'une action hors domicile, mais sortir uniquement dans le but de se regrouper autour de l'apéritif ne se fait guère. Toutefois, les divorcés le pratiquent tout de même de temps à autre.

Les enfants ont un impact sur la fréquence des apéritifs et sur le contenu alimentaire. En effet, avoir des enfants signifie devoir répondre à des obligations parentales. Il n'est plus possible de pratiquer l'apéritif à tout moment et en tout lieu. Les jeunes adultes rencontrés, qu'ils soient étudiants ou jeunes salariés, n'avaient pas d'enfants. Par ailleurs, les adultes d'une cinquantaine d'années pour la plupart, ne vivaient plus avec leurs enfants, mais ils pouvaient décrire la différence par rapport à l'époque où ils vivaient avec leurs enfants.

« Est ce que au fur et à mesure qu'on avance dans la vie, le moment de l'apéritif change? »

Oui, oui je pense. Parce qu'on respectait quand même les horaires de repas des enfants, enfin quand ils étaient petits. Maintenant nous n'avons plus qu'à s'occuper donc si on mange deux ou trois heures après c'est pas grave.

Dans la manière de proposer l'apéritif...

On propose plus systématiquement maintenant. Parce qu'on n'a pas à s'occuper, à penser comme à s'occuper des gamins. On propose plus facilement. Par exemple, ce soir ma copine va venir, elle va prendre sûrement un verre, on a décidé d'aller manger à l'extérieur ... avec des gamins on ne pouvait pas faire ça, on est plus libre quand même.»
(Marie, 50 ans, Périurbain)

Les couples avec enfants prennent l'apéritif mais plus le week-end. Avoir des enfants a des conséquences sur la sociabilité, et ceci a des répercussions sur la rencontre avec des tiers. De plus lorsque les enfants sont présents, ils semblent que ceux-ci aient un impact sur les discussions.

En bref

À la lecture de ces différents témoignages, on constate que les apéritifs suivent aussi les évolutions des parcours individuels.

- Les étudiants et jeunes salariés célibataires ou en couple sans enfant sont ceux qui pratiquent le plus l'apéritif, quelque soit le moment de la semaine. Ils oscillent entre apéritif à domicile et hors domicile sans réelle préférence. Toutefois au moment de l'installation en couple, ils tendent à pratiquer des apéritifs de plus en plus «conventionnels», c'est-à-dire dans le cadre d'une invitation à des heures en amont des repas.
- L'arrivée des enfants et leur éducation ont des répercussions sur la fréquence dans les rapports avec autrui, et par conséquent les rencontres diminuent par rapport au stade précédent.
- Enfin, une fois les enfants partis, une nouvelle temporalité se joue selon laquelle il est désormais possible de prendre l'apéritif sans contraintes temporelles dues aux responsabilités parentales.

L'impact des effets de générations sur les manières de pratiquer l'apéritif à domicile

Pour les jeunes, prendre l'apéritif à domicile se fait toujours autour de la table basse. Même pour des apéritifs réunissant beaucoup d'individus ou des apéritifs dînatoires, le rassemblement se fait autour. Ensuite ils choisissent ou non de passer sur la table haute selon le type de repas proposé par la suite. La question du passage d'une table à l'autre ne se pose pas dans tous les cas de figure, on pense alors aux personnes vivant dans de petits logements et ne disposant pas d'assez de place pour accueillir deux types de table.

Pour les générations précédentes, l'apéritif n'est pas systématiquement autour de la table basse. Le lieu est pensé en fonction du type d'apéritif et en fonction du nombre. Table haute et table basse peuvent alterner avec tout de même une préférence pour l'une ou l'autre. Dans le cas de repas prévu, l'apéritif peut se prendre sur la table haute, alors que c'est une chose qui ne se pratique pas du tout chez les jeunes. Mais ceci relève aussi de la question du type d'habitat et de la superficie des pièces de réception. Dans tous les cas de figure il faut que chacun puisse être confortablement installé et de manière à ce que la communication puisse se dérouler dans de bonnes conditions. Aussi dans l'agencement des maisons des personnes plus âgées, la superficie des salons est moins importante que dans les nouveaux habitats où la configuration du salon est plus adéquate à la réception.

L'apéritif intergénérationnel

Selon que ce soit avec les amis, avec la famille, ou bien alors les collègues, ou de simples connaissances, l'apéritif est vécu selon différents modes. Ceci ne s'explique plus seulement d'un point de vue organisationnel, mais plus en terme sociaux.

Les apéritifs en famille sont des apéritifs qui se font en amont d'un repas, on n'invite pas sa famille uniquement à l'apéritif, ou alors c'est un apéritif qui se produit de manière spontanée parce que «c'est l'heure de l'apéritif». Ces apéritifs avant le repas sont plus courts que les mêmes apéritifs partagés avec les amis.

Les plus jeunes, qui voient leurs parents de manière régulière et sur plusieurs jours sont amenés à prendre l'apéritif avec leurs parents dans des contextes d'invitations: d'autres membres de la famille sont présents, des amis sont invités à l'apéritif, mais la proposition de manière spontanée à prendre l'apéritif ne se fait pas. Si le jeune partage plusieurs repas avec ses parents, le premier peut être précédé d'un apéritif, en ce sens il y a un côté festif au retour de l'enfant à la maison. Pour les jeunes rencontrant leurs parents de manière plus irrégulière, l'apéritif est l'occasion de trinquer pour se retrouver.

Si l'apéritif est un moment partagé uniquement par la famille nucléaire partageant le logis, il peut se prendre à table, rapidement. Il s'agit d'un moment pour rompre avec le quotidien.

«Même entre nous, quand on prend l'apéritif, ça peut être en début de repas, on s'installe à table, on prend l'apéritif, et après on mange.» (Catherine, 43 ans, Rennes)

Aussi, quand les jeunes reçoivent leurs parents, ils modifient leurs pratiques. Ceci revient encore au fait que, selon les personnes, la composition de l'apéritif est différente. Ils ne prennent pas l'apéritif de la même manière avec leurs parents qu'avec leurs amis.

Pour la famille, que proposes-tu ? Entrée, plat, dessert? quelque chose de traditionnel?

Avec la famille, c'est plus conventionnel qu'avec les amis. On prend l'apéritif et on passe à table. C'est préparé. (Cécile, 29 ans, rural)

2.2.3. Régionalisation de l'apéritif

Sur le territoire français, quelques manières de pratiquer l'apéritif se distinguent indépendamment des facteurs sociaux tels que l'âge ou encore la classe sociale. Individuellement, les acteurs donnent des définitions similaires d'une même pratique. On peut alors parler «d'invariants temporels», car les acteurs s'accordent à donner des définitions proches, même si dans la pratique quelques uns sont en dissonance entre ce qu'ils déclarent en premiers lieux, et la pratique qu'ils décrivent par la suite (notamment les jeunes). Dans le cas de la régionalisation de l'apéritif, nous prenons pour groupe de référence les habitants des quatre régions visitées. La régionalisation est analysée d'un point de vue alimentaire.

2.2.3.1. Des invariants temporels et culturels

Les heures de l'apéritif

L'apéritif est une pratique encretemporellement. Il existe tout un rituel de l'apéritif, et notamment autour des heures de l'apéritif. Même si tous ne définissent pas de manière spontanée l'apéritif comme étant «avant le repas», il ressort du discours un certain degré de normalisation autour des heures de la prise de l'apéritif, qui se situent comme des heures proches de celles des repas.

Les moments privilégiés

L'apéritif s'inscrit dans une temporalité particulière, les apéritifs du soir et du week-end sont privilégiés. L'apéritif avant le repas du midi se pratique, mais beaucoup moins fréquemment que celui du soir surtout en semaine. Lorsqu'il est pris le midi, c'est plus dans le cadre d'un repas au restaurant, et il est plus rapide que le soir. L'apéritif du midi en semaine serait plus entre collègues de travail, alors que celui du week-end, et plus particulièrement celui du dimanche midi, serait celui de la famille.

Ces choix s'expliquent en fonction des temps libres et des temps de loisirs de chacun. Aujourd'hui, les temps libres agissent comme «organisateur sociaux»²⁶ par leurs interventions sur les liens sociaux et amico-familiaux et par la structuration de tribus de pratiques culturelles et sportives. Lorsqu'il est partagé entre amis (vs apéritifs d'entreprise), l'apéritif se fait durant des temps libres, il s'agit d'un temps pour soi et pour les autres, un moment de détente. Les relations amicales se sont massivement développées par rapport aux relations de travail car aujourd'hui la vie sociale se structure progressivement autour des rythmes de temps libres, de loisirs et de vacances; alors qu'auparavant les rythmes de travail la dominaient.

La saisonnalité

L'apéritif est aussi fonction de la saisonnalité: la fréquence et l'alimentation en sont dépendantes. Tous s'accordent à dire que les apéritifs sont plus fréquents l'été parce que c'est une saison propice à la réception et aux sorties. Pour l'alimentation, la table de l'apéritif est faite avec des préparations de saisons. Des préparations chaudes sont présentées l'hiver, alors qu'en été elles seront plus facilement froides. Pour ceux qui pratiquent les apéritifs avec des légumes, les légumes choisis sont des légumes de saison: chou fleur l'hiver et concombres l'été par exemple.

2.2.3.2. Les catégories d'alimentation pour l'apéritif ...

L'apéritif «classique», composé de produits lui étant destinés

Dans la grande majorité des cas, les apéritifs à croquer sont présents sur la table d'apéritif. Ils existent soit en tant qu'unique alimentation de ce moment, soit ils ont un rôle de complément.

Lorsqu'ils sont l'unique alimentation, plusieurs références sont proposées. Il ne s'agit que très rarement que d'un seul type de produit en quantité réduite.

En choisissant de proposer des AAC, on prend moins de risque de se tromper sur les goûts des invités.

Les préparations types de l'apéritif, réinventées

Il existe une base commune, et selon le degré d'inventivité de la personne, les déclinaisons sont multiples. La créativité est renouvelée au gré des envies et des trouvailles, mais les recettes qui plaisent restent celles qui seront le plus souvent reproduites pour le moment de l'apéritif.

Des signes régionaux sur la table

L'olive revient de manière récurrente dans le discours des interviewés de la région marseillaise. Elle a aussi sa place sur les tables d'apéritif des autres régions visitées, même si c'est avec moins de récurrence qu'elle est citée. Elle se mange à l'huile, aromatisée, aux anchois... Dans le sud, elle est aussi préparée en tapenade, cette pratique est plus rare dans les autres régions.

En Bretagne, on parle de galettes fourrées pour le moment de l'apéritif. Des galettes revenues au beurre à la poêle à l'intérieur de laquelle on peut mettre une saucisse, pour former la «galette saucisse», recette traditionnelle de Rennes, ou encore du fromage ou autre. La galette une fois roulée est coupée en morceaux, puis piquée de manière individuelle. Mais cette spécialité locale, la galette, est plus consommée au repas qu'en apéritif. Les individus ne pensent pas systématiquement à l'utiliser à l'apéritif comme peut l'être l'olive marseillaise.

Pour certaines personnes d'origine rurale, l'apéritif est le moment de faire goûter les produits du terroir: les conserves, le pâté, le fromage de chez soi. L'apéritif est donc l'occasion de faire goûter de manière individuelle et en portion ce qui est rare.

²⁶ Viard J., Potier F., Urbain J.-D., 2002, *La France des temps libres et des vacances*, éditions de l'Aube-Datar

Une table du monde

La table de l'apéritif peut donc s'organiser avec des spécialités locales, toutefois la dominante s'inscrit plus dans une dynamique qui va dans le sens du global vers le local. On trouve sur les tables d'apéritif du tzatziki (spécialité grecque), du guacamole (mexicaine), des rhums arrangés et punch (plus exotiques)...etc. Même les biscuits apéritifs sont de plus en plus déclinés avec des saveurs exotiques: goût piment, goût paprika...

Une table nouvelle ...

L'alimentation de l'apéritif est donc riche et variée. Des AAC aux spécialités locales, en passant par les cuisines exotiques, la table se voit aussi investie par une nouvelle tendance avec des produits qui initialement ne sont pas prévus pour ce moment spécifique. Mais grâce à un investissement de la part de l'hôte, et à la réadaptation à un «format apéritif» des aliments (miniaturisation et individualisation des portions), ces produits (le saucisson, les légumes, ou encore des dés de fromage) sont des produits phares de l'apéritif aujourd'hui.

Conclusion

L'apéritif est principalement un moment avant d'être une boisson; plus que sa fonction apéritive, de mise en appétit, aujourd'hui il est surtout apprécié comme un dispositif permettant de créer une multitude de formes conviviales. **Loin d'être un moment anodin, dépourvu de sens, relevant uniquement de la tradition, l'apéritif est un moment qui résulte des interactions sociales entre les individus. Il permet d'établir l'étendue du degré d'intimité.** Les interactions au moment de l'apéritif sont le résultat d'une connaissance plus ou moins grande entre les individus.

Selon les types de temporalité, d'alimentation, de manière de table, cette forme de socialité alimentaire peut être l'objet d'une typologisation en quatre catégories : les apéritifs spontanés, les invitations portant uniquement sur l'apéritif, les apéritifs dans le cadre d'invitation au repas, les apéritifs dînatoires. Ces types d'apéritifs concernent toutes les classes d'âge et tous les groupes sociaux; ils varient principalement en fonction des cycles de vie (étudiants, jeunes salariés, salariés, retraités ...), de la structure familiale (célibataire, couple avec ou sans enfants ...), du type d'habitat (habitat collectif, maison individuelle, superficie) et enfin du degré d'urbanisation (urbain, périurbain, rural). Ces variables ont un impact sur la fréquence des apéritifs, sur les manières de recevoir, sur le contenu alimentaire.

L'apéritif revêt différentes fonctions sociales qui selon le type d'apéritif sont plus ou moins dominantes: des fonctions phatiques, des fonctions oblatives, des fonctions d'initiation avec gestion de l'intimité, des fonctions claniques.

Si d'un point de vue territorial, les fonctions de l'apéritif restent les mêmes, quel que soit le lieu où l'on vit (par exemple la fonction phatique est valable partout en France), la territorialisation de l'apéritif prend son sens dans le contenu solide et liquide: certaines boissons et certains aliments sont privilégiés dans certaines régions, même si certains tentent à s'uniformiser sur l'ensemble du territoire (on pense aux olives, ou encore au pastis qui se boit partout). D'une manière générale, la composante alimentaire de l'apéritif est marquée par une double tendance: d'une part, elle devient de plus en plus présente, copieuse et variée faisant appel à un nouveau registre de composants depuis les légumes jusqu'aux produits laitiers en passant par les produits de la mer; d'autre part ces produits sont de plus en plus transformés ou au moins préparés et c'est cette seconde tendance que nous avons appelé la « culinarisation». Les AAC ne sont pas évincés des tables d'apéritif, mieux, leur présence signe le type d'invitation. **Ils sont en quelque sorte les marqueurs de l'apéritif.**

Aujourd'hui, même si l'apéritif prend des allures de repas avec l'abondance de son contenu, il n'en est pas un pour autant. **Mais même s'il n'est pas tout à fait un vrai repas, il reste une vraie invitation dans laquelle les individus s'investissent** : le type d'invitation (repas, apéritif, café ...), la structure et la mise en scène du moment sont autant d'éléments qui sont pensés en fonction des individus invités et du degré d'intimité partagé avec eux.

* * *

Bibliographie

- Ariès P., 1997, *La fin des mangeurs*, Paris, Desclée de Brouwer.
- Ascher F., 2005, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob.
- Bologne J.-C., 1991, *Histoire morale et culturelle de nos boissons*, Paris, Robert Laffont.
- Clarisse R., 1986, «L'apéritif: un rituel social», in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, vol LXXX, Puf, Paris, 53-61.
- Boudon R., Besnard P., Cherkaoui M., Lecuyer B.-P., 1999, *Dictionnaire de Sociologie*, Larousse
- Corbeau J.-P., 1992, «Rituels alimentaires et mutations sociales», *Cahiers Internationaux de Sociologie*, vol XCII, Puf, Paris, 101-120.
- Corbeau J.-P., 1996, «De la représentation dramatisée des aliments à la représentation de leurs consommateurs», in I. Giachetti, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 174-198.
- Corbeau J.-P., Poulain J.-P., 2002, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat.
- Corbeau J.-P., 2004, «De la table aux tablettes», in J.-J. Boutaud, *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'harmattan, 233-242.
- Fischler C., 1990, *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob.
- Fischler C., 1996, «Alimentation, morale et société», in I. Giachetti, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 31-54.
- Hordé T., 2004, *Dictionnaire des mots de la Table*, Sud Ouest.
- De Langle H.-M., 1990, *Le petit monde des cafés et débits parisiens, au XIXème siècle*, Puf histoire.
- Ducros M., 1996, *Le livre de la noix*, Editions Glénat
- Larmet G., 1998, *Alimentation, échanges et relations sociales*, thèse de Sociologie soutenue à l'École des Hautes Etudes en Sciences Sociales à Paris, sous la direction de Claude Grignon
- Le Fourn M., 2001, «Boire: un processus de rencontre ou d'évitement de l'autre», in *Bastidiana*, 31-32.
- Membrano M., 1989, *Poétique des cafés*, Publisud.
- Montanari M., 1995, *La faim et l'abondance*, Paris, Le Seuil.
- Poulain J.-P., 2001, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat.
- Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.
- Poulain J.-P. et Neirinck E., 2004, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Techniques culinaires et manières de table en France, du moyen âge à nos jours, Paris Lanore
- Prat Y., 1999, *Les fruits exotiques*, Editions Rustica
- Viard J., Potier F., Urbain J.-D., 2002, *La France des temps libres et des vacances*, éditions de l'Aube-Datar.
- Viard M., 1995, *Les fruits et les légumes du monde*, Editions Hatier
- Vierne S., 1989, «Ouverture apéritive», in S. Vierne, *L'imaginaire des nourritures*, Pug.

Revue spécialisée:

- LSA, 15 juillet 2004, n° 1869 «Biscuits salés. L'année des tuiles»
- Faire Savoir Faire, janvier 2005, n°508 «Dossier Apéritif. Tendances autour de l'apéritif dînatoire»
- Linéaires, février 2005, n°200 «Dossier Produits Apéritifs»
- L'express, 6 juin 2005, Emmanuelle Ducournau, *L'apéro zapping*
- Libération, 2 août 2005, Ondine Millot, *A la santé de l'apéro*
- Objectif nutrition, novembre 2002, n° 66, dossier «Le grignotage» par Matty Chiva

ANNEXE

Historique des principaux produits proposés au moment de l'apéritif

Les produits proposés au moment de l'apéritif en accompagnement du verre consommé sont des produits aux origines lointaines, tant géographiques qu'historiques. Avant d'agrémenter nos tables d'apéritif, ces aliments ont été découverts, importés, et il a fallu qu'ils soient acceptés, et ceci est le jeu de plusieurs siècles d'histoire. De plus, l'alimentation au moment de l'apéritif est quelque chose de récent, ce n'est que depuis les années 1960 que l'on déguste quelque chose en buvant l'apéritif, avant il ne s'agissait que d'une prise liquide.

La cacahuète

La cacahuète, encore appelée noix d'arachide, est une légumineuse originaire d'Amérique du Sud. D'après des appréciations scientifiques, des arachides sauvages étaient déjà présentes 1500 ans avant J.-C. principalement dans les régions du Brésil actuel et de la Bolivie. Ces plantes ont été domestiquées par les autochtones, ainsi ont-ils obtenu des cultures organisées.

Lorsque les Conquistadors découvrent l'Amérique, ils découvrent de nombreux produits qui leur étaient jusqu'alors inconnus. Parmi ces produits on compte la cacahuète au même titre que le maïs, la pomme de terre, le cacao ou encore la tomate. Considérée comme aliment de deuxième ordre par les colonies espagnoles et portugaises, la cacahuète est tout de même exportée. Les premières importations commerciales en Europe ont lieu en Angleterre vers 1835 en provenance de la Gambie, et en France vers 1840 à partir du Sénégal.

La cacahuète reste pendant longtemps la nourriture des Noirs sur les bateaux transportant les esclaves, mais avec la guerre civile américaine (1861-1865), elle devient aussi le moyen pour les soldats de subsister. La production augmente de manière à fournir les combattants. Parallèlement, aux Etats-Unis, elle se consommait à l'occasion des jeux de base-ball ou de spectacles de cirque.

Aujourd'hui, la cacahuète est cultivée dans les pays tropicaux ou subtropicaux tels que la Chine, l'Inde, l'Afrique, mais aussi aux Etats-Unis et en Amérique du Sud.

La cacahuète tient une place importante dans les cuisines exotiques. Par exemple en Côte d'Ivoire, elle est utilisée dans toute la cuisine, dans le potage, l'entrée, relevée de piment, de girofle. Son huile remplace le beurre et parfume viandes et poissons. Broyée avec des piments et de jeunes tomates, elle devient sauce. En France, elle est souvent associée au moment de l'apéritif, et ce depuis les années 1960. Jean-Didier Urbain explique «*Ce sont les pieds-noirs, de retour d'Algérie, qui les ont apportées, introduisant du même coup le plaisir de déguster quelque chose en buvant. Auparavant, c'était un verre d'alcool sans rien autour, comme le font les Anglo-Saxons.*»²⁷

L'amande

L'amande, originaire d'Asie, est une drupe, c'est-à-dire le noyau d'un fruit. L'amande était déjà cultivée il y a des milliers d'années, mais elle ne portait pas d'appellation spécifique, il a fallu attendre un certain temps pour que le nom d'amande apparaisse. Actuellement, elle est surtout cultivée en Espagne, en Amérique (Californie) et en Italie. On peut distinguer deux types d'amandes : l'amande douce et l'amande amère. L'amande douce est salée pour être consommée au moment de l'apéritif.

La pistache

La pistache est le fruit d'un arbre feuillu, le pistachier, et elle appartient à la même famille que la noix, c'est-à-dire les oléagineux. Originaire d'Asie, le pistachier a été acclimaté dans tout le bassin méditerranéen pour ses graines comestibles. Actuellement, les pistachiers sont cultivés en Afghanistan, au Pakistan, en Inde, en Iran, en Turquie, en Grèce, en Italie et aux États-Unis. Les pistaches sont consommées grillées pour l'apéritif.

La noix de cajou

La noix de cajou est le fruit de l'anacardier. L'arbre est découvert aux Antilles aux alentours du XVIème siècle, puis il est transporté dans les régions tropicales d'Afrique et d'Asie. Sa culture est particulièrement florissante dans le sud de l'Inde et en Indonésie. En France, la noix de cajou est très prisée à l'apéritif, on la mange nature ou grillée. En Inde, elle a sa place dans de nombreux plats ou desserts.

²⁷ L'express, 6 juin 2005, Emmanuelle Ducournau, *L'apéro zapping*

L'olive

Les plus anciennes traces d'oliviers ont été retrouvées en Afrique et elles dateraient d'entre -35000 et -10000 avant J.-C. Entre -6000 et -2000 avant J.-C., l'olivier est présent dans le Croissant Fertile, en Egypte, en Palestine et en Crète. Une fois de plus avec les grands voyageurs et leurs découvertes, l'olivier est importé, les explorateurs en emmenant avec eux dans leurs voyages. L'olivier se présente sous deux formes: à l'état sauvage, c'est un arbuste appelé l'oléastre; alors que cultivé c'est un arbre. L'olivier est cultivé dans les régions chaudes du bassin méditerranéen mais aussi au Japon, en Australie, au Mexique, aux Etats-Unis. Dans le cas de la France, les olives sont produites dans le Sud, mais la production ne couvre pas la consommation d'olives par les Français. La couleur des olives dépend de leur degré de maturité: au départ vertes et lisses, elles deviennent noires et plissées à maturité complète. Les olives apparaissent sur les tables d'apéritif dès la fin des années 1970.

La pomme de terre

La pomme de terre est arrivée en Europe en 1534, mais elle ne connaîtra le succès qu'en 1785 grâce à l'ingéniosité d'Auguste Parmentier. En effet jusqu'alors, on se méfiait de la pomme de terre à cause de ses tubercules. La consommation de pommes de terre connut alors un véritable essor grâce à Parmentier qui réussit à convaincre le roi de porter une fleur de pomme de terre à sa boutonnière, et aussi grâce à la curiosité qu'il réussit à susciter chez les paysans en faisant garder un champ de pommes de terre par des gardes. En effet, un champ nécessitant d'être gardé ne pouvait que recouvrir un trésor, et une fois la garde levée, les paysans pillèrent le champ, et c'est ainsi que la pomme de terre commença à être consommée.

Quant aux chips, un dérivé de la pomme de terre, elles sont nées aux Etats-Unis en 1853 dans un restaurant. Alors qu'un client mécontent refusait de manger ses frites, les jugeant trop épaisses, le cuisinier, plutôt que de tailler les pommes de terre, décide de les émincer en tranches aussi fines que possibles. Face au succès du plat, il décide de les mettre à sa carte.

La tomate

La tomate est elle aussi originaire d'Amérique et appartient à la famille des solanacées. Lorsque les Conquistadors la découvrent au Mexique, c'est un fruit amer de la grosseur d'une cerise, mais déjà à cette époque les Mexicains avaient atteint un degré de domestication de la tomate assez élevé. Les premières tomates arrivent en Europe au XVIème siècle, et sont adoptées rapidement par les Italiens qui les rebaptisent "pomme d'or" (pomo d'oro), en raison de leur couleur jaune d'alors. Ils en consomment dès 1550 alors que les autres pays européens les cultivent encore comme plante ornementale et les considèrent comme vénéneuses parce qu'elles appartiennent à la famille des solanées, représentées en France par la belladone et la mandragore, toutes deux considérées comme des empoisonneuses auxquelles on prête des pouvoirs magiques. La Provence développe ses premières cultures de tomates au tout début du XVIIème siècle, mais ce n'est que pendant la Révolution que Paris découvre la tomate, car elles accompagnent les fédérés de Marseille en 1793. Ce n'est que plus tard, au XIXème siècle, qu'elle va trouver sa place en Afrique, dans l'Europe du Nord, et en Asie car elle est devenue plus populaire.