

W. A. VAN DER KLOOT

T.-M. WILLEMSSEN

**Les correspondances culinaires. Une analyse
de contenu de treize livres de cuisine**

Les cahiers de l'analyse des données, tome 10, n° 2 (1985),
p. 131-136

http://www.numdam.org/item?id=CAD_1985__10_2_131_0

© Les cahiers de l'analyse des données, Dunod, 1985, tous droits réservés.

L'accès aux archives de la revue « Les cahiers de l'analyse des données » implique l'accord avec les conditions générales d'utilisation (<http://www.numdam.org/conditions>). Toute utilisation commerciale ou impression systématique est constitutive d'une infraction pénale. Toute copie ou impression de ce fichier doit contenir la présente mention de copyright.

NUMDAM

Article numérisé dans le cadre du programme
Numérisation de documents anciens mathématiques

<http://www.numdam.org/>

LES CORRESPONDANCES CULINAIRES. UNE ANALYSE DE CONTENU DE TREIZE LIVRES DE CUISINE

[CUISINE]

par W. A. van der Kloot*, T.-M. Willemsen**

Parmi les créations nombreuses de la civilisation française se trouvent sans doute, la *haute cuisine* et l'*analyse des correspondances*. Afin de tenter d'établir une liaison entre les deux, nous présentons ici une recherche dans laquelle la méthode de l'une est analysée par la méthode de l'autre.

Bien que la dégustation de ses produits soit la meilleure façon d'étudier la cuisine, il existe encore d'autres manières, par exemple, l'analyse des recettes ou l'analyse des livres de cuisine. Ici nous avons adopté la dernière méthode, en gardant l'analyse des recettes pour un avenir proche.

Avant de préciser la méthode que nous avons suivie, il est important de remarquer qu'il n'y a pas qu'une seule cuisine française, mais qu'il y a plusieurs cuisines françaises, c'est-à-dire des cuisines régionales, bourgeoises, traditionnelles, professionnelles ou modernes. Quant à ces dernières, il est facile de discerner une cuisine, dite nouvelle, qui elle-même se présente sous plusieurs formes, parfois originale et parfois traditionnelle. Malgré sa pluriformité, cette nouvelle cuisine a été caractérisée comme une cuisine qui excelle dans les entrées et les entremets mais qui fait moins attention aux plats de viande (Roos & Van Eyndhoven, 1983 ; Willemsen, 1984).

Le but de cette recherche est d'analyser et de visualiser les relations qui existent entre les cuisines modernes et les cuisines traditionnelles, et particulièrement, de vérifier la caractérisation ci-dessus de la nouvelle cuisine. Pour cela nous avons classé en catégories les contenus de treize livres de cuisine, et nous avons compté le nombre de recettes dans chaque catégorie de livre. Pour démontrer les relations entre les livres de cuisine, nous avons fait deux analyses de correspondances : (1) du tableau de douze catégories sur treize livres, et (2) du tableau de douze catégories sur cinq livres de la cuisine plus traditionnelle, en représentant les livres plus modernes comme des éléments supplémentaires dans la solution initiale.

(*) W.A. van der Kloot.

Institut de psychologie. Université de Leiden. Pays-Bas.

(**) T.M. Willemsen.

Institut de psychologie. Université de Leiden. Pays-Bas.

Nous remercions notre collègue Jacques Commandeur et sa mère Madame Denise Commandeur pour leur assistance très appréciée dans la correction de ce texte français. Les auteurs prennent la responsabilité des éventuelles fautes. Adressez toute correspondance au premier auteur, Institut de Psychologie, Hooigracht, 15, 2312 KM Leiden, Pays-Bas.

1 Méthode : *Les livres de cuisine*. Les livres utilisés dans cette recherche sont douze livres français (Bocuse, 1976, 1982 ; Escoffier, 1970 ; Guérard, 1976, 1978 ; Lallemand, 1969 ; La Mazille, 1929 ; Maximin, 1984 ; Olympe, 1982 ; Simonet, 1977 ; Troisgrois & Troisgros, 1977 ; Vergé, 1978) sur la cuisine française qui font partie d'une petite collection des deux auteurs sur ce sujet. Un treizième livre, l'oeuvre considérable de Pellaprat (1975) (traduit en hollandais), a été choisi pour mieux représenter la cuisine traditionnelle et professionnelle.

Les catégories de contenu. Pour classer en catégories les recettes de chaque livre, selon lesquelles nous avons, initialement, utilisé les rubriques, Escoffier (1970) avait divisé les recettes de son livre. Après avoir classé toutes les recettes, nous avons réduit ce système de trente catégories à douze.

Procédure. Tous les classements en catégories ont été faits d'un commun accord entre les deux auteurs. Nous nous sommes tenus aux règles suivantes :

(1) L'unité d'analyse a été la recette. Seules les recettes pour les sauces et les plats complets ont été retenues, et non les recettes de garnitures, de farces, de confiture, de conserves et de boissons.

(2) Autant que possible nous nous sommes conformés aux classifications données par les auteurs eux-mêmes. Par exemple, le lapin est parfois classé parmi le gibier et parfois parmi la viande, selon la rubrique sous laquelle ces recettes ont été classées par les chefs. Les salades font parfois partie soit des hors d'oeuvres, soit des légumes. Par contre, le homard, les huîtres et les moules sont toujours classés comme crustacés/coquillages, indépendamment de leur place dans le repas. De même, les pâtés et les terrines sont toujours placés parmi les hors d'oeuvres. En cas de doute nous avons consulté le *Nouveau Larousse Gastronomique* (Montagné, 1960).

(3) A l'exception des livres de Pellaprat et d'Escoffier, dont les recettes ont été classées à l'aide de leurs tables de matières, toutes les recettes des autres livres ont été examinées une par une.

2 Résultats : La table 1 représente pour chaque livre de cuisine les nombres de recettes réparties parmi les trente catégories du système initial. La table 2 montre le tableau de contingence où les recettes sont classées dans les 12 catégories du système réduit. Ce dernier tableau a été analysé par une analyse des correspondances (Benzécri et al., 1973), ce qui a donné comme résultat une solution dont la première et la deuxième dimension sont représentées dans la figure 1. Ces deux dimensions avec valeurs propres de .052 et .042 expliquent environ 38 et 30% de la dépendance des livres et des catégories. En ce qui concerne les catégories, la Figure 1 montre une sorte de triangle formé par les fruits de mer, les volailles et la pâtisserie. Près de la pâtisserie se trouvent les hors d'oeuvres. Les poissons vont dans la même direction que les fruits de mer, tandis que les fruits pointent dans la direction opposée. Les légumes, le gibier et la viande vont dans la direction des volailles, pendant que les oeufs et les glaces se trouvent entre les fruits et la pâtisserie. Les sauces et les glaces se trouvent entre les fruits et la pâtisserie. Les sauces et les potages se trouvent tout près du point origine.

Les livres se sont différemment associés avec les catégories de recettes. La cuisine de Bretagne se trouve tout près des fruits de mer, pendant qu'Olympe, la cuisine occitane, les livres de Guérard (Gourmand et Minceur) et de Vergé vont dans la même direction, ce qui veut dire que les poissons et les fruits de mer sont surreprésentés dans ces livres-ci. Maximin et Pellaprat se concentrent davantage sur

Table 1
Répartition des recettes par 30 catégories et 13 livres de cuisine

Recettes	Livres de cuisine													TOTAL
	Escoffier	Pellaprat	Bretagne	Occitane	Périgord	Bocuse cuisine	Bocuse marché	Guérard gourmande	Guérard minceur	Maximin	Olympe	Troisgros	Vergé	
Sauces	87	144	0	0	10	13	92	21	35	0	6	14	15	436
Potages	113	118	30	21	32	15	54	3	7	15	6	9	8	431
Patés, terrines, gelées	17	21	2	4	8	0	20	4	6	11	5	2	3	103
Hors d'œuvres	95	371	15	18	7	19	45	18	24	19	9	10	10	660
Fruits de mer, crustacés	51	54	56	16	1	3	22	14	13	4	17	3	8	262
Escargots, grenouilles	9	8	6	3	2	0	8	2	1	0	0	2	0	41
Œufs	107	174	8	11	23	14	58	1	4	2	4	8	6	420
Quiches, galettes, pizzas	0	0	17	9	0	3	2	0	0	0	0	2	0	33
Poissons d'eau douce	44	84	9	4	19	3	15	1	1	0	0	1	1	182
Poissons de mer	131	188	51	34	6	24	45	12	10	21	14	13	10	559
Volailles, foies gras	276	185	12	15	32	11	56	17	14	10	17	7	6	658
Gibier à poil	24	44	1	4	9	1	17	2	1	3	2	4	0	112
Gibier à plume	103	60	2	12	15	2	36	3	0	4	1	5	3	246
Bœuf	115	131	5	6	10	10	42	9	5	4	4	6	2	349
Veau	119	111	3	6	19	9	49	4	8	6	5	6	5	350
Mouton, agneau	94	79	5	12	8	4	33	1	1	4	7	2	3	253
Porc	58	67	22	8	12	10	18	1	0	0	8	3	1	208
Viandes diverses	0	0	1	1	2	3	4	1	1	0	1	0	0	14
Lapin	0	5	2	3	0	4	0	0	0	3	3	1	1	22
Légumes chauds	230	214	35	23	44	36	160	18	9	9	7	19	19	833
Légumes froids	39	25	9	0	10	0	0	1	1	1	0	0	0	86
Pâtes alimentaires	38	20	4	0	4	9	19	1	0	4	3	2	3	107
Pâtes	37	39	2	0	1	0	20	5	0	0	0	4	1	109
Pâtisseries	12	178	3	6	15	7	38	3	2	8	4	8	7	291
Glaces, sorbets	87	116	0	0	0	1	20	4	5	8	4	2	12	259
Puddings, soufflés, crèmes	122	189	5	6	10	7	61	13	10	10	5	5	4	447
Crêpes, beignets, gaufres	14	38	10	3	16	3	38	2	0	0	2	1	0	127
Fruits	97	104	2	5	6	5	44	2	10	6	4	5	8	298
Confiseries, douceurs	0	60	4	4	11	2	23	1	0	6	1	0	1	113
Total	2119	2827	321	234	332	217	1039	164	178	158	139	144	137	8009

N.B. Bretagne = Lallemand (1969); Occitane = Simonet (1977);
Périgord = La Mazille (1929).

Table 2
Tableau réduit de 12 catégories sur 13 livres de cuisine

Recettes	Livres de cuisine												TOTAL	
	Escoffier	Pellaprat	Bretagne	Occ tane	Périgord	Bocuse cuisine	Bocuse marché	Guépard gourmande	Guépard minceur	Maximin	Olympe	Tro s gros		Verge
Sauces, potages	200	262	30	21	42	27	146	24	42	15	12	23	23	867
Hors d'œuvres, patés, terrines, gelées, uiches, galettes, pizzas	112	392	34	31	15	22	67	22	30	30	14	14	13	796
Fruits de mer, crustacés, escargots, grenouilles	60	62	62	19	3	3	30	16	14	4	17	5	8	303
Oeufs	107	174	8	11	23	14	58	1	4	2	4	8	6	420
Poissons	175	272	60	38	25	27	60	13	11	21	14	14	11	741
Volailles, foies gras	276	185	12	15	32	11	56	17	14	10	17	7	6	658
Gibier, lapin	127	109	5	19	24	7	53	5	1	10	6	10	4	380
Viandes	386	388	36	33	51	36	146	16	15	14	25	17	11	1174
Légumes, pates alimentaires	307	259	48	23	58	45	179	20	20	14	10	21	22	1026
Pâtes, pâtisseries, crêpes, beignets, gaufres, confiseries, douceurs	63	315	19	13	43	12	119	11	2	14	7	13	9	640
Glaces, sorbets, puddings, soufflés, cremes	209	305	5	6	10	8	81	17	15	18	9	7	16	706
Fruits	97	104	2	5	6	5	44	2	10	6	4	5	8	298
Total	2119	2827	321	234	332	217	1039	164	178	158	139	144	137	8009

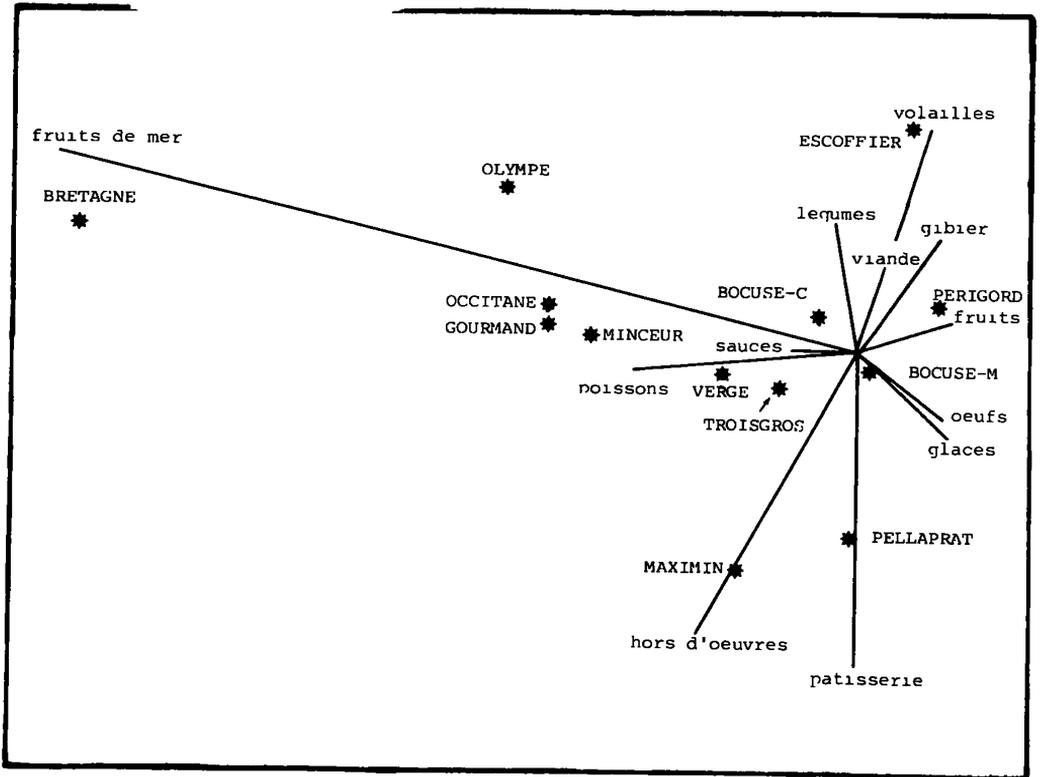


Figure 1. Représentation simultanée des livres de cuisine et des catégories de recettes en deux dimensions.

les hors d'oeuvre et la pâtisserie que les autres livres. Escoffier se trouve près des volailles, et la cuisine du Périgord va plutôt dans la direction de la viande et du gibier. Les deux livres de Bocuse se trouvent à peu près au point origine. Bien que Bocuse considère son oeuvre comme nouvelle cuisine (voir Bocuse, 1976, p. 6), ses livres sont évidemment des livres généraux qui sont représentatifs de toute la cuisine française.

En bref, les livres de la cuisine régionale, notamment ceux de la Bretagne et de l'Occitanie sont clairement caractérisés par les ingrédients de leur cuisine (i.e. poissons, fruits de mer, viande). Contrairement à notre attente, les livres classiques (Pellaprat, Escoffier) montrent des différences considérables, notamment, dans leurs préférences pour, respectivement, la pâtisserie et les volailles. Les livres de la nouvelle cuisine se projettent dans la direction des poissons et des fruits de mer, tandis que les livres traditionnels vont un peu plus dans la direction de la viande.

Pour encore démontrer d'une autre façon les relations entre la nouvelle cuisine et la cuisine traditionnelle, nous avons d'abord analysé la table de contingence des douze catégories et les cinq livres de la cuisine traditionnelle (les cinq premières colonnes de la Table 2). Ensuite nous avons représenté les livres modernes comme des éléments supplémentaires dans la solution. Les résultats de cette analyse sont représentés Figure 2.

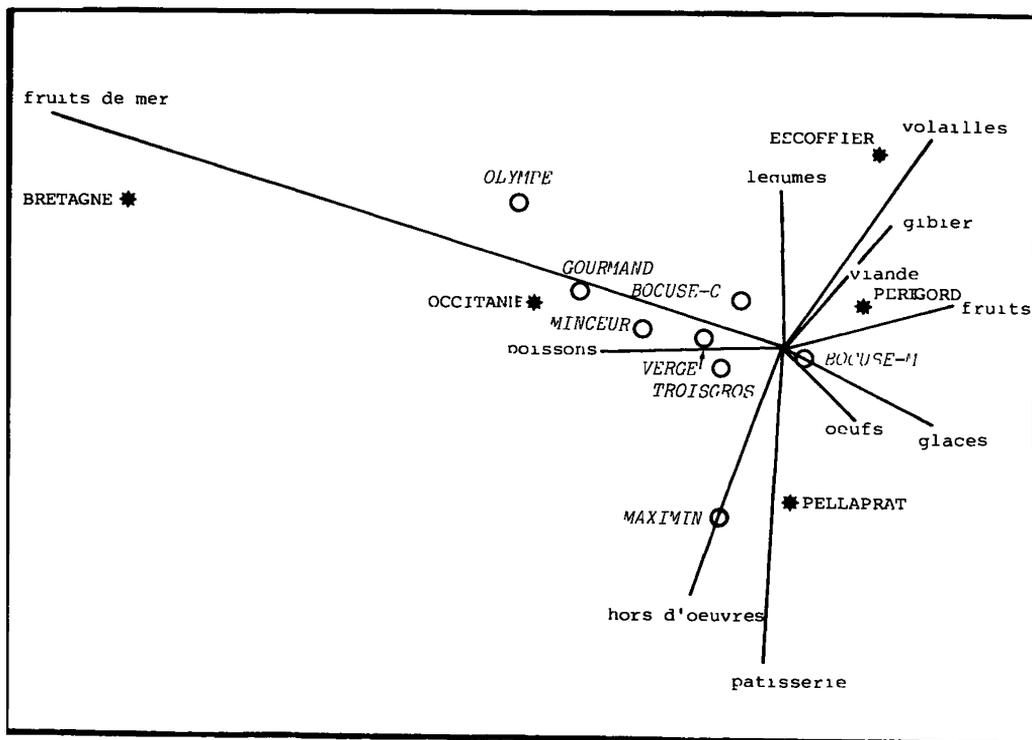


Figure 2. Représentation simultanée des catégories des recettes et des livres de cuisine. Les livres modernes (en italiques) sont représentés comme des éléments supplémentaires.

Les deux dimensions représentées dans cette figure expliquent environ 48 et 41% d'inertie. Il est évident que cette solution est à peu près identique à celle de la Figure 1. Ce résultat montre que l'espace des livres de cuisine est déterminé par les différences entre les livres traditionnels. Les livres de la nouvelle cuisine semblent différer moins fort par leurs préférences.

3 Conclusion

En réalisant cette recherche nous avons suivi l'exemple donné par GIFI (1981) qui a analysé le contenu d'une dizaine de livres par l'analyse multivariée. Les résultats de Gifi et les nôtres montrent que l'analyse des correspondances peut être avantageusement utilisée pour l'analyse du contenu.

Dans cette recherche nous avons étudié les relations entre diverses formes de la cuisine française. Bien que nous ayons pu visualiser certaines relations et différences, il est à remarquer que les différences entre les diverses cuisines ne se manifestent pas seulement par leur choix de recettes, mais aussi, et probablement davantage, par la composition des recettes et le style de cuisiner.

Bibliographie

- Bocuse, P. (1976). La cuisine du marché. Paris : Flammarion.
- Bocuse, P. (1982). Bocuse dans votre cuisine. Paris : Flammarion.
- Escoffier, A. (1970) Ma cuisine. Paris : Flammarion.
- Gifi, A. (1981). Non-linear multivariate analysis, Leiden : Department of Data Theory.
- Guérard, M. (1976). La grande cuisine minceur. Paris : Laffont.
- Guérard, M. (1978). La cuisine gourmande. Paris : Laffont.
- Lallemand, R. (1969). La vraie cuisine de Bretagne. Paris : Quartier Latin.
- La Mazille. (1929). La bonne cuisine du Périgord. Paris : Flammarion.
- Maximin, J. (1984). Couleurs, parfums et saveurs de ma cuisine. Paris Laffont.
- Montagné, P. (1960). Nouveau Larousse Gastronomique. Paris : Larousse.
- Olympe. (1982). La cuisine d'Olympe. Paris : Mengès.
- Pellaprat, P.H. (1975) (4^{ème} éd.). Moderne kookkunst. Wageningen : Veen. (Tire original : l'art culinaire moderne).
- Ross, J., & R. van Eyndhoven (1983). Koken als een kok. Haarlem : Gottmer.
- Simonet, S. (1977). Le grand livre de la cuisine occitane. Paris : Delarge.
- Troisgros, J., & Troisgros, P. (1977). Cuisiniers à Roanne. Paris : Laffont.
- Vergé, R. (1978). Ma cuisine du soleil. Paris : Laffont.
- Willemsen, T.M. (1984). Groups in discussion. Thèse, Université de Leiden, Leiden, Pays-Bas.