

LES FRANÇAIS À TABLE

Extrait de F. MERMET, *Francoscopie*, Paris, 1989.

Le repas de midi est le plus souvent rapide et parfois frugal. Celui du soir obéit aux mêmes contraintes de temps, même s'il est plus consistant. Les femmes ont de moins en moins envie de se consacrer à la cuisine et à la vaisselle. Les produits et équipements susceptibles de leur faire gagner du temps sont donc les bienvenus.

L'attitude vis-à-vis des repas de fête est tout à fait différente. Les Français y voient l'occasion de passer un moment agréable en famille ou avec des amis, en profitant de l'ambiance créée par un bon repas. Ils consacrent donc le temps et l'argent nécessaires pour que la fête soit réussie. C'est l'occasion pour certains hommes de faire la démonstration de leurs talents culinaires, tandis que les femmes s'efforcent de mettre une note d'originalité, voire d'exotisme, dans le menu et la décoration de la table.

Face au *fast-food* et au steak-salade de la semaine, les menus du week-end et des repas d'anniversaire prennent une saveur particulière. Ils constituent une pause appréciée dans un emploi du temps souvent chargé. C'est ainsi que les ventes de champagne en France ont atteint en 1987 un nouveau record : 137 millions de bouteilles.

Finis aussi les horaires stricts qui ponctuaient la journée. L'horaire variable du travail s'étend peu à peu à l'alimentation. Chacun adapte son emploi du temps alimentaire à ses propres contraintes, regardant moins la pendule, écoutant plus son estomac. Le mouvement est en train de gagner la famille où les heures de repas comme les menus sont de plus en plus personnalisés. Comme dans d'autres domaines, c'est le souci d'une plus grande liberté individuelle qui explique l'évolution des mœurs alimentaires.