



COMMENT DONNER ENVIE DE CUISINER PLUS SOUVENT ?

+ SCIENCES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION



SARAH BASTIEN est jeune chercheuse en Sciences de l'Information et de la Communication (SIC) au laboratoire Cimeos de l'université de Bourgogne. Financée par le groupe SEB, qui vend des objets servant à cuisiner, Sarah étudie pourquoi nous cuisinons. En effet, les informations concernant la cuisine et l'alimentation sont de plus en plus présentes. Cependant, des études ont montré que les gens passent de moins en moins de temps à cuisiner et mangent plus souvent des plats préparés. Sarah s'intéresse à ce qui donne envie de cuisiner plus souvent.

« Depuis toute petite, je suis passionnée de cuisine et j'aime le partager. Comprendre pourquoi les gens cuisinent et ce qui les motive est une suite logique de cette passion. »

Sarah Bastien

«Je n'ai pas envie de cuisiner» est une phrase que vous avez sans doute déjà tous entendue ou prononcée. En effet aujourd'hui, cuisiner n'est plus une obligation pour manger. On peut directement acheter des plats tout prêts au supermarché et les réchauffer au micro-ondes.

Néanmoins, nous continuons parfois de cuisiner pour manger. Par exemple, quand on fait un gâteau, il faut trouver la recette, mélanger les ingrédients et faire cuire le gâteau avant de le déguster. Finalement, cela demande du temps et de l'énergie de cuisiner !

Alors, pourquoi décider de cuisiner ? C'est le travail de recherche de Sarah, qui essaie de comprendre comment les gens cuisinent et ce qui leur donne envie de se mettre aux fourneaux.

Sarah rencontre des familles volontaires pour réaliser son étude. Elle leur demande de s'enregistrer avec un dictaphone pendant leurs courses et elle leur donne un carnet pour que les participants écrivent ce qu'ils cuisinent. Enfin, elle va chez eux pour discuter avec eux et les interroger sur leur façon de cuisiner : est-ce qu'ils préfèrent cuisiner pour partager un repas avec des amis ? Pour se changer les idées après une journée fatigante ? Est-ce qu'ils ne cuisinent pas car ils n'ont pas assez de temps, ou que les ingrédients sont trop chers ?

À la suite de ses trois ans de travail, Sarah pourra apporter des idées nouvelles, comme des recettes afin de motiver les gens à cuisiner quand ils se disent « je ne sais pas quoi cuisiner ».

LES OBJECTIFS

- + Observer les comportements des gens en cuisine
- + Comprendre comment ils cuisinent dans la vie quotidienne
- + Comprendre ce qui donne envie de cuisiner plutôt que d'acheter des plats industriels