

Numéro 23 - décembre 2011

Analyser les présences au travail : visibilités et invisibilités

Se cuisiner un statut.

Des noms aux verbes dans l'étude de la stratification sociale

Jack Katz

Résumé

En mangeant, nous cuisinons tous, en combinant de façon personnelle les ingrédients à notre disposition pour aiguïser notre appétit ; mais peu d'entre-nous sont appelés cuisiniers. Cet exemple prosaïque introduit à une nouvelle approche du statut matériel. Une formule sociologique qui prête au capital, à l'opposé du travail, la source de l'avantage, ne permet pas de saisir les dynamiques qui façonnent le statut matériel. A partir d'une étude menée sur un quartier de Los Angeles (Hollywood), l'article montre qu'au niveau social le plus élevé, comme au plus bas, les personnes fabriquent leur statut matériel en combinant de façon inventive ce qu'elles ont, comme ressources passives à leur disposition, et ce qu'elles font, en matière de travail rémunéré au temps ou à la pièce. Passer des noms, comme ceux de travail et de capital, aux verbes actif et passif, « faire » et « avoir », conduit à expliquer autrement les différences de statut. Comme en cuisine, les ficelles essentielles à l'obtention de résultats savoureux ne résident pas simplement dans les recettes transmises de génération en génération ; elles se trouvent dans celles que l'on se cuisine, dans les interactions innovantes créées en combinant l'exercice d'un travail rémunéré et l'exploitation des relations dont on dispose.

Abstract

In the process of eating, everyone cooks, personally combining ingredients at hand to enhance appetite ; but few are called cooks. From this mundane example, we can take a new approach to the study of material status. A sociological formula that credits capital as opposed to labor with the source of advantage will obscure the dynamics shaping material status. Drawing on a study of the Hollywood area of Los Angeles, I indicate how, at the lowest and highest levels, people make their material status by innovatively combining what they have, as passively available resources, and what they do in the nature of hourly or task paid labor. The shift from nouns, like labor and capital, to the active and passive verbs, "doing" and "having," leads to a shift in the search for explanations of status differences. As in cooking, the transformative tricks critical for producing savory results are not simply in the recipes handed down from generation to generation but in those cooked up, in the innovative interactions in relating working for pay and the exploitation of

ongoing relations.

URL: <https://www.ethnographiques.org/2011/Katz>

ISSN : 1961-9162

Pour citer cet article :

Jack Katz, 2011. « Se cuisiner un statut.Des noms aux verbes dans l'étude de la stratification sociale ». *ethnographiques.org*, Numéro 23 - décembre 2011

Analyser les présences au travail : visibilité et invisibilité [en ligne].

(<https://www.ethnographiques.org/2011/Katz> - consulté le 18.07.2019)

ethnographiques.org est une revue publiée uniquement en ligne. Les versions pdf ne sont pas toujours en mesure d'intégrer l'ensemble des documents multimédias associés aux articles. Elles ne sauraient donc se substituer aux articles en ligne qui, eux seuls, constituent les versions intégrales et authentiques des articles publiés par la revue.

Se cuisiner un statut. Des noms aux verbes dans l'étude de la stratification sociale

Jack Katz

Sommaire

- Du « quoi » au « comment »
- Du « comment » au « pourquoi »
- Pour les sociologues du travail : « faire » et « avoir »
- L'exemple d'un quartier de Los Angeles, Hollywood
- Une recette pour de nouvelles recherches sur la stratification sociale
- Notes
- Bibliographie

Traduit de l'américain par [Alexandra Bidet](#)

Peu d'entre nous sont dits cuisiniers, mais nous cuisinons tous. Si vous mettez du sucre ou de la crème dans votre café, vous cuisinez, que vous remuez le tout avec une petite cuillère, ou que vous laissez le mélange se faire tout seul ; si vous décidez d'accompagner votre café d'une part de gâteau, en mariant chaque bouchée à une gorgée de café, vous cuisinez. Si vous tournez votre assiette, y découpez les aliments, ou étalez ce que l'on vous a servi jusqu'à ce que cela ait un statut suffisamment appétissant pour être mis en bouche, vous cuisinez.

Cuisiner [1] est l'activité qui consiste essentiellement à réorganiser des ingrédients pour qu'ils acquièrent des significations totémiques, qui rompent la séparation entre le monde et nous-mêmes. Cuisiner, c'est déjà s'approprier ce qui va pénétrer dans notre corps. L'idée de nourriture, sous-jacente à l'intuition qu'il est l'heure du repas, le processus de l'olfaction, dans lequel nous fusionnons avec les aliments, l'acte de les prendre à pleine main, et le quart de cercle nécessaire pour les porter à notre bouche... Toutes ces actions manifestent une extension de notre corps en direction de ce que nous allons manger, nous incorporant la nourriture avant même qu'elle n'entre en contact avec notre organisme. Activement, elles nous préparent à accepter ce que nous allons manger ; elles éveillent notre appétit, en dessinant en creux ce qui va le combler. Le jaillissement de salive, par lequel les mangeurs vont plonger dans une sauce intimement personnelle ce qu'ils ont à manger, initie le processus chimique de la digestion avant même qu'aucune nourriture ne soit en contact avec leur bouche.

L'auto-cannibalisme est universel, banal, et en même temps extrêmement personnalisé, riche de styles idiosyncrasiques, bardé d'émotions intimes. Manger sans les mains, ce qui implique de se déployer autour de ce que l'on va incorporer, suscite l'image d'un acteur non humain, telle une poule picorant du grain. Ces éventualités dramatiques s'accomplissent dans des formes culturelles marquées par l'autodérision et l'introspection, comme le jeu consistant à attraper avec les dents des pommes flottant sur l'eau.

Manger, c'est se cuisiner soi-même comme le véhicule de ce que l'on va ingérer. Que nous devons toujours nous manger nous-mêmes, pour nous sustenter, est une magie au cœur de l'entretien de la vie quotidienne. Ces considérations peuvent paraître absurdes, ou même à certains répugnantes, mais de tels sentiments contribuent à garder les noms bien en sécurité à l'écart des verbes.

Du « quoi » au « comment »

D'aucuns trouvent intéressant de saisir des segments de la vie sociale et de les enfermer dans des noms. Les noms servent à affirmer, loin du caractère fluide et interconnecté de l'expérience vécue, une séparation essentielle entre des choses, des choses et des personnes, et une personne et une autre. Les cuisiniers, selon l'usage conventionnel du terme, diffèrent des non-cuisiniers car ils entretiennent un autre rapport avec ce que l'on utilise en cuisine. En quoi consiste cette différence ?

La réponse ne tient pas à la rémunération. Les cuisiniers n'ont pas besoin

d'être payés pour être reconnus comme tels. Ils peuvent ne cuisiner que pour eux-mêmes et, s'ils cuisinent pour d'autres, n'avoir pour rémunération qu'un sou de gratitude et de mépris. On tente souvent, en se montrant ainsi conscient des fragiles dessous du nom « cuisinier », de le renforcer en lui ajoutant un adjectif. Mais pouvons-nous suivre l'usage ordinaire, et sauvegarder l'autorité du nom en lui accolant l'adjectif « professionnel », par opposition à « amateur » ? Il faudrait pour cela que quelqu'un cuisinant à son domicile depuis trente ans reste un amateur, et qu'une personne, travaillant pour la première fois dans la cuisine d'un restaurant, soit instantanément un professionnel.

A lire certains dictionnaires, la cuisine commencerait avec le chauffage d'ingrédients ; mais les chefs préparant les sashimis s'en dispensent. En mangeant, on modifie par ailleurs souvent la température de ce que l'on mange, le remuant, soufflant dessus, attendant la bonne température ; ces transformations ne nous valent pas d'être reconnus comme cuisiniers.

Les noms font partie du régime drastique qui maintient en vie les dictionnaires. Mais les gens ne respectent pas les noms dans de vastes pans de leur vie quotidienne. Pourquoi le devrions-nous comme chercheurs ? En nous y refusant, l'enjeu n'est pas seulement d'accéder à une description plus fine de la vie sociale, mais d'examiner comment un privilège se crée, à travers le développement historique de catégories qui essentialisent et isolent. Certains noms sont-ils plus trompeurs que d'autres ? Quelques-uns outillent une action efficace : le verre a beau être un liquide en constant mouvement, nous avons besoin, à toutes fins pratiques, d'un mot pour désigner ce que l'on découpe ordinairement en vitres et vend en pièces séparées. Certains noms outillent une critique consciente d'elle-même, comme l'usage ici du nom « nom » pour aborder la transformation sociale de processus en entités qui ne sont plus saisies que sur un mode discret. Du point de vue sociologique, l'important est de rester sensible à la façon dont les noms, en offrant l'apparente garantie d'une ontologie, servent à manipuler des agrégations de personnes selon des ségrégations légitimées culturellement. Suivant l'usage, on peut dénommer « cuisinier » celui qui prépare habituellement, dans un groupe, la nourriture pour les autres ; mais ce nom cesse d'être un simple outil anodin s'il rend moins attentif à la cuisine que chacun fait pour lui-même. Les formulations abrégées glissent aisément vers des notions essentialisantes.

A un moment donné, au cours de la genèse historique de nos conceptions contemporaines, le nom, cuisinier, s'est mis à vivre une vie séparée du verbe, cuisiner. Les études centrées sur les processus sociaux (Fine, 1996 ; Leschziner, 2006) offrent des pistes utiles pour écarter les voiles et démanteler les murs de séparation qu'imposent les noms. Quand la recherche passe des noms aux verbes, ou du « quoi » au « comment », le résultat est presque toujours la description de processus. Et, inversement, quand l'analyse sociologique privilégie l'étude de processus, elle met en question les conceptions et les systèmes de stratification fondés sur des noms [2].

Dans la mesure où le pouvoir insiste sur l'importance des noms — c'est à travers des intitulés professionnels que l'on récompense le statut, régule les droits, et étudie la stratification — on produit toujours une révélation économique et politique, en montrant comment des noms sont socialement imposés sur ce qui est avant tout de l'ordre de processus.

Quand on étudie les processus sociaux qui sous-tendent les noms en usage dans un groupe, et gravitent autour d'eux, le résultat récurrent est celui d'une « production collaborative ». Ce résultat — la « découverte » peut-être la plus prévisible dans le corpus par ailleurs toujours plus éclaté de la sociologie — sert, de façon tout aussi prévisible, la critique sociale, car il a fallu du pouvoir pour dissimuler ce dont la mise au jour a requis l'intervention spéciale du chercheur.

Etudier le processus social de la cuisine révèle combien le nom « cuisinier » nie les contributions de diverses personnes. L'expression « le cuisinier » dissuade de s'intéresser aux ramifications multi-sites, dans le temps comme dans l'espace, de toute préparation culinaire. Le dîneur peut n'être au point de départ d'aucune préparation culinaire, il la terminera toujours, même si la fin du processus se perd dans les négociations intimes du bébé avec le sein maternel. Au début du processus de cuisine, les ingrédients utilisés par « le cuisinier » sont normalement préparés ailleurs, et par quelqu'un d'autre, d'une manière qui anticipe ce qui interviendra plus tard dans la chaîne de relations appelée à devenir un repas digéré. Plus tôt encore, par le choix de ce que l'on a planté, élevé, modifié génétiquement, ou étiqueté comme impropre à la consommation des femmes allaitantes, a été anticipée et facilitée la production à venir de denrées comestibles.

Ce que le cuisinier cuisine en un nouvel ensemble, ce ne sont pas seulement des ingrédients séparés dans l'espace, mais aussi des actions séparées dans le temps. Dire que le processus de cuisine implique une « chaîne » de contributeurs est encore en soi trop statique, trop chargé en noms. A chaque maillon, se négocie une interaction dans les deux directions temporelles. Ainsi, lorsque le « cuisinier » achète par exemple des ingrédients et les prépare, il anticipe et façonne, avec plus ou moins de bonheur, ce que fera le dîneur lorsqu'il s'engagera dans la cuisine que l'on fait en mangeant ; et le dîneur, en ne mangeant pas, peut signifier que ce qu'on lui a offert n'a pas été vraiment cuisiné. Que cette dernière éventualité soit plus fréquente dans le cadre familial, que commercial, est à la fois ironique et révélateur. Pourquoi hésiter davantage à refuser ce qu'il faudra payer dans le cas où on l'accepte ? L'explication tient à la pression collective de la salle à manger commerciale, partie prenante d'un nom faisant autorité, l'ordre public, et à la relative impuissance du dîneur à exiger, au restaurant, que ses préférences singulières soient incorporées à des préparations culinaires quotidiennes.

Du « comment » au « pourquoi »

Le mouvement analytique qui consiste à passer du nom au processus social, et à la dynamique interactionnelle de ce processus, est un progrès, mais il ne suffit pas à conduire l'enquête jusqu'au « pourquoi ». Si l'on veut transformer une focalisation délétère sur les noms en une enquête qui accède au « pourquoi », il faut dépasser la description de processus sociaux interactionnels pour atteindre les recettes par lesquelles on cuisine. Cette étape, particulièrement délicate à franchir, l'est plus encore pour les sociologues naturalistes, qui se distinguent par leur souci de bien décrire, et de subordonner à une description précise tout développement explicatif.

L'explication, surtout l'explication causale, est un défi pour le naturaliste. Comme le diraient des sociologues positivistes, on ne peut jamais voir les

« causes », ni les expérimenter de façon transparente — le chercheur attaché à la description de sujets pourra dire que les gens se sentent tirés et poussés. Oui, répondra le positiviste, mais par quoi ? Si les causes restent invisibles, comment les décrire ? La cuisine peut suivre des recettes, mais on ne saurait les voir causer la cuisine, du moins aussi longtemps qu'on entend par « recette » une chose inerte, un nom. Le problème est que notre langue est elle-même irrémédiablement infestée de noms. Quand nous disons ou lisons « recettes », nous avons donc tendance à penser à une liste écrite. Or nous ne cherchons pas ici à attirer l'attention sur des choses statiques, mais sur des ordonnancements typiques et des transformations d'états, dans et par lesquelles l'individu transforme des matériaux en une nourriture ingérée. Pour communiquer les uns avec les autres, nous avons toutefois besoin d'appeler ces transformations récurrentes des recettes (ou des règles, ou des structures), en utilisant des noms, au risque de détourner l'attention de ce qui est avant tout un flux, un processus.

Cuisiner à l'aide d'une recette, cela peut être façonner son action pour la conformer à une description écrite d'ingrédients et d'étapes imposées (Conein, 1990). Procéder ainsi m'a fait passer pour un sorcier (« *brujo* ») aux yeux d'un enfant qui n'avait observé de préparations de repas qu'au Mexique : il n'avait jamais vu personne cuisiner d'une telle façon, sauf dans des livres d'histoires ou des films d'animation. Mais le terme « recette » (ou un terme identique) n'est pas moins nécessaire pour décrire la cuisine, que l'on y consulte ou non un support écrit de temps à autres : ce mot permet de capturer l'ordonnement narratif des actions, avec leurs phases manifestement différentes et les défis palpables à les enchaîner. En cuisine, la véritable magie tient à la façon dont la conduite se structure en recette. On agit d'une façon à la fois toujours improvisée, et improvisée d'une manière telle qu'elle évoque l'exécution disciplinée d'un ensemble d'instructions préalables, même si ces instructions n'ont jamais été lues ; et, l'eussent-elles été, elles ne décriraient jamais vraiment la façon dont elles sont mises en œuvre en une occasion particulière.

Ce qu'il y a de problématique à utiliser des noms pour décrire les recettes qui guident inévitablement la cuisine, c'est qu'une recette n'est ni juste une chose à laquelle on accède et que l'on suit (comme une liste écrite préexistante), ni juste le résumé rétrospectif d'actions individuelles improvisées, rédigé par un analyste qui représenterait un modèle après avoir décrit et analysé de nombreux cas de processus singuliers. Une recette est un ordonnancement dans et par lequel une personne cuisine. Si le langage nécessaire pour décrire une recette paraît souvent maladroit, c'est qu'il doit saisir des opposés, des combinaisons entre la subordination à des recettes et l'improvisation, entre des invocations de recettes et des modifications de celles-ci.

Devoir se battre avec les noms est le fardeau d'une carrière consacrée à toujours respecter, dans ses descriptions, la recherche du processus social, mais aussi à la dépasser sur le plan analytique (ce qui, en sociologie, veut dire aller au-delà de « l'interactionnisme symbolique ») pour pouvoir trouver et isoler, dans la structuration du processus, des explications de la conduite. Parce que les membres (les gens que nous étudions, nous-mêmes comme acteurs) invoquent des noms, nous ne pouvons pas nous en tenir à décrire des processus ; nous avons besoin de quelque chose de plus, semblable à un nom, que ce soit « recette » ou «

structure » ou une sorte de « règle », ou « contrainte », ou « cause », ou un modèle utilisé par les gens pour produire leur conduite. Mais ce que nous cherchons n'est pas un objet qui façonnerait la conduite indépendamment de la subjectivité de l'acteur, de son style personnel ou de ses improvisations de chaque instant.

Bien que sa ressemblance avec un nom risque toujours d'induire en erreur, le concept de recette (ou d'ordonnancement préféré, ou de grammaire générative) est indispensable si la sociologie veut dépasser la mise en évidence d'un processus social interactionnel, collaboratif. La trajectoire de nos enquêtes ne doit pas être déterminée par les limites des ressources dont nous disposons, notamment le langage. « Recette » est sans doute ce que nous pouvons trouver de mieux pour dépasser la structure (le fait de compter, de corrélérer, et d'inférer des causes à partir de corrélations entre noms) et dépasser le processus (l'étude de la façon dont les noms sont attribués, projetés, marqués), afin de documenter empiriquement sa structuration. L'objet d'une recherche causale basée sur une description naturaliste de la vie sociale n'est ni la structure, ni le processus, mais la structuration de ce dernier.

Ce qui est mangé en premier dans l'assiette, la façon dont le dîneur réarrange les aliments au fur et à mesure qu'ils diminuent, le maintien ou non de l'équilibre entre leurs quantités de plus en plus réduites, les aller-retour entre boire et manger, et, si quelqu'un d'autre est présent, l'interaction entre manger et converser... rien de tout cela ne se fera au hasard, mais d'une certaine façon pour chaque individu. Une recette n'est pas l'invention descriptive maladroite d'un analyste ; c'est un impératif existentiel. Il est impossible de manger sans suivre une recette personnelle. Trouver, pour chaque bouchée, une manière à soi inédite de fractionner la chose, de décider quel aliment prendre maintenant, de sélectionner une portion, de choisir un style pour le porter à sa bouche, de compter les mastications, etc., est une recette pour mourir de faim. Personne ne peut parler sans utiliser une grammaire, une syntaxe et une prosodie personnelles pour structurer ce qu'il livre au monde de façon audible et intelligible. De même (et, du point de vue de l'ontogenèse, en premier lieu), personne ne peut trouver à s'alimenter dans le monde sans commencer par faire ce qui — si nous le décrivons dans un langage écrit propre à ce que nos esprits se rencontrent — requiert l'affirmation double, et apparemment contradictoire, de l'« imposition d'une structure personnelle » et de la continuation d'un modèle impersonnel, déjà présent dans le monde.

Ce que le langage tient pour un dilemme, la personne le résout aisément, ordinairement. Dès que nous perdons cela de vue dans nos analyses — dès que notre langage analytique suggère la subtile complexité d'un immense travail intellectuel, nous renvoyons à nous-mêmes, pas à nos sujets ; nous avons perdu le phénomène qui est la clef d'une explication causale naturaliste. Le langage peuple la vie sociale de noms, désignant des individus séparés d'autres individus, et des individus ontologiquement séparés de ce qui les façonne dans leur environnement. Nous entrons en relation les uns avec les autres à travers le langage en acceptant la fiction, utile en pratique, de tours de parole attribués à différentes personnalités, même si l'interaction verbale consiste pour une bonne part à faire de notre corps un véhicule pour la pensée d'autrui (laquelle est souvent une réponse implicite à une question sous-entendue : « est-ce bien ce que vous voulez dire ? »). Une fois écrit, le langage

réclame des divisions nettes, à l'image des espaces visibles entre les lettres et les mots. Pourtant, c'est en étant toujours dans un entre-deux sans coutures, que les gens soutiennent leur vie sociale : en s'orientant vers le passé, ils trouvent simultanément, dans un pas de côté fait par rapport à la trajectoire de leur dernier mouvement, le moyen de s'orienter vers le suivant. Nous devons ainsi chanter pour parler, créer des continuités entre des sons que les dictionnaires et les conventions d'écriture divisent en « mots ». L'opération de transcription sacrifie d'emblée l'appréciation de l'esthétique du discours à un engagement primordial : relier le lecteur à ce dont parlent les locuteurs, qui s'apparente lui-même à un nom, leur contexte de référence.

A présent, nous avons donc dépassé le nom pour le processus, et dépassé le processus pour la structuration du processus. Non pas ses « structures », un « mécanisme », des « outils » ou une « stratégie » : tous ces termes sont soit trop rigides, soit trop intellectualistes/réflexifs. Le cuisinier ne cuisine pas à partir d'une recette ; il ou elle cuisine aussi une recette en faisant la cuisine. Dans la structuration du processus, nous allons trouver ce que nous recherchions dans les noms : une contrainte, un modèle, une ressource, pour expliquer que l'on observe des régularités dans la vie sociale. Nombreux sont ceux qui abandonnent la quête en arrivant à la deuxième étape, où ils s'installent pour décrire le processus social collaboratif/interactionnel. Il est pourtant possible d'atteindre la troisième étape, en mesurant toujours le danger de retomber dans les noms. Nous pouvons ainsi observer que les recettes pour cuisiner-manger ne se distribuent pas de façon aléatoire entre les individus ; elles sont partagées en lien avec d'autres activités que manger, comme celle consistant à incarner une certaine version de l'Italien (Harper et Faccioli, 2009), à séparer, dans les familles, « cuisiner » et « manger », de façon à élaborer des rôles genrés (DeVault, 1991) ou des manières d'expérimenter et de signaler une avancée dans le « passage à l'âge adulte », en se procurant par exemple sa nourriture.

Pour franchir cette prochaine étape en toute sécurité, il nous faut résister à la tentation de la distanciation, inhérente au langage, en orientant au contraire la recherche vers le contexte immédiat des actions antérieures (les siennes et/ou celles des autres), afin de repérer ce que la personne transforme en objet, et nomme, alors qu'elle s'« en » écarte.

Pour les sociologues du travail : « faire » et « avoir »

En utilisant maintenant « recettes » comme synthèse de la structuration du processus social, jusqu'où cette métaphore peut-elle nous mener ? Pour les sociologues du travail, le passage des noms aux verbes puis aux recettes, représente un défi et une possibilité d'enrichissement considérables, attendus depuis plus d'un siècle. Depuis que Marx a imaginé le couple capital/travail, les chercheurs ont cru pouvoir répartir les gens en « classes » ou en « strates professionnelles », à partir d'une caractérisation univoque de leurs façons de se procurer de l'argent, à travers des salaires, les rentes d'une propriété, ou en occupant une certaine niche dans la division du travail, comme en témoignent les catégories professionnelles. A la fin du XX^{ème} siècle, les façons de gagner de l'argent et de maintenir — ou de se battre pour maintenir — ses conditions matérielles de vie ont atteint une telle complexité qu'un nouvel, et peut-être dernier effort, a été entrepris pour sauver la tradition qui aborde la différenciation sociale à travers des catégories nominales.

Ce fut, en sociologie, la tendance à multiplier le nombre des formes de « capital » documentées par les chercheurs, pour inclure un capital humain, culturel, social, corporel, de voisinage, ou des sous-types comme la certification scolaire et le privilège ethnique/racial.

L'alternative inexplorée consiste à remplacer ces idées, semblables à des noms, par des phénomènes, semblables à des verbes, ceux qu'elles essayent d'appréhender implicitement, ou peut-être de façon subconsciente. Si l'on regarde comment les gens gagnent de l'argent ou, plus généralement, façonnent leurs conditions matérielles d'existence, on observera que pratiquement tous s'y emploient en associant faire et avoir. Presque tout le monde *fait* des choses pour gagner et économiser de l'argent ; presque tout le monde, aussi, gagne ou économise de l'argent de façon plus ou moins passive, en *ayant* des flux de revenus. Ces flux dont on dispose peuvent être désignés conventionnellement comme des choses, tels des biens immobiliers, des intérêts associés à des participations dans des entreprises, un certain statut juridique, un lien familial avec quelqu'un qui a ou qui gagne de l'argent, une identité raciale ou sexuelle privilégiée, etc. Mais ce ne sont pas vraiment des choses. Ce sont les façons d'agir d'autres personnes, qui nous permettent de jouir passivement d'avantages. Partant, un propriétaire réputé « avoir un immeuble de rapport » n'a pas vraiment quelque chose ; il bénéficie de son inscription dans des relations continuées, incluant le fait que ses locataires touchent un revenu (s'ils cessent d'être rémunérés, il cessera de percevoir un loyer, les agences qui le financent ne recevront plus rien, et il commencera à perdre cette propriété), incluant aussi les processus politico-culturels au fondement des tribunaux qui auront à faire respecter sa demande de paiement, l'uniforme revêtu quotidiennement par les représentants de la loi qui délogeront les squatters, etc. Le propriétaire n'a pas une chose, mais une façon profitable de se relier à ce que d'autres font — ces façons de faire, à travers leurs interactions et les relations changeantes qu'elles entretiennent, lui procurant des bénéfices matériels.

Si c'est bien en *faisant* et en *ayant* que chacun — du moins tout adulte aujourd'hui en Occident — tente de s'assurer un statut matériel, on ne saurait alors expliquer la stratification et les inégalités sociales en suivant simplement les lignes qui séparent la classe laborieuse de la classe capitaliste, ou les catégories professionnelles entre elles. La quête du Saint Graal sociologique, une explication des inégalités, doit se poursuivre au-delà des noms, à travers l'observation des façons de gagner de l'argent en *faisant*, et des façons de trouver, de façonner et de garantir les relations que l'on a qui rapportent passivement de l'argent (ou réduisent les dépenses). La recherche doit alors continuer jusqu'à découvrir la grammaire ou les recettes de la différenciation sociale : non pas découvrir si les individus gagnent de l'argent à travers telle ou telle relation aux moyens de production, mais découvrir comment ils combinent différentes façons d'avoir et de faire, qui établissent, modifient et tentent d'assurer leur statut [3].

L'exemple d'un quartier de Los Angeles, Hollywood

Pour qui cherche des matériaux empiriques en vue de conduire une telle investigation, Los Angeles offre un lieu particulièrement utile. Si presque tous les restaurants de cette ville prétendent aujourd'hui servir des plats préparés par un chef français, coréen, italien ou bio, ce sont en fait le plus

souvent des Mexicains ou, de plus en plus, des Guatémaltèques que l'on trouve en cuisine. Nulle part le nom et le verbe ne sont plus étrangers l'un à l'autre que dans cette métropole d'avant-garde, où la cuisine commerciale connaît, en coulisses, une transformation ethnique.

A partir d'une étude menée par biographies dans un secteur multi-stratifié de Los Angeles, connu sous le nom d'Hollywood — et où 170 000 personnes vivent aujourd'hui dans des quartiers riches, pauvres et souvent intermédiaires, voyons ce que ces biographies de résidents peuvent nous dire : de la façon dont l'exercice d'un travail peut tirer de l'argent de la vie domestique, et vice versa ; et des interrelations, dans une même vie, entre des manières « capitalistes » et « laborieuses » de gagner de l'argent. Pour simplifier la présentation, nous scinderons la géographie sociale extrêmement différenciée d'Hollywood en une partie inférieure, pour Hollywood Est, composé à 70 % d'immigrés latino-américains et dont environ 30 % des habitants sont en dessous du seuil de pauvreté ; intermédiaire, pour les appartements d'Hollywood Centre et Ouest, où la population va de ce que l'on classerait comme la classe ouvrière à la classe moyenne supérieure ; et supérieure, pour les Hills, qui désignent les quartiers résidentiels de maisons individuelles situés au-dessus de Franklin Avenue.

A Hollywood Est, les adultes travaillent pour gagner de l'argent — rares sont les personnes au chômage dans cette population immigrée, dont une large partie est sans-papiers. En général, à la fois hommes et femmes adultes travaillent, ou ils quittent le secteur. Ils s'emploient comme journaliers, jardiniers, peintres en bâtiments, femmes de ménage, employés d'hôtel, garde d'enfant ; ils sont dans l'habillement, l'industrie du poulet, les usines de cadres photos. Ils travaillent dans les cuisines des restaurants ; et souvent comme « extras », comme serveurs dont on s'assure à peu de frais la présence à proximité des lieux de travail et du domicile, pour les solliciter en cas de besoin. A la différence d'Hollywood Centre, pratiquement personne n'arrive à Hollywood Est pour s'installer seul ou avec des colocataires trouvés sur « Craig's List » (un service Internet permettant de trouver des personnes avec qui partager le loyer). Tous ont déjà un lien avec quelqu'un habitant un appartement, le plus souvent initialement à travers la famille et des relations nouées dans la ville d'origine. Ces relations, bien qu'elles soient souvent construites avec créativité ou inventées, sont tenues pour primordiales, pour des choses que l'on a de façon existentielle, depuis la naissance ou à travers les actions d'autres personnes, comme des parents partis s'installer dans une « *colonia* », un parrain ou une marraine, un « *paisano* » découvert dans le bus entre le Guatemala et le Mexique...

Ce n'est pas en « faisant », mais en « ayant », que les pauvres mettent le premier pied à Hollywood. Très généralement, les habitants possédant un bail sont rémunérés par d'autres pour l'usage d'une partie de leur espace résidentiel. Les gens confectionnent des toilettes dans les chambres, dorment à même le sol, rassemblent huit ou neuf adultes dans un deux pièces, et le détenteur du bail tire un revenu de ce rapport informel de propriété. Accéder à un job d'employé est souvent une façon de s'élever au-dessus d'une première activité de vendeur de rue, qui commercialise des marchandises consignées — le plus petit capitaliste. Quant à ceux qui sont employés par d'autres, il est commun qu'ils aient une affaire conduite depuis leur domicile, préparant la nourriture vendue dans la rue, réparant des appareils, ramassant et déposant des personnes et des

biens avec une voiture personnelle. Les travailleurs à bas revenu touchent aussi des intérêts comme propriétaires de biens fonciers et d'entreprises, acquis habituellement grâce aux fonds qu'ils envoient aux proches restés au pays.

A un niveau intermédiaire de revenus, beaucoup d'hommes, dans la région de Los Angeles, gagnent de l'argent à partir de leur statut de résident légal. En tant que nationaux ou immigrés en règle, ils peuvent obtenir des autorisations pour s'installer comme entrepreneurs dans le bâtiment, la plomberie, l'électricité. Des hommes, qui seraient sinon artisans, deviennent ainsi propriétaires d'entreprise en employant des « clandestins », souvent plus qualifiés qu'eux, mais qui ne peuvent pas obtenir de permis et d'assurance ou négocier avec des clients.

Les habitants d'Hollywood Centre exercent des activités comme celles d'agent publicitaire pour la presse magazine, d'employé de maison de retraite, d'enseignant, de thérapeute, de musicien, ou encore de caissier de banque ; couvrant toute la palette actuelle du travail rémunéré au temps ou salarié. En plus de gagner de l'argent comme employés, en *faisant*, il est commun d'entretenir aussi son statut matériel en *ayant* des ressources ou des choses : un bien en location dans un autre quartier ; des aides parentales au financement du loyer ; une affaire de conception de sites Internet, d'agent de voyage, d'écrivain indépendant, de graphiste, d'agent et producteur musical ; un propriétaire qui n'a pas augmenté le loyer depuis quinze ans ; des dommages et intérêts alloués en réparation d'un préjudice personnel ou d'une discrimination raciale ; un stand dans une foire au troc ; des relations avec une organisation communautaire religieuse (juive orthodoxe en particulier dans ce quartier) ou ethnique (« russe » de l'ex-URSS notamment) qui offre à moindre prix, ou gracieusement, la scolarité, la nourriture, le loyer ; et, enfin, comme dans tous les quartiers, un ami qui pourvoit au loyer, à la nourriture, etc. Pour un agent de voyage, un agent musical, ou un agent immobilier, les opportunités faisant entrer de l'argent apparaissent comme les dividendes irréguliers d'investissements faits en amont, à travers le travail pour cultiver une réputation. Ces relations, même si on les développe, les construit et les entretient, sont bien des choses que l'on « a », car elles sont vécues au quotidien comme le soubassement passif d'un bien-être matériel, à la différence du travail rémunéré au temps ou salarié.

Sur les collines, où chacun est propriétaire de sa maison, il est commun de travailler dans le management, la finance/comptabilité, l'enseignement supérieur et en profession libérale, mais le statut matériel de la plupart des résidents repose aussi largement sur le fait d'avoir des ressources comme : une pension alimentaire et un jugement pour la garde des enfants ; des indemnités d'ancienneté, de titularisation ou de retraite ; un « autrui significatif » qui offre des opportunités pour écrire la musique de dessins animés, pour réaliser les effets spéciaux du Super Bowl [4], pour coiffer les acteurs d'un film ; un prix d'achat de maison vieux de vingt ou trente ans, qui fait passer le montant de la taxe foncière de cinq à trois chiffres, et permet au propriétaire d'accéder à des prêts (basés sur la « valeur nette d'emprunt », c'est-à-dire sur la valeur marchande moins le montant du prêt) de centaines de milliers de dollars pour réaliser une extension à usage professionnel ; un bureau à domicile pour exercer une activité de comptable, d'architecte, de conseiller en communication, ou encore de psychothérapeute — ce qui est mieux qu'un

« loyer gratuit », car utiliser un domicile à des fins professionnelles diminue sa valeur, donc réduit les impôts.

Avoir et faire : ces manières de s'assurer un statut matériel, liées entre elles séquentiellement, se soutiennent l'une l'autre ; elles se relient à travers les recettes cuisinées de façons à la fois inédites, dans chaque foyer, et allant de soi. Considérons les jeunes mariés Brenda et Lucas qui, ayant hérité de privilèges substantiels, ont accédé rapidement à une position d'élite stable, moins d'un an après avoir emménagé dans leur maison au sommet de la colline. Ils s'étaient rencontrés dans une ville de la Nouvelle Angleterre, où il préparait un doctorat dans l'une des meilleures universités de recherche privées, tandis qu'elle étudiait dans l'établissement universitaire d'État. La famille de Lucas était de la « vieille Amérique », comme l'institution qui lui a délivré son diplôme. Au début du XX^{ème} siècle, ses grands-parents ont passé des vacances d'hiver à Pasadena, si bien que le jeune couple avait déjà des liens familiaux dans la région de Los Angeles, dont un « agent immobilier homo (donc au goût certainement très sûr) », qui les a guidés vers la maison à un million de dollars qu'ils pouvaient acheter. Lucas avait fait breveter une invention réduisant, plus efficacement que les moyens standards, la pollution dans une grande industrie, et il comptait sur sa commercialisation pour commencer à faire tourner les finances du ménage. Quand ce projet capitaliste échoua, le couple collabora de différentes façons, à la fois stratégiques et imprévues.

Lucas avait des relations familiales, entretenues depuis des générations dans le cadre d'un Country Club de la région de Los Angeles, avec une famille implantée dans le Midwest, qui possédait une entreprise internationale dans l'alimentaire. Au sein de ce réseau social, se trouvait une cousine qui avait une entreprise de production de films. Brenda y débuta comme stagiaire non rémunérée. Alors qu'elle aidait à recenser les scripts et les idées de projet, elle rencontra un cadre qui travaillait dans un studio de cinéma célèbre pour ses effets spéciaux high tech. Elle le mit en relation avec Lucas, ce qui permit à ce dernier d'accéder à son actuel salaire « à six chiffres » : il conçoit maintenant des explosions et d'autres éléments spectaculaires pour des films, les mi-temps du Super Bowl, des spectacles à Las Vegas, etc. Le revenu de Lucas soutient aujourd'hui Brenda dans sa propre maison de production.

On pourrait dire de leur biographie conjointe qu'elle est façonnée par des formes variées de capital, et manifeste la « conversion » d'une forme de capital dans une autre (Bourdieu, 1986) de sorte qu'ils maintiennent un statut d'élite, même lorsque des difficultés imprévues surgissent dans la biographie du ménage. Lucas connaît toutefois une mobilité descendante par rapport aux générations précédentes, qui avaient une entreprise classée au « Fortune 500 » [5]. Sa réussite ne dépend pas de la détention d'une entreprise et de propriétés, mais du salaire qu'il gagne — selon un trait de plus en plus répandu chez les riches (Piketty et Saez, 2003). A travers le mariage, qui dans bien des sociétés détermine significativement le statut, Brenda, issue de la classe moyenne, connaît par contre une ascension sociale. Les contacts qu'elle a établis, alors qu'elle travaillait sans être payée, ont été une contingence décisive dans la réorganisation du statut du couple. Lucas est descendu, Brenda est montée, et la possession d'un brevet s'est avérée de moindre valeur qu'un travail non rémunéré pour assurer leur statut conjoint.

Devons-nous considérer son travail relationnel comme une forme de capital, attaché à sa personnalité ? De tels jeux rhétoriques risquent de rendre les machinations de l'organisation du statut, que l'on peut décrire à partir des sujets, secondaires par rapport aux noms de l'analyse sociologique contemporaine. On risque d'oublier que toutes les formes de capital sont avant tout des processus, non des choses, et que leur valeur peut connaître des fluctuations aussi fantaisistes que celles auxquelles nous ont habitués les marchés.

Il y a aussi le risque, bien caché, de fantasmer l'existence d'un ordre de stratification transcendant. L'analyse sociologique des inégalités repose typiquement sur l'image d'une échelle unitaire et constante de rangs et de positions, qui permet au chercheur de situer les individus à une position identique ou différente dans le temps, que l'analyse soit intra ou inter-générationnelle. Cet imaginaire n'offre pas les outils intellectuels dont nous avons besoin aujourd'hui, face à des sociétés qui se composent à travers une immigration massive, issue d'ordres de stratification variés et, dans des cas importants, décomposés (l'U.R.S.S., l'Iran du Shah, le Sud Vietnam) — des sociétés où les hiérarchies professionnelles, qui façonnent les biographies des populations, ont radicalement changé d'une génération à l'autre ou même au sein de l'actuelle génération (Abbott, 2006).

Paradoxalement, le caractère fluide du processus social offre une base plus ferme pour étudier la structuration du statut social. A travers toute la palette des conditions de vie matérielles, les adultes développent, avec plus et moins de succès, des stratégies pour trouver et maintenir des synergies productives entre : d'une part, ce qu'ils tiennent pour des traits relativement fixes du paysage de leur vie sociale (leur trajectoire familiale et scolaire, leurs proches), les valeurs plus et moins stables de leurs biens immobiliers, leurs réputations variables dans les espaces professionnels, des statuts juridiques avantageux et pénalisants, qui peuvent sembler acquis pendant des décennies puis disparaître subitement ; et, d'autre part, des opportunités de déguster des contacts profitables qui, selon une expression de représentant de commerce, « viennent avec le territoire » du travail rémunéré au temps ou à la pièce. Orienter l'attention de la recherche vers la structuration du processus de fabrication du statut matériel, voilà qui résonne davantage avec la perspective visionnaire d'un Michel de Certeau qu'avec la nostalgie, repérable chez Pierre Bourdieu, d'un ordre unitaire de stratification.

Une recette pour de nouvelles recherches sur la stratification sociale

Chacun cuisine, en combinant à sa façon les ingrédients à portée de main, qu'il soit ou non reconnu comme cuisinier. Dans toutes les situations où l'on cuisine, on tire toujours parti d'un stock de recettes, même quand on les découvre et les élabore. De même, on ne peut expliquer le fait persistant des inégalités sociales — que tout instantané de la distribution des statuts dans une population montre une hétérogénéité significative en son sein — par une formule sociologique qui prête au capital, par opposition au travail, la source de l'avantage. Même au plus bas niveau social, les personnes tirent parti de ce dont elles disposent et qu'elles peuvent exploiter pour améliorer leur statut matériel ; même au plus haut niveau social, des actions inventives sont décisives pour faire des précieuses ressources disponibles les fermes

fondations d'un style de vie d'élite. Comme en cuisine, on peut obtenir des saveurs très différentes avec les mêmes ingrédients : tout dépend de la façon dont on utilise la recette. Mais les recettes les plus prisées ne sont pas simplement celles qui sont transmises. Les ficelles décisives pour transformer des ingrédients en un plat savoureux sont dans les recettes que l'on se cuisine, dans l'ordonnement des actions et les combinaisons innovantes de relations qui font interagir de façon dynamique ce que nous avons et ce que nous faisons. Les recettes trouvées par les personnes pour tirer le meilleur parti des ingrédients qu'ils ont à portée de main sont dans un livre de cuisine que la sociologie n'a pas commencé à écrire.

Notes

[1] Signalons qu'en anglais l'auteur utilise des gérondifs verbaux pour souligner que, derrière les noms (évoquant des états ou des résultats) se cachent des processus ou des actions. Ces verbes employés comme substantifs — *cooking, organizing, transforming, sequencing, structuring* — donnent en effet l'idée d'une progression et ne sont qu'imparfaitement traduits par l'infinitif en français [Ndt].

[2] Pour une application aux « mondes de l'art » en général, voir Becker, 2008.

[3] Sur les méthodes disponibles pour appréhender la grammaire de l'interaction sociale, voir Tavory et Timmermans, 2009.

[4] La finale du championnat de football américain [Ndt].

[5] Il s'agit de la liste des cinq cent premières compagnies américaines [Ndt].

Bibliographie

ABBOTT Andrew, 2006. « Mobility : What ? When ? How ? », in MORGAN Stephen L., GRUSKY David B. et FIELDS Gary S. (Eds.), *Mobility and inequality. Frontiers of research in sociology and economics*, Stanford, California, Stanford University Press : 137-161.

BECKER Howard S., 2008. *Art Worlds*, Berkeley, University of California Press.

BOURDIEU Pierre, 1986. « The Forms of Capital », in John G. Richardson (Ed.), *Handbook of Theory and Research in the Sociology of Education*, New York, Greenwood Press : 241-248.

CONEIN Bernard, 1990. « La cuisine dans tous ses états : cognition située et coordination de l'action », *Réseaux*, n°43 : 99-110.

DEVAULT Marjorie L., 1991. *Feeding the Family : The Social Organization of Caring as Gendered Work*, Chicago, University of Chicago Press.

FINE Gary A., 1996. *Kitchens : The Culture of Restaurant Work*, Berkeley, University of California Press.

HARPER Douglas A., FACCIOLI Patrizia, 2009. *The Italian way : food and social life*, Chicago, London, The University of Chicago Press.

LESCHZINER Vanina, 2006. « Epistemic foundations of cuisine : A socio-cognitive study of the configuration of cuisine in historical perspective », *Theory and Society*, 35, 4 : 421-443.

PIKETTY Thomas, SAEZ Emmanuel, 2003. « Income Inequality in the United States, 1913-1998 », *The Quarterly Journal of Economics*, 118 (1):1-39.

TAVORY Iddo, TIMMERMANS Stefan, 2009. « Two cases of ethnography : Grounded theory and the extended case method », *Ethnography*, 10 (3) : 243-263.