

Université Abderrahmane Mira de Bejaia

Faculté des sciences humaines et sociales

Département de sociologie

Mémoire de fin de cycle

En vue de l'obtention d'un diplôme de master en sociologie

Option : sociologie de la communication

Thème

**L'influence des chaînes YouTube sur le changement des
habitudes alimentaires en Algérie.**

Réalisé par :

M^r : BACHIRI Zahir

M^r : MEDJEGAL Nassredine

Encadré par :

Dr GUENFISSI Hayette

Année Universitaire 2021/2022

Université Abderrahmane Mira de Bejaia

Faculté des sciences humaines et sociales

Département de sociologie

Mémoire de fin de cycle

En vue de l'obtention d'un diplôme de master en sociologie

Option : sociologie de la communication

Thème

L'influence des chaînes YouTube sur le changement des habitudes alimentaires en Algérie.

Réalisé par :

M^r : BACHIRI Zahir

M^r : MEDJEGAL Nassredine

Encadré par :

Dr GUENFISSI Hayette

Année Universitaire 2021/2022

Remerciements

Nous remercions dieu, le tout puissant qui nous a procuré courage, volonté pour achever ce travail.

Nous tenons à remercier notre promotrice Mme GUENFISSI Hayette d'avoir accepté de nous encadrer et pour ses précieux conseils, pour ces orientations qui nous ont permis de réaliser notre travail.

Nous remercions vont aux membres du jury qui ont accepté d'évaluer notre travail ainsi que tous les enseignants qui ont contribué à notre formation.

Enfin, nous remercions aussi toutes nos famille, tous nos amis qui nous ont encouragé et soutenu dans les moments difficiles et qui ont fait de leur mieux, ainsi tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de ce travail.

MERCI

Dédicace

Avant tout, je dédie ce travail à mes parents car ce travail est le fruit de leurs efforts et sacrifices, ils ont consacré de leur meilleur à notre éducation pour faire de nous ce que nous sommes Aujourd'hui, que dieu les garde pour nous

A mes chères frères : Mourad, Hakim, Nouredine, Bilal, Salim, Ghanou et Lyes.

A mes sœurs ; Farida, Aldjia et Rosa.

A mon binôme : Medjegal Nassredine.

Et toutes les personnes qui m'ont aidé durant mon travail de près ou loin.

Et a toute la famille Bachiri

Zahir.

Dédicace

Avant tout, je dédie ce travail à mes parents car ce travail est le fruit de leurs efforts et sacrifices, ils ont consacré de leur meilleur à notre éducation pour faire de nous ce que nous sommes Aujourd'hui, que dieu les garde pour nous

A mon cher frère : Bader-Eddine.

A mes tentes : Noura, Sabah, Zina, Atika, Fifi.

A mon cher ami : Aimad amirouche.

A mon binôme : Zahir Bachiri.

Et toutes les personnes qui m'ont aidé durant mon travail de près ou loin.

Et a toute la famille Medjegal

Nassreddine

La liste des abréviations :

La liste des abréviations	Significations
TIC	Technologie de l'information et de la communication
AM	Amplitude Modulation
FM	Frequency Modulation
DAB	Digital Audio Broadcasting
RTF	La Radiodiffusion-télévision française
ENIAC	Electronic Numerical Integrator and Calculator
IBM	International Business Machines
IPTO	Information Processing Techniques Office
ARPA	Advanced Research Projects Agency
AT&T	American Telephone and Telegraph
ARPANET	Advanced Research Projects Agency Network
TCP	Transmission Control Protocol
NSF	National Science Fondation
IP	Internet Protocol
CERIST	Centre de recherche et d'information scientifique
ADSL	Asymmetric Digital Subscriber Line

La liste des tableaux :

N° : de tableau	L'intitulé du tableau	N° de page
01	le genre et la situation matrimoniale de notre échantillon.	
02	Les catégories d'âge de l'ensemble de l'échantillon.	
03	L'intégration d'internet, son usage et le choix des écrans utilisés.	
04	Fréquentation des réseaux sociaux et l'objectif de leurs utilisations.	

Table des matières :

Introduction	12
Partie théorique	15
Chapitre I : Cadre méthodologique de la recherche	16
1. Les raisons du choix du thème	17
2. les objectifs de la recherche	17
3. la problématique	18
4. les hypothèses	20
5. définitions des concepts clés	21
6. méthodologie du travail	21
7. les difficultés rencontrées	23
Chapitre II : Le cadre théorique de la recherche	24
Section 01 : L' histoire et l'évolution des TIC	25
Préambule	26
1. L'imprimerie (La galaxie de Gutenberg)	29
2. Le télégraphe	30
3. Le téléphone	31
4. La radio	33
5. La télévision	35
6. L'ordinateur	37
7. L'internet	40
8. Les réseaux sociaux	43

9. You tube	46
Section 02: L’histoire et l’évolution de l’art culinaire	49
Préambule	50
1. La préhistoire	50
2. L’antiquité :	51
3. La civilisation Romaine	51
4. La civilisation Grec	52
5. Le moyen-âge	54
6. La civilisation Asiatique	56
7. L’art culinaire a la Renaissance	59
8. Vers une alimentation mondialisée	61
9. L’art culinaire Algérien	62
Section 03 : La diffusion de l’art culinaire à travers les tic	70
Préambule	71
1. Transmission orale	71
2. Le support écrit	72
3. Le rôle de l’imprimerie dans la diffusion de l’art culinaire	74
4. Le rôle des migrations dans la diffusion de l’art culinaire	77
5. Le support TV	78
6. L’art culinaire sur les réseaux sociaux	79

Chapitre III : Le cadre pratique de la recherche	81
Analyse des données et interprétation des résultats	82
1. Présentation du terrain d'enquête	83
2. Analyse des données et interprétation des résultats	83
3. Vérification des hypothèses	98
4. Synthèse des résultats de la recherche	100
Conclusion	102
La liste bibliographique	105
Annexe	110

INTRODUCTION

Introduction

Le rythme de développement des technologies de l'information et de la communication (TIC) et de leur utilisation est sans précédent. Les énormes avantages que représentent les avancées réalisées par les Tic sont incontestables. Grâce à ces nouvelles technologies, il est devenu plus facile de communiquer, d'échanger et de diffuser l'information.

À partir des années cinquante du siècle passé, le monde se voit de plus en plus envahi par le géant informatique. En effet, les technologies de l'information et de la communication (désormais TIC) ont connu un développement vertigineux en matière de traitement, de manipulation et de transmission des informations de différents types (son, image, texte, vidéo, etc...). Mais depuis l'apparition d'internet, ces technologies telles que les ordinateurs, tablettes, Smartphones, télévisions, radios ou autre technologies sont devenus omniprésents dans la vie quotidienne des individus et dans l'interaction sociale de ces derniers.

De nos jours, la numérisation fait partie intégrante de la vie de chacun de nous. Au moindre temps d'inactivité, les mêmes gestes automatiques se produisent : on se connecte à nos Smartphones, on consulte nos mails, on discute, on est hyper-connecté. Internet et les mondes virtuels ont franchi les barrières sociales, culturelles et géographiques et ont changé les relations sociales entre les humains grâce aux différents réseaux de communication virtuel plus connus sous le nom des réseaux sociaux, qui sont principalement un moyen d'échange et de communication entre individus mais aussi un moyen de diffusion de cultures à travers le monde comme Facebook, tweeter ou encore You tube .

La plateforme d'hébergement You tube, propose aux visiteurs une vaste palette de contenus audiovisuels et intègre des fonctionnalités sociales de partage et de commentaires des contenus. Il est principalement un site de divertissement mais aussi un moyen de partage d'information d'apprentissage dans différents domaines, éducation , loisirs, art et ces différents aspects tel que l'art culinaire qui est dernièrement très sollicité par différentes classes et tranches d'âge sociales, petit ou grand, homme ou femme, tous le monde a un accès facile aux multiples chaînes Youtube qui offrent des contenus de cuisine et d'art culinaire grâce aux internautes ou plus précisément les Youtubeurs spécialisés dans ce domaine.

Au cours de notre recherche, on s'est intéressé à l'étude de: « l'influence des chaînes youtube sur le changement des habitudes alimentaires en Algérie. » et pour mieux cerner le contenu de notre étude, nous l'avons réparti en trois chapitres qui se complètent.

Le 1^{er} chapitre est consacré au cadre méthodologique, où on a développé la problématique, les hypothèses, la définition des concepts.

Le second chapitre est divisé en trois sections :

La section 01 : porte sur l'histoire et l'évolution des TIC.

La section 02 : est réservée à l'histoire et l'évolution de l'art culinaire.

La section 03 : est consacrée à la diffusion de l'art culinaire à travers les TIC.

Le 3^{ème} chapitre est consacré à l'analyse et l'interprétation des données, de notre cas pratique et discussion des hypothèses.

Enfin on termine le travail par une conclusion.

Partie théorique

Chapitre I

Le cadre méthodologique de la recherche

1. Les raisons du choix du thème

Nous nous sommes intéressés à ce thème qui a attiré notre curiosité pour les raisons qui suivent :

- 1- c'est un sujet d'actualité et qui n'a pas été traité auparavant.
- 2- c'est toute la société y compris toutes les catégories d'individus, qui sont concernées par le changement des habitudes alimentaires.
- 3- Approfondir nos connaissances et recherches sur le thème afin de le rendre plus visible et claire.
- 4- Cette recherche nous pousse profondément à comprendre l'art culinaire algérien avant et après l'intégration du réseau social YouTube.
- 5- On voulait également réaliser ce travail par curiosité de savoir comment les chaînes YouTube qui sont dédiées à la cuisine, influencent nos habitudes alimentaires.

2. Les objectifs de la recherche

Au cours de notre travail de recherche nous espérons acquérir les connaissances et la potentialité requise à notre formation de sociologie nous permettant de joindre la théorie à la pratique.

Par rapport à notre thème on espère :

- Développer nos connaissances en termes de communication et connaître les pratiques qui y sont associées ainsi que de démontrer l'apport des réseaux sociaux au domaine de la cuisine.
- Faire une analyse sociologique sur le changement des habitudes alimentaires au sein de la société.
- Découvrir les points de vue des personnes qui regardent des vidéos sur YouTube qui sont dédiées à l'art culinaire YouTube.
- Démontrer l'influence de ce réseau social sur les habitudes alimentaires.

3. La problématique

Parmi les révolutions qui ont marqué l'humanité, figure en première place, la révolution numérique qui aurait, en quelque sorte, mis fin au monopole des moyens de diffusion de l'information et des savoirs des époques antérieures et qui semble entraîner l'humanité sur un long fleuve qui se traduit par une tendance accrue à la consommation des contenus divers de toute nature, faisant de notre société une société de consommation par excellence.

La révolution numérique n'est autre que le résultat des progrès technologiques qui ont transformé les technologies de l'information et de la communication qui elles à leur tour ont transformé les modes de production et de diffusion et ceux de consommation des sociétés à l'échelle planétaire. A la tête des progrès se trouve internet, le super média qui englobe et surpasse les autres médias tous réunis, en effet la baisse des coûts dans l'acquisition de l'internet sa démocratisation et sa mondialisation ont fini par convaincre les hommes du 21^{ème} siècle que c'est l'outil indispensable pour vivre à l'air de son temps, une époque moderne où tout peut se savoir grâce à de simples clics. La facilité, l'accessibilité et la possibilité d'une appropriation individuelle sont autant d'atouts qui attirent les gens, notamment les Algériens. La société algérienne est très friande des technologies de l'information et de la communication, particulièrement Internet, qu'elle considère internet l'outil capable de résoudre tous les problèmes et trouver les solutions à tout. L'adoption d'internet a profondément métamorphosé la société algérienne. La rapidité de la diffusion d'internet et des réseaux sociaux, particulièrement les chaînes youtube, a favorisé l'émergence de nouvelles pratiques sociales et culturelles.

Durant les années 2000, l'Algérie découvre Internet, pendant la même décennie, le monde entre dans la phase du web 2.0 qui va lui connaître la naissance des réseaux sociaux. Le web 2.0, ou web social, a changé fondamentalement la donne. Il privilégie la dimension de partage et d'échange d'informations et de contenus (textes, vidéos, images ou autres). Il voit l'émergence des réseaux sociaux, des blogs, etc. en effet, le web se démocratise et se dynamise, c'est l'époque des forums, des wikis, etc. L'avis du consommateur est sollicité en permanence et il prend goût à cette socialisation virtuelle. C'est ce qu'on appelle la démocratisation d'Internet.

dans notre société, la démocratisation d'internet a contribué à l'appropriation individuelle des écrans, Ces derniers temps on peut même parler de l'appropriation féminine des écrans connectés, en effet, les femmes algériennes passent beaucoup de temps a regarder a partager a commenter « Grâce notamment aux différents média sociaux qui sont simplement une nouvelle façon de faire ce que les humains ont fait de tout temps : discuter et échanger sur le monde qui les entoure, c'est en quelque sorte du marketing oral puissance dix. » (Kim.Fuller, 2019 : P14)

La plateforme d'hébergement de contenu You tube figure parmi les réseaux préférés des femmes Algériennes, on assiste ces derniers temps, à un phénomène en vogue celui des chaînes You tube dédiées à la cuisine qui sont de plus en plus sollicitées par les femmes algériennes, en effet et y en a même celles qui ont en fait un moyen pour gagner de l'argent. Parmi celles-ci Djidji stars, Nounou cuisine, est la plus connue d'entre elles c'est Oum Walid.

Ces chaînes contribuent au partage de l'art culinaire traditionnel et moderne, elles contribuent ainsi aux changements des habitudes alimentaires des familles algériennes. Selon GUENFISSI Hayette « les chaînes You tube sont l'un des phénomènes en plein expansion dans la société, et dont le rôle prépondérant revient aux femmes. En effet, beaucoup de femmes algériennes sont devenues des consommatrices augmentées du fait de l'appropriation de cette nouvelle technologie de communication ». (GUENFISSI Hayette , 2020 , p22). Ces chaînes You tube surpassent les programmes culinaires présentés par les chaînes de télévision dans le contenu et le suivi, et ce du fait de l'accès facile instantané et à volonté pour tout type de recette.

Pour beaucoup de youtubeuses, les chaînes ouvertes pour le partage des recettes, ne sont pas un simple loisir ou divertissement, c'est un outil exploité dans un but purement économique, « il suffit de regarder sur la plateforme You tube pour se rendre compte du nombre de chaînes dédiées à la cuisine, routines, et couture...un nombre qui ne cesse d'accroître au fur et à mesure que la demande augmente de la part des consommateurs. » . (GUENFISSI Hayette , 2020 , p22)

L'objectif de cette recherche est de comprendre comment les contenus culinaires diffusés via les chaînes You tube participent-ils au changement des habitudes alimentaires ? Autrement dit comment s'opère le changement des habitudes alimentaires via le suivi des chaînes You tube dédiées à l'art culinaire en Algérie ? Qui sont les acteurs de ces changements?

4. Les hypothèses

L'hypothèse est une réponse provisoire à la question de départ, elle est une proposition de réponse à la question posée.

A cet effet on a supposé répondre aux questions signalées précédemment par l'élaboration de deux hypothèses qui sont les suivantes :

- Le contenu lié à l'art culinaire influe de plusieurs façons sur les habitudes alimentaires des algériens.
- Le contenu diffusé change les goûts, les produits et l'électroménager.
- Toutes les catégories participent aux changements des habitudes alimentaires.

5. Définitions des concepts clés

-Le contenu : Ce qui est exprimé dans un texte, un énoncé, sa teneur, sa signification. (Larousse en ligne)

-L'art culinaire : manière de préparer les aliments pour qu'ils procurent des sensations gustatives agréables. (Larousse en ligne)

-L'influence : Action, généralement continue, qu'exerce quelque chose sur quelque chose ou sur quelqu'un : L'influence du climat sur la végétation. L'influence de la télévision sur les jeunes. (Larousse, en ligne)

- Les habitudes alimentaires :

C'est un choix récurrent que fait une personne, ou un ensemble de personnes, quant aux aliments qu'elle consomme, à la fréquence de leur consommation et à la quantité absorbée chaque fois. (Le Robert en ligne)

-Les catégories sociales :

Processus qui consiste à regrouper en catégories des individus et des groupes d'individus semblant présenter des caractéristiques sociales communes afin de créer une image structurée d'une réalité sociale. (Larousse en ligne)

6. Méthodologie de la recherche

Toute recherche scientifique exige au chercheur de suivre une démarche méthodologique sur laquelle il se basera pour recueillir les données ainsi que les informations nécessaires visant une analyse et une interprétation fructueuse.

Les informations recueillies peuvent permettre d'atteindre les objectifs de la recherche, de répondre aux questions posées dans la problématique ainsi que la vérification des hypothèses formulées.

D'une manière générale « la méthode désigne l'ensemble des démarches que suit l'esprit humain pour découvrir et démontrer un fait scientifique. » (Guider Mathieu, 2004. P : 04)

a. La méthode utilisée

Dans le but de connaître l'influence des chaînes YouTube sur le changement des habitudes alimentaires, nous avons choisi la méthode qualitative qui nous paraît la plus adéquate à notre thème de recherche. Ce choix n'est pas fortuit, ni hasardeux, mais mûrement réfléchi, car il est lié à la nature de notre sujet. En effet, cette méthode nous a permis de collecter des informations concernant notre thème et en les manipulant soigneusement nous espérons valider nos hypothèses. En outre, le contact avec le terrain, nous a permis une bonne intégration et une certaine liberté pour l'obtention des réponses aux différentes questions.

7. Les techniques utilisées

La méthode de recherche adoptée, nous a conduit au choix de l'entretien:

-L'entretien : C'est une technique conçue pour la réalisation d'études qualitatives c'est-à-dire de travail d'analyse qui privilégie la qualité, un processus de collecte de données à caractère non mesurable. Elle consiste en une rencontre entre un enquêté et chercheur, afin de donner des informations sur une question sociale. Le chercheur pose des questions, dont l'objectif est de produire un discours ou il prend note.

Notre enquête est réalisée avec vingt (20) enquêtés dans leurs foyers. Cette procédure nous a permis de collecter le maximum d'informations à l'aide d'un **guide d'entretien** que nous avons élaboré.

Notre **Guide d'entretien** contient (7) Axes principaux, formés à leur tour de plusieurs questions secondaires, destinées aux différentes catégories de notre population d'étude. L'essentiel de nos questions c'est de révéler les axes clés de l'interview ainsi que de révéler les 3 idées centrales qui sont :

- Expliquer l'influence des chaînes youtube sur les habitudes alimentaires.
- Quelles sont les catégories de personnes qui sont touchées par cette nouvelle technologie.
- Et en quoi consiste le changement.

8. L'échantillon d'étude

L'échantillon représente une partie de la population mère dont il porte les mêmes caractéristiques. Il se définit comme un « *sous-ensemble d'éléments d'une population donnée* » (ANGERS (Maurice).1966, p 228).

Afin de veiller à ce que notre échantillon soit représentatif, nous y avons inclus toutes les catégories sociales à savoir : Homme, femmes, jeunes, célibataire et marié.

Notre échantillon est composé donc :

- 2 jeunes hommes célibataires soit 10% de l'échantillon ;
- 7 jeunes filles célibataires soit 35% de l'échantillon ;
- 11 femmes mariées soit 55% de l'échantillon.

9. Les difficultés rencontrées

- Problème de rareté de documents traitant notre thème.

Chapitre II

Le cadre théorique de la recherche

Section 01

L'histoire et évolution des TIC

Préambule

La communication est un processus aux formes multiples, qui ne se limite pas aux nouvelles technologies de l'information et de la communication, et qui inclut également les différentes pratiques populaires, symboliques, traditionnelles, par lesquelles les groupes sociaux, tentent de se faire entendre, d'être reconnus comme interlocuteurs et parmi ces pratiques on trouve: théâtre populaire, mimique, gestes, vidéo, musique,... etc. La communication était et est toujours un aspect fondamental de la vie. Les gestes, les mimiques, la façon de s'habiller et même les hiéroglyphes dessinés dans les pyramides des pharaons étaient tous simplement une des diverses formes de communication inventée par l'homme dans le but de transmettre un message.

Depuis l'aube de l'humanité, l'homme n'a cessé d'inventer et d'innover en termes de communication en devenant un maître en la matière. Les Igbo par exemple, (Igbo est une ethnie habitant le sud-est du Nigeria), ils utilisent les organes des animaux pour la production des paroles et des hululements. « D'autre part ils utilisent les instruments comme les gongs de tailles diverses, la flûte traditionnelle, le tambourin, le tam-tam etc » (S.Maduagwuna & O.Asadu, 2013. P : 142).

Contrairement à eux les indiens utilisent la fumée pour communiquer, D'ailleurs, ce n'est pas les indiens seulement qui utilisent la fumée, chez les kabyles en Algérie aussi, ils l'utilisent pour informer les villages voisins des dangers et de l'état de guerre. Ce sont les moyens les plus primitifs pour transmettre les messages. Cela n'est qu'un échantillon des divers moyens utilisés par l'être humain dans la communication.

De nos jours l'homme s'est modernisé et a également modernisé la manière par laquelle il communique. Au fil du temps, ces pratiques communicationnelles n'ont cessé d'évoluer au même titre que l'homme, De l'apparition de l'imprimerie de Gutenberg au Smartphone d'aujourd'hui. La communication a joué un rôle essentiel dans les relations humaines, dans le partage d'idées et dans le rapprochement interne et externe des sociétés.

A fin que cela puisse atteindre une dimension universelle, l'être humain a créé des différentes technologies de communication dans le but de raccourcir les distances et rapprocher les liens

entre les individus. Ces technologies sont connues sous le nom des TIC (technologies d'information et de communication.)

“Les technologies de la communication sont tout sauf neutres. Elles influencent les relations sociales, les anticipent, les modèlent. Tout autant que le font, les cerveaux des personnes en chair et en os, elles contribuent à définir les nouvelles équations de catégorie sociale, de race, de caste et de genre (sexe, relations homme-femme). Elles relèvent donc à la fois de l'économie (comme produit et matière première pour la création culturelle), du savoir (et du savoir-faire), et de la structure sociale.”

L'histoire des TIC, dans l'ère moderne, a commencé dans les années 70 du siècle dernier, lorsque la révolution numérique a éclaté. Le grand saut technologique survenu au cours de ces années entraîne l'incorporation définitive de la technologie de l'information dans les communications, qui est le point de départ de l'ère numérique actuelle. Cela continue de progresser dans les années 1980, lorsque les ordinateurs personnels commencent à devenir plus abordables et commencent à être utilisés par un plus grand nombre de personnes.

Les TIC sont les abréviations des technologies de l'information et de la communication. Les (TIC) constituent un ensemble de technologies regroupant principalement de l'informatique (matériels et logiciels) permettant le traitement et le stockage de l'information, de la microélectronique, de télécommunication, les réseaux en particulier, permettant l'échange, le partage et la transmission de l'information et de techniques évoluées du multimédia et de l'audiovisuel combinés aux télécommunications permettant la communication (notamment la téléphonie fixe et mobile et la visioconférence) et la diffusion de l'information (notamment la radio, la télévision numérique, les sites Internet...,etc.) (Mastafi. 2019, p : 3-4).

C'est aussi l'ensemble des technologies informatiques qui contribuent à une véritable révolution socioculturelle.

Surtout leur application dans le champ économique. D'ailleurs ces technologies ne sont plus vraiment nouvelles, d'où le nom de TIC. Et que le qualificatif nouvelles ya que quelques scientifiques qui l'utilisent comme carrefour pour distinguer entre les technologies classiques et l'arrivé de l'internet.

La révolution la plus importante qui s'est produite à l'intérieur des TIC est sans conteste le réseau Internet qui ouvre notamment la voie à la société de l'information, au micro-organisme humain et au commerce électronique. Les technologies de l'information et de la communication désignent tout ce qui relève des techniques utilisées dans le traitement et la transmission des informations, principalement l'informatique, Internet et les télécommunications. Par extension, elles désignent aussi le secteur d'activité économique de technologies de l'information et de la communication.

Les TIC sont devenues une partie intégrante de la vie quotidienne des ménages et fournissent progressivement un mode d'accès élargi pour les biens et services culturels. Parmi ces technologies on trouve les ordinateurs, la télévision et les téléphones portables, mais aussi les inventions anciennes et désaffectées telles que l'imprimerie, le télégraphe ou même la radio.

Bien que le concept des TIC soit en quelque sorte associé aux dernières avancées en matière de communication, telles que les ordinateurs ou les téléphones portables, les êtres humains ont toujours cherché des outils pour communiquer avec leurs pairs

L'historique des TIC remonte à l'invention de l'écriture, les premiers pas vers une société de l'information ont été marqués par l'imprimerie, le télégraphe électrique, la radio. Avant de parler de la galaxie de Gutenberg, l'imprimerie au bloc de bois existait bien avant et a été inventée par les chinois. Nous avons choisi de commencer par la Galaxie de Gutenberg car comme l'a expliqué **Marshal Mc Luhan** dans son ouvrage **The Gutenberg Galaxy**, L'invention des caractères mobiles a été le moment décisive du passage d'une culture où tous les sens participaient à un jeu commun à une tyrannie du visuel. Il a également soutenu que le développement de l'imprimerie a conduit à la création du nationalisme, du dualisme, de la domination du rationalisme, de l'automatisation de la recherche scientifique, de l'uniformisation et de la standardisation de la culture et de l'aliénation des individus.

Le caractère mobile, avec sa capacité à reproduire des textes avec précision et rapidité, a prolongé la tendance à l'homogénéité et à la répétabilité déjà en évidence dans l'émergence de l'art perspectif et les exigences du "point de vue" unique. (Marshal Mc Luhan.1962. p. 172)

La Galaxie de Gutenberg...

Avant de parler de ces technologies dites modernes, l'invention de l'imprimerie est considérée comme la première étape fondamentale de la naissance des TIC. Johannes Gutenberg est considéré comme l'inventeur de l'imprimerie occidentale moderne vers 1440. Avant lui, ce sont les chinois qui se sont intéressés les premiers au concept de l'impression dans le but de simplifier l'utilisation de leur écriture idéologique. Au XV^e siècle, Gutenberg met au point un moyen d'accélérer la vitesse de reproduction avec deux inventions : les caractères mobiles en métal et la presse à bras et les lettres en plomb. Dès lors, l'imprimerie va contribuer largement à la diffusion rapide de connaissances, de la pensée et des idées pendant la renaissance. Cette invention va permettre à des millions de livres de se répandre à travers le monde et surtout elle va donner naissance à la presse écrite. Au début, l'église contrôlait l'information, mais avec son affaiblissement elle a été remplacée par un renforcement de l'état.

« L'imprimerie prend son essor réellement autour de 1470 et se répand alors rapidement. Après les terres du Saint-Empire romain germanique (Mayence bien sûr vers 1453, Bamberg vers 1458, Strasbourg vers 1460, Cologne en 1466, Augsbourg en 1468, Nuremberg en 1470...) vient l'Italie. De 1465 à 1467, au monastère de Subiaco près de Rome, deux imprimeurs importés d'Allemagne par la Curie romaine, Konrad Sweynheim et Arnold Pannartz, réalisent une édition de Cicéron pour le pape, puis une de Lactance et une Cité de Dieu de saint Augustin, avant de s'installer durablement à Rome fin 1467. Venise s'équipe en 1469, Trevi et Foligno en 1470, Ferrare, Bologne et Naples en 1471, Florence en 1471 ou 1472, Milan et Gênes vers 1471, Padoue en 1472... » (MARINE, Emmanuel, 2009 : p 05)

L'invention de Gutenberg a révolutionné non seulement la façon de lire mais aussi les répercussions sur la façon de penser puisqu'elle permet d'avoir un accès directe aux textes bibliques et antiques. La culture s'émancipe peu à peu du pouvoir politique et religieux, et les idées humanistes se propagent à travers toute l'Europe.

Ce moyen de communication a permis à l'Europe de la renaissance d'expérimenter un premier modèle de petite entreprise industrielle, fondé sur la liberté de pensée et le progrès technologique. » (Jean-Guy RENS.1984 : p 13–22).

L'imprimerie va ainsi considérablement faciliter la diffusion des idées et participer notamment à la réforme et à l'émergence du protestantisme. En effet qu'entre 1517 et 1520, plus de 300000 exemplaires des écrits de Luther sont diffusés en Europe. Enfin, elle est le vecteur essentiel de la mise à l'index d'ouvrage surtout religieux. (Jean-Guy RENS.1984 : p 13–22).

Le télégraphe...

L'histoire du télégraphe a commencé vers la fin du XVIII^e siècle. Cette invention qui a permis de communiquer sur de longues distances à l'aide de codes pour une transmission rapide et fiable, était le moyen le plus utilisé en période de guerre pour communiquer entre compagnies ou entre ennemis.

A cette époque là, il est nécessaire de transmettre rapidement des informations sur de grandes distances, et c'est ce qui a conduit au développement des réseaux de télécommunication et notamment le télégraphe de Chappe. Il faut savoir aussi qu'avant l'invention de Chappe, un système de télégraphie visuelle avait déjà été imaginé par un physicien et astronome anglais nommé Robert Hooke vers les années 1684. Mais [...Le mot « télégraphe » n'a été introduit qu'en 1792, quand Claude et Ignace Chappe ont mis au point un système de télégraphe optique ou à bras articulés, permettant de transmettre de station à station des lettres et des mots. Les lignes « sémaphoriques » des frères Chappe balisent en peu de temps la totalité du territoire français puis, pendant la période napoléonienne, connaîtront une extension internationale...)] (Giusy Pisano, 2004. p. 135-144)

Ce système, présenté par Claude Chappe est basé sur la transmission de messages entre des stations espacées d'une dizaine de kilomètres et situées sur des points élevés. Il a bénéficié, d'une part, de la mise au point de la lunette astronomique par un opticien de Londres (**John Dollond**) vers 1758, ce qui a permis de discerner des détails à grande distance, et, d'autre part, du contexte très porteur de la Révolution française. La France était alors entourée d'ennemis qui tentaient d'étouffer par les armes la propagation des idées de la Révolution. La transmission rapide de nouvelles des nombreux fronts de guerre qu'elle devait entretenir devenait alors vitale pour la république naissante. La première ligne opérationnelle (longue de

230 km entre Paris et Lille) révéla immédiatement l'importance stratégique des télécommunications à travers le message transmis le 30 août 1794 : « Condé restituée à la République. La reddition a eu lieu ce matin à 6 heures », dépêche signifiant la reprise de Condé-sur-l'Escaut aux Autrichiens par les troupes de la République et que **Lazare Carnot** lut le même jour devant la Convention. Désormais les nouvelles allaient pouvoir voyager à la vitesse, incroyable pour l'époque, de 500 kilomètres par heure. [Alors qu'en Angleterre à la même époque les liaisons télégraphiques couvraient déjà 6500 kilomètres de lignes, la main mise sur le télégraphe ne sera levée, en France, qu'autour de 1851, lorsqu'un autre système sera introduit : le télégraphe électrique (1839). Celui-ci est le fruit des travaux d'un physicien « aux mille inventions », l'Anglais Charles Wheatstone. L'accès au service télégraphique est à ce moment-là autorisé aux compagnies de chemin de fer, aux bourses et commerces, aux agences de presse et au public. (Giusy Pisano, 2004. p. 135-144)].

Enfin le télégraphe a apporté une grande contribution au développement des réseaux de télécommunication en étant l'un des premiers à être inventé et à être utilisé au service de l'humanité.

Le téléphone :

Bien que le télégraphe transmet et reçoit par l'intermédiaire du courant électrique, des signaux s'inscrivant mécaniquement pour être lus des yeux, avec le téléphone ce sont des sons perçus par le sens de l'ouïe qu'on reçoit par la transformation des variations de l'électromagnétisme dans les spires d'un électro-aimant. Cette invention majeure dans le domaine de la télécommunication a fait son apparition au grand jour plus exactement en 1876. Il est considéré comme l'une des inventions fondamentales des technologies de l'information et de la communication, et qui est resté à nos jours et ne cesse de se moderniser, même les SMS d'aujourd'hui peuvent être considérés comme des télégraphes modernes.

Ce dernier qui a été inventé par **Alexander Graham Bell**, il a été considéré comme une amélioration du télégraphe devenu parlant. Les distances sont abolies, et le temps devient universel. L'objectif de cette invention était de transformer un son en courant électrique par une lame métallique vibrante. « Le téléphone encode directement les messages pour la transmission. Il permet l'expédition instantanée des messages au destinataire grâce à un dispositif de commutation complexe » (Robert 2012). Le téléphone connaît un essor immédiat

et se voit rapidement équipé d'un microphone. Il constitue un énorme pas en avant depuis l'invention du télégraphe. « Ils procurent en plus l'avantage de la simultanéité dans les échanges de messages (interaction bidirectionnelle en temps réel), contrairement au télégraphe qui fonctionne en mode différé » (Robert 2012 : p01).

Les premières communications ont une portée assez faible, la voix s'affaiblissant rapidement à mesure que le signal voyage le long du fil. Des relais, couteux et moyennement efficaces, sont tout d'abord installés. Ils sont remplacés en 1906 par les premiers amplificateurs (la triode de l'américain Lee de Forest) : l'extension du réseau ne semble plus avoir de limites.

« Le réseau téléphonique traditionnel comprend essentiellement un organe terminal qui peut être l'appareil téléphonique, sans toutefois s'y limiter; une ligne d'abonné, constituée d'une paire de fils de cuivre ou de câbles à fibres optiques qui relie le terminal de l'abonné au centre local de commutation; des câbles interurbains, qui relient les centres de commutation d'une même localité; des centres de commutation interurbaine qui permettent d'acheminer les messages interurbains; et des supports de liaisons à grande distance (câbles, fibres optiques, tours hertziennes et satellites de communication) qui fournissent les interconnexions électriques entre les agglomérations » (Robert. 2012 : p02).. Toutefois, l'installation urbaine des réseaux téléphoniques était de plus en plus complexe et cela en raison de l'avènement de la téléphonie cellulaire et d'autres techniques de télécommunications sans fil.

Suite à l'évolution technologique qui s'est accélérée et à l'apparition de l'électronique vers les années 1910, le téléphone est devenu acteur de la mondialisation. Il est devenu une première activité à être utilisée commercialement. Pendant la première guerre mondiale, les différentes armées furent ainsi équipées de matériel radioélectrique utilisant des composants électroniques. En 1926, les liaisons à onde courtes permirent d'ouvrir un nouveau type de service commercial, les liaisons téléphoniques intercontinentales. Pour la première fois, il devenait possible de téléphoner entre Paris et New York. C'est la même époque que furent installés les premiers câbles téléphoniques sous-marins, comme entre la France et l'Angleterre en 1927. » (Esteban Moulinsard, 2021 : p01)

La radio :

Vers la fin du XIXe siècle une autre invention qui est connue de tous, qui était et qui même aujourd'hui est utilisée en masse, il s'agit de la radio qui fut inventée par le physicien italien Guglielmo Marconi et qui est considéré comme le père fondateur de la transmission sans fil. Ses inventions soient inspirées des découvertes de nombreux prédécesseurs, La mise en évidence en 1886 des ondes radio par l'ingénieur allemand Heinrich Rudolf Hertz, l'invention d'une génératrice haute fréquence de 15 kHz en 1889 par Nikola Tesla ou encore l'invention du tout premier récepteur d'ondes hertziennes, (radioconducteur) en 1890 par Edouard Branly. Notons aussi que l'apparition de la bobine Tesla découvert par Alexandre Popov, a mis en point l'amplification des transmetteurs et le principe de l'antenne améliorant la transmission des ondes sur de longues distances. C'est finalement l'ingénieur italien Guglielmo Marconi qui mettra toutes ces technologies en application pour finaliser cette invention. Il sera le premier à expérimenter concrètement la transmission radio sur de grandes distances avec la première transmission hertzienne à travers la manche entre l'Angleterre et la France en 1899. Cette technologie va mettre rapidement la culture, l'information et le divertissement à la portée de tous.

Une première étape était franchie, la transmission sur une longue distance de signaux en morse. Mais pour arriver aux premières transmissions d'une voix intelligible, il fallait encore développer une transmission par modulation d'amplitude (AM) de son et voix. « ...En 1900, le canadien Fessenden, ancien collaborateur de Thomas Edison, a développé la transmission par modulation d'amplitude (AM) de son et voix. Il améliore la technique pour transmettre la première voix sans fil par radiodiffusion...(https://www.cobra.fr/lhistoire-de-la-radio-des-origines-a-aujourd'hui-p-43967) » référence incorrecte

En 1914, la Belgique sera la première à diffuser tous les samedis une émission radio régulière auprès du grand public. Les installations seront dynamitées la même année et l'armée reprendra la radio à son compte comme arme de propagande et d'espionnage de l'ennemi mettant entre parenthèse l'utilisation grand public.

En 1921 plusieurs stations de radio naissent, KDKA des USA, "Nederland Radio Industrie" des Pays-Bas et le "poste de la Tour Eiffel français", elles sont destinées à diffuser des programmes quotidiens aux publics. «...Les récepteurs radio grands publics commencent

également à voir le jour, les premiers postes se présentant comme des boîtes rectangulaires en bois plus ou moins précieuses ornées de marqueterie diverses. De vraies œuvres d'art ! A l'instar de la TV un peu plus tard, des émissions quotidiennes viennent rythmer la vie des ménages issus de toutes les classes sociales... (<https://www.cobra.fr/lhistoire-de-la-radio-des-origines-a-aujourd'hui-p-43967>) »

Après la Seconde Guerre Mondiale, la radio devient un instrument de propagande, elle recommence à se développer et à évoluer «...par les designers qui rivalisent d'imagination pour offrir des produits plus ou moins haut de gamme à base de bois ou de plastique. Le fameux "Œil Magique" permettant de visualiser la qualité de réception des stations fait également son apparition sur la plupart des radios grands publics, accompagné de son cadran de fréquences. D'autres postes intègrent des platines vinyles pour suivre l'explosion des disques microsillons au même moment... La musique est en pleine ébullition dans tous les foyers et la FM commence à se vulgariser pour offrir une meilleure réception et un son de plus grande qualité. » (<https://www.cobra.fr/lhistoire-de-la-radio-des-origines-a-aujourd'hui-p-43967>) »

A partir de 1954 apparaissent les premiers postes à transistor, qui permettent d'écouter la radio partout, en vacances, dans la rue, sur la plage, en "surboum", la radio n'est plus familiale mais individuelle. L'évolution de la radio se poursuit dans les années 80 et 90 avec la mémorisation des stations, l'affichage digital des stations, le Radio Data System accompagnant la transmission de la radio numérique DAB ou par satellite pour en arriver aux podcasts et aux radios internet dans les années 2000.

Enfin on peut dire que la radiodiffusion n'était pas seulement un moyen de divertissement, elle reliait également les citoyens au monde extérieur à leur foyer et aidait à développer un sens de la communauté

La télévision :

Après un long cheminement d'inventions, l'arrivée de la télévision a ouvert un grand horizon aux gens, elle leur a permis de s'informer de façon audiovisuelle.

« Sa mise au point a été préparée par les travaux de l'anglais May qui découvre en 1873 les propriétés photoélectriques du sélénium, de l'allemand nipkow qui invente en 1884 un disque perforé en spirale permettant l'analyse de l'image, du russe Rosing qui découvre, en 1907, l'utilisation des rayons cathodiques pour la reconstitution de l'image et enfin de l'anglais Baird qui introduit en 1923 l'utilisation du tube cathodique ». (R.Forni / M.Pelchat, 1993. p.10)

L'invention de la télévision était dans le but de transmettre des informations en décrivant l'espace à quatre dimensions, largeur, longueur, hauteur et temps, dans lequel nous évoluons, Mais il faut pas nier qu'elle est destinée à être vue par des êtres humains, elle doit s'adapter aux caractéristiques de notre système visuel. Le système de télévision transmet des informations qui sont contenues dans un signal vidéo qu'il faut générer, émettre et recevoir.

Le 26 janvier 1926 le monde assiste pour la première fois à la première diffusion publique d'image télévisée par l'écossais John Logie Baird. La télévision était confidentielle et longtemps en noir et blanc, jusqu'en 1950 que le poste de télévision connaît un développement fulgurant gagnant la couleur, en 1963 commence son évolution massive aux Etats-Unis et en 1967 en Europe.

Vers les années 1970 la télévision apparaît au sein des foyers algériens. En proposant aux téléspectateurs des programmes mitigés dû au manque de chaînes flagrant de l'époque. L'arrivée du parabole a changé la donne, grâce à la diversité et la richesse des programmes télévisés proposés aux algériens, ce qui a poussés les familles algériennes à acquérir plusieurs téléviseurs dans leurs foyers.

Pour tous les pays, la contrainte de pouvoir recevoir sur un téléviseur noir et blanc des images diffusées en couleurs s'est imposée afin de ne pas rendre obsolètes d'un seul coup tous les récepteurs installés.

Cette contrainte a eu des conséquences techniques mais a permis l'introduction progressive des récepteurs couleur et le développement commercial de la télévision couleur.

Les années 50 marquent un changement primordial avec l'arrivée de la télévision, elle était considérée comme étant un signe de modernité, elle s'est intégrée à l'intérieur de chaque foyer, la télévision « est créatrice d'un véritable langage, la télévision impose le règne de l'image directe, porteuse de choc visuel et d'émotionnalité. C'est un modèle culturel inédit qui se met en place, marquant le triomphe de la vitesse, de l'instantanéité, du scoop, de la publicité, du divertissement permanent et à demeure. » (Lipovetsky et Serroy, 2008 : p 323-324)

L'arrivée de la télévision en Algérie :

Le 24 décembre 1956, la télévision fut apparue pour la première fois en Algérie, avec l'installation d'un émetteur de la RTF à Alger (cap Matifou). L'émetteur lui-même couvre presque toute la ville d'Alger, sa banlieue et une grande partie de la Mitidja. La RTF télévision en Algérie est considérée la première au monde à être bilingue, les premiers programmes diffusés étaient en langue française et arabe.

[Les speakers français et arabes se partagent à tour de rôle la présentation des programmes télévisés. Les émissions étaient entièrement télévisées sur place. « Jaques Manley un jeune réalisateur français est engagé en 1958 à la toute jeune télévision d'Alger, avec une équipe de réalisation composée de quatre réalisateurs d'origine algérien. Alors que les productions en langue arabe et kabyle sont réalisées par Mustapha Gribi et Mustapha Badi.] (<http://andrelimoges.unblog.fr/2010/02/18/la-television-en-algerie-de-1958-a-1962/>)

A cet effet, « 31 heures de programmes sont diffusés chaque semaine en 1957, composés de films, de théâtre, de musique et d'œuvres lyriques, de variétés, d'information, de magazines et reportages sportifs et d'émissions enfantines... » (Blog :Mustapha OUALIKENE 2015)

Parmi les émissions télévisées, on trouve l'émission « La palette aux chansons » qui a eut un succès particulier dont le pianiste Martial Ayela fit par la suite une belle carrière comme accompagnateur d'Enrico Maciaa.

Ensuite vers la fin des années 80, l'Algérie entre dans l'ère de la diffusion directe des chaînes satellitaires françaises et orientales. C'est dans cette période que la chaîne algérienne commence à diffuser des programmes étrangers tels que les films, les dessins animés, programmes de fiction, émissions religieuses. Un gage d'enrichissement et de diversité pour les programmes de la télévision algérienne.

L'ordinateur :

Après toutes ces inventions, nous sommes entrés dans l'ère des communications à distance, ou bien des communications. De toutes ses technologies, l'ordinateur a été la plus difficile à interpréter car elle est une machine fondamentalement différente. Pendant ces cinquantes dernières années toutes les prévisions sur les ordinateurs se sont avérées inexactes. Les ordinateurs étaient inventés pour calculer et pendant des années, les scientifiques les ont toujours considérés comme des calculateurs. Les pionniers de l'informatique comme Heiken, **Atanassof³⁰**, **Pesper Eckert³¹**, **Mauchly³²**, **Neumann³³** et autres n'avaient perçu l'ordinateur que comme un outil destiné exclusivement à des tâches scientifiques et militaires. Ils n'avaient aucune idée de ce que l'ordinateur de nos jours allait devenir.

« Au départ, l'armée américaine avait besoin d'une calculatrice géante pour le service de la balistique. Plusieurs tentatives de ce genre avaient déjà été faites aussi bien aux États-Unis, qu'en Angleterre et en Allemagne » (J. Rens. 1984). Mais en 1943 **Jhone Mauchly** et **Prosper Eckert**, deux chercheurs de l'université de Pennsylvanie ont réussi à convaincre l'armée que cette machine à calculer doit intégrer la technologie électronique et abandonner la technologie analogique. « Ce choix devait aboutir à la mise au point du célèbre ordinateur **ENIAC (Electronic Numerical Integrator and Calculator)** en novembre 1945, inauguré le 16 février 1946. Tout le monde connaît cette origine de l'ordinateur : on a construit **ENIAC** pour calculer plus vite. Mais ce qu'on ignore généralement est que cette première machine, même si elle était électronique et numérique, utilisait encore le système décimal. Chaque nombre était défini par dix rangées de tubes à vide » (J. Rens. 1984). Mais un mathématicien de la même université de Pennsylvanie qui s'appelait **John Von Neumann** a déclenché le maelstrom informatique lors d'une conférence sur le système binaire. « Il démontra que le système binaire composé de 0 et de 1 était bien plus adapté à l'ordinateur que le système

décimal et permettait, au demeurant, de traiter non seulement des nombres, mais aussi des idées » (J. Rens. 1984 : p. 13–22).

Bien que l'informatique ait amené une véritable révolution dans tous les domaines allant de la science, la technologie jusqu'à la gestion, leurs impacts historiques et culturels sont beaucoup plus grands. L'ordinateur a commencé à être une machine exclusivement conçue pour manipuler des chiffres. Il a été inventé pour faire avec beaucoup plus de précision et de rapidité, ce que l'homme pouvait faire lentement avec beaucoup d'imprécision. (J. Rens. 1984 : p. 13–22).

Après la guerre, l'ordinateur a commencé à entrer dans la société civile. Toutes les machines sont sans cesse améliorées, spécialement celles qui ont été testées avec rigueur pour le marché. Les fabricants introduisent périodiquement des changements qualitatifs sur les ordinateurs c'est ainsi que pour chaque changement significatif nous pouvons parler de génération.

Au début des années cinquante deux importantes découvertes d'ingénierie ont changé l'image de l'ordinateur électronique. On est passé d'une technologie certes rapide, mais non fiable à une technologie plus fiable et plus rapide. Cela est principalement dû à l'utilisation des tores de ferrite comme mémoire et du transistor au niveau des unités de traitement. Vers les années soixante, énormément d'efforts ont été montrés pour engendrer et développer des ordinateurs très rapides et cela grâce aux circuits intégrés.

Dans les années soixante-dix la naissance des microprocesseurs a conduit à la révolution micro-informatique, mais aussi à la fabrication de supercalculateurs et de stations de travail. Le génie logiciel prit une importance capitale au milieu des années 1980 et la tendance continue pendant les années 1990 de telle sorte que l'achat d'un ordinateur ne se fait plus en fonction simplement de la puissance du matériel, mais aussi de sa possibilité de faire tourner les logiciels existants. C'est aussi l'ère du multimédia, de la réalité virtuelle et d'Internet.

Suite aux évolutions qu'a connues l'ordinateur, son aspect électronique conduit à distinguer plusieurs générations qui correspondent aux types de composants électroniques utilisés et au degré d'intégration de ces composants. L'histoire moderne des ordinateurs correspond avec l'invention des programmes stockés en mémoire.

1. La première génération - 1950-1959 : La première génération est caractérisée par l'utilisation des tubes à vide comme éléments actifs. Ces ordinateurs étaient dotés du stockage électrostatique, des tubes de William, des tambours magnétiques, des ferrites. Cette génération peut être divisée en deux phases suivant les préoccupations.

2. La Deuxième Génération 1959-1963 : Quant à la deuxième génération qui est caractérisée par l'utilisation des transistors et les mémoires à tore de ferrites. Elle verra l'utilisation des langages de programmations évolués comme le Fortran et le Cobol, même si le langage assembleur était toujours présent.

3. La Troisième Génération 1964-1971 : La troisième génération des ordinateurs a été inaugurée par les systèmes 360 d'IBM annoncés en 1964. Cette série de machine n'a pas utilisé au départ les circuits intégrés, mais des cartes modulaires d'éléments discrets sur un substrat de céramique.

4. Le quatrième génération: de 1971 à nos jours : La caractéristique principale de la quatrième génération est l'intégration à grande échelle des circuits qui donnés naissance aux microprocesseurs. Il est désormais possible de mettre plusieurs millions d'équivalent transistor sur un seul circuit intégré. Cette génération est caractérisée essentiellement par la révolution micro-informatique. (J. Rens. 1984 : p. 13–22).

Bien que la naissance des machines à calculer était au début pour des besoins militaires, avec les progrès technologiques, ces machines sont devenues des micro-ordinateurs et même des ordinateurs portables (PC, Portable Computer), dotés de systèmes d'exploitation, et des logiciels a jour qui nous servent a effectuer plusieurs taches qu'on peut utiliser dans tous les domaines, économique, social...etc.

L'internet :

L'arrivée de l'internet en tant que nouveau dispositif sociotechnique a été rendue possible d'abord en raison de la convergence entre les technologies des télécommunications, de l'informatique et de l'audiovisuel, croisement technologique survenu dans la décennie 1970 grâce au progrès de la numérisation. Elle est en quelque sorte la figure emblématique du mouvement d'informatisation ayant caractérisé les transformations des sociétés dans le dernier quart de siècle. L'Internet a permis la prolifération de nouvelles formes d'expression médiatique et a élargi les horizons de l'histoire des médias à des domaines scientifiques et technologiques qui semblaient autrefois n'avoir aucun lien avec elle.

Tout a commencé au début des années soixante, un scientifique qui s'appelle Larry Roberts, fut nommé directeur de l'Information Processing Techniques Office (IPTO) de l'ARPA en 1962 et bénéficiant d'un financement généreux du Ministère de la défense américaine. Larry Roberts qui rejoignit l'ARPA à « parler d'une méthode de communication, appelée commutation de paquets, qui offrait de nombreux avantages sur la manière dont la compagnie téléphonique nationale américaine AT&T transmettait l'information sur son réseau. La commutation par paquets avait été conçue séparément par le physicien britannique Donald Davies et un mathématicien travaillant à la RAND Corporation de l'US Air Force, Paul Baran » (Paul E. Ceruzzi 2012 : p 15-28).

C'est le travail de Paul Baran qui donna naissance au mythe selon lequel l'objectif du réseau aurait été de communiquer pendant le déroulement d'une éventuelle guerre nucléaire. « En 1967, le projet de mise en réseau des ordinateurs financés par l'ARPA prit le nom d'ARPANET. La première connexion fut réalisée en 1969, vers 1971, quinze nœuds étaient connectés à travers les Etats-Unis. En octobre 1972, Robert Kahn, un mathématicien de l'ARPA, organisa une démonstration à l'International Conference on -Computer Communication (Conférence Internationale sur la communication informatique) à Washington. Ce fut un succès, et l'ARPANET fut connu du public... » (Paul E. Ceruzzi 2012 : p15-28)

Quelques années plus tard sous la direction de Robert Kahn, les chercheurs de l'ARPA ont essayé de trouver une nouvelle façon de mettre en liaison non seulement des ordinateurs mais aussi des réseaux sociaux possédant des architectures diverses. Après tous ces efforts un

nouveau Protocole est apparu vers les années 1973 nommé Transmission Control Protocol (Protocole de contrôle de Transmission / TCP) et est dû principalement à Robert Kahn et Vinton Cerf, « ...il mettait l'accent sur les questions de fiabilité et de contrôle des erreurs. En 1978, Vinton Cerf et ses collègues développèrent un second « Protocole Internet », qui faisait simplement circuler les paquets d'un nœud à l'autre. En 1983, le réseau ARPA passa à une combinaison des deux, restée en usage à ce jour : TCP/IP » (Paul E. Ceruzzi 2012 : p15-28)

De la première diffusion gratuite à l'Internet actuel :

Vers la fin des années 1980, la totalité des Etats-Unis ont reçu un accès à l'ARPANET de la part de la NSF (National Science Fondation), et cela à travers cinq centres informatiques surpuissants qui vont permettre aux utilisateurs de s'y connecter. C'était le premier système d'information à grande échelle, qui a ouvert les portes de la commercialisation au début des années 1990, et cela du fait de son succès. Cette commercialisation conduit Internet tel que nous le connaissons, un réseau qui va relier tous les réseaux et les ordinateurs qui communiquent entre eux à travers la norme TCP/IP.

« Internet s'est fortement développé mais a toutefois conservé sa base de fonctionnement depuis trente ans malgré les innovations technologiques. Bien qu'au départ, les scientifiques et les entreprises impulsaient les changements informatiques, la mondialisation des informations et des méthodes pose la question de l'évolution d'Internet dans le futur.

L'**Internet Society**, une association de droit américain à vocation internationale créée en janvier 1992 par les pionniers de l'Internet pour promouvoir et coordonner le développement des réseaux informatiques dans le monde, déclare à ce propos que :

“Nous voyons désormais, dans les débats sur le contrôle de l'espace des noms de domaine et la forme des adresses IP de nouvelle génération, des difficultés pour trouver la prochaine structure sociale qui guidera Internet à l'avenir. La forme de cette structure sera plus difficile à trouver, étant donné le grand nombre de parties prenantes concernées. D'autre part, le secteur s'efforce de trouver la bonne logique économique pour les vastes investissements nécessaires à la croissance future, par exemple pour la mise à niveau de l'accès résidentiel à une technologie plus adaptée. Si Internet trébuche, ce ne sera pas parce que nous manquerons de technologie, de vision ou de motivation. C'est parce que nous ne serons éventuellement

pas capables de définir une direction commune et de marcher collectivement vers le futur” » (Cochet 2020 : p 04).

On entend par cette citation que l'internet dans le future se baserait sur le principe de la coordination des utilisateurs et non pas sur les améliorations informatiques.« Selon cette citation, le futur d'Internet ne reposerait donc plus sur le concept des améliorations informatiques mais sur la coordination de la majorité des utilisateurs. Ainsi, l'accès mondial à Internet a rendu celui-ci dissonant et a donc créé un danger pour lui-même» (Cochet 2020 : p 04).

L'intégration de l'internet en Algérie :

L'arrivé d'internet en Algérie a complètement changé notre mode de communication et aussi notre façon d'accéder a l'information. Nos habitudes et nos comportement on été modifiés et cela est du aux nouveaux supports qui ont envahi notre paysage médiatique.

« Le développement qu'a connu le web ces dernières années, a fait apparaitre de nouveaux concepts, outils et technologie qui ont profondément bouleversés notre façon d'interagir avec notre société, modifiant de plus en plus notre rapport au temps, qui devient plus instantané et facilitant d'avantage le partage via des forums de discussions, des emails, des sites et des réseaux » (Saidani 2015 : p 198).

L'Internet a été introduit en Algérie vers la fin des années 80 par le biais des universités. Le **CERIST** (centre de recherche et d'information scientifique) détenait alors l'exclusivité pour l'accès au Web. Ce n'est qu'en 1999 que la gestion a été élargie à des opérateurs privés et (ou) étrangers parmi lesquels le fournisseur **Eepad**.

L'**Eepad** est une entreprise algérienne fondée en 1991 par **Nouar Harzallah**, qui est considérée comme le premier fournisseur d'accès a l'internet privé d'Algérie, qui lancera en 2003 le premier service internet a haut débit appelé l'ADSL.

Ce réseau c'est propagé dans la majorité du pays (Grande ville, les centre universitaires, les entreprises et aussi dans d'autres établissements). L'**Eepad** connaîtra ensuite un coup d'arrêt brutal cela à cause de l'appariation de l'Algérie Telecom qui fut imposée par les autorités locales sur la gestion et la commercialisation de l'ADSL.

Le site datareportal relève, en outre, que le taux de pénétration d'Internet en Algérie était de 59,6% en janvier 2021, sur une population estimée à 44,23 millions (<https://datareportal.com/reports/digital-2021-algeria>).

8. Les réseaux sociaux :

Depuis près de deux décennies l'irruption des réseaux sociaux numériques, après la révolution d'internet quelques années auparavant, est entrain de transformer en profondeur les relations et les interactions sociales. Ce statut de média n'est pas attribué à ces réseaux d'une façon arbitraire ; plusieurs études se sont penchées sur ceux-ci pour connaître l'importance de ces nouveaux usages permis par un taux de pénétration d'Internet de plus en plus croissant. Des typologies de médias sociaux ont été aussitôt mises en place.

Mais ce statut de média est aussi lié à une autre action attribuée aux médias, celle d'influencer, de mobiliser et d'avoir un rôle social et politique. En interaction avec les médias classiques, parmi ces nouvelles techniques d'information et de communication, les réseaux sociaux ont pu conquérir très vite une place importante. Leurs apparition a marqué un point très important, ces réseaux ont transformé le mode de circulation de l'information et les capacités de réaction sociale, ils ne permettent pas uniquement de transmettre des informations mais aussi de communiquer, d'échanger, faire du marketing, en une seule expression, ils ont rendu le monde comme un petit village.

Cette nouvelle catégorie dite logiciels sociaux a connus un grand succès, les utilisateurs se comptent par des dizaines de millions et le rayonnement de ces services entraine un renouveau du Web que l'on commence à appeler « L'internet 2.0 » (Alain Lefebvre 2005 : p 13).

Pour bien comprendre que signifie le terme medias sociaux nous faisons appelle a la définition que nous avons extrait d'un ouvrage :« les médias sociaux sont des médias utilisant des techniques de communication hautement accessibles pour faciliter les interactions sociales. Il s'agit entre autre d'un groupe d'applications en ligne basées sur l'idéologie et la technologie du Web 2.0 et qui permettent la création et l'échange du contenu généré par les utilisateurs. (Kim-Fuller, 2019 : p04)

D'une autre façon, les médias sociaux ont un sens plus large, c'est un site web qui permet aux utilisateurs la diffusion des documents (photos, textes, vidéos) et la création des interactions sociales entre eux.

L'histoire des réseaux sociaux à débiter dans les années 2000, il nous a fallu donc attendre plus de vingt ans pour enfin intégrer cette nouvelle technologie dite moderne. « La situation est plutôt déprimante, la bulle d'internet 2.0 à exploser depuis 2 ans et la reprise tarde toujours. Le morale des informaticiens est au plus bas alors qu'ils étaient encore si courtisés Pendant la période 1997/2000 ». (Alain Lefebvre.2005 : p 15) L'idée est venue de trois entrepreneurs qui ont contribué à lancer leur projet dans le domaine social : Tribe.Net (Marc Pincus), LinkedIn (Reid Hoffman) et Freindster (Jonathan Abrams). Leurs travaux ont été lancés dans la même période en 2003. Quelques mois plus tard ces services ont complètement changé la donne. Ces projets ont ramené des centaines de millions d'inscrit.

Les sites de réseautage, aussi appelés « réseaux sociaux », sont considérés parmi les applications du Web 2.0 comme les plus populaires à travers le monde. Ils représentent des communautés online basées sur les membres, qui sont capables de se lier les uns aux autres à travers des intérêts communs...» (Kouaci. 2016 : p 92). Le nombre d'internaute qui ne cesse d'accroître, et d'ailleurs même Les échanges communicationnelles, les relations économiques, le partage d'information, sont améliorés encore plus. En faite, « ces réseaux sociaux « ...constituent un mécanisme ouvert de socialisation entre individus plutôt qu'un médium unidirectionnel de communication de masse. La communication marketing devient alors un dialogue plutôt qu'un monologue » (Kouaci. 2016 : p 92)

Bien évidemment ces projets du web social n'ont pas cessé d'évoluer, alors le monde a connu un changement radical dans le domaine de la communication, des sites de rencontre, marketing, d'actualités des informations, tels que facebook, yahoo, youtube, whatsapp...

Alors Les médias sociaux comprennent, à part les réseaux sociaux, un ensemble de plateformes et sites de différents objectifs.

Pour schématiser ces objectifs, nous présentons le tableau suivant qui est inspiré des travaux de Mike THELWALL (2009) :

Medias sociaux			
Outils de discussion	Outils de publications	Réseaux sociaux	
		De contact	De contenu
Messagerie instantanée : Skype, WhatsApp, Viber,... Forums de discussion : PhpBB	Wikis : Wikipédia Blogues : Blogger	RS généralistes : Facebook, Twitter, MySpace RS professionnels : LinkedIn	Partage de photos : Instagram, Pinterest. Partage de vidéos : YouTube, Dailymotion Partage de Musique : Soundcloud, Deezer Partage de critiques de livres : Goodreads Partage de liens : Scoop it, Diigo

« Selon Nielsen, les réseaux sociaux sont devenus une partie fondamentale de l'expérience en ligne : « Alors que les deux tiers de la population en ligne sont déjà membres d'un site de réseautage, la vigueur de l'adoption de ces réseaux ne semble pas s'estomper » (Kouaci, 2016 : p 93), et cela grâce aux avantages et aux possibilités qu'ils offrent et qui répondent parfaitement aux besoins des internautes qui sont de plus en plus variés, et aussi le nombre d'internautes qui ne cesse de s'augmenter et les pousse toujours à être actifs sur ces réseaux sociaux.

L'Algérie vit depuis des années des changements importants, particulièrement dans le paysage médiatique, qui s'est un peu libéré du contrôle de l'État. Dans ce cas, l'émergence des réseaux sociaux et celle des médias indépendants s'accompagne ensemble. Cette caractéristique nous met face à un paysage médiatique où les réseaux sociaux prennent une place importante dans tous les domaines : économique, social, politique, scientifique...etc, et cela est dû au flux d'information et sa rapidité de circulation.

Selon les statistiques relevées sur le site suivant <https://cmdafrique.net/2022/01/30/chiffres-internet-reseaux-sociaux-algerie-2022/> l'Algérie a les chiffres suivants dans l'usage des réseaux sociaux :

- Facebook : 22,45 millions.
- Instagram : 8,6 millions.
- Snapchat : 6,25 millions.
- LinkedIn : 2,8 millions.
- Twitter : 891 500.

Aujourd'hui ces sites de réseautages se sont fortement enracinés dans les habitudes web des Algériens, leur utilisation s'est répandue largement en Algérie, et le nombre d'internautes ne cesse d'augmenter, nous avons remarqué que les Algériens sont engagés de plus en plus dans les réseaux sociaux et sont plus actifs sur ces plateformes collaboratives. Ces internautes opèrent aujourd'hui comme des agents d'information qui laissent leurs traces sur le web et cela grâce à la facilité d'accéder à l'information.

You tube :

You Tube est un site web et un réseau social qui permet d'héberger et de diffuser des vidéos en ligne. Il a été créé en 2005 par Steve Chen, Chad Hurley et Jawed Karim. Les créateurs affirment que le modèle économique de You Tube est basé sur la publicité. En novembre 2006, Google décide de racheter You Tube pour 1,65 milliards de dollars.

Suite à l'acquisition par Google, le développement de You Tube s'est accéléré. Le site a vite fait une place de choix sur la toile et est rapidement devenu indispensable et incontournable. Ainsi, en 2009, You Tube compte 1 milliards de vidéos vues par jour. Début 2012, le nombre de vidéos vues en une seule journée a grimpé à 4 milliards. Arrivé en mai 2018, You Tube compte un total de 1,8 milliard d'utilisateurs actifs mensuels. Ce chiffre prend uniquement en compte les individus qui se sont connectés à leur compte et non ceux qui ont visionné des contenus sur la plateforme de Google sans s'identifier.

Regarder des vidéos diffusées ne nécessite pas la création d'un compte, mais pour poster, commenter ou réagir sur une vidéo, il faut d'abord créer un compte Gmail, ce compte permet de bénéficier de tous les services et les outils de Google y compris commenter, poster, sauvegarder et personnaliser les recherches sur You Tube. Une fois le compte Gmail est créé, une chaîne You Tube sera créée automatiquement sous le même nom de ce compte, et l'utilisateur peut modifier ou personnaliser son profil à tout moment. L'utilisateur peut désormais publier des vidéos sur sa chaîne et avoir des abonnés qui suivent, réagissent (j'aime ou je n'aime pas) ou commenter tous ce qu'il publie, et lui aussi, peut commenter ou réagir sur les vidéos des autres. Sur You Tube, l'unité de mesure est le nombre de vues de la vidéo, un youtubeur de notoriété sur You Tube est celui qui a plus des vues sur ses vidéos, mais il faut signaler que la quantité ne reflète pas toujours la qualité.

Ce média social permet aux utilisateurs de regarder, poster, partager, commenter, ainsi qu'évaluer les vidéos déjà postées par les youtubeurs. De plus, ce site supporte les vidéos en streaming, c'est-à-dire, les vidéos en direct. You Tube est disponible sur l'adresse électronique www.youtube.com dans plus de 90 pays du monde et en 80 langues différentes.

« La popularité monstre de You Tube est due à l'essor des Youtubeurs, les créateurs de contenus vidéo présentés sur les chaînes. Sur leur chaîne, ils proposent du contenu original et gratuit pour les internautes. Ils sont rémunérés par You Tube directement en fonction du nombre de vues de leurs vidéos. Parfois, les Youtubeurs profitent aussi de partenariats avec des marques ». (<https://www.phonandroid.com/cat/streaming/youtube>)

Auparavant, sur You Tube, on trouve les clips vidéos et musicaux qui sont les plus visités, ce sont les artistes musicaux qui cumulent le plus de vues, et maintenant avec sa forte intégration au sein des sociétés et dans le monde entier il s'est diversifié, on entrant sur You Tube, on

trouve que tous les domaines sont visités, car il est devenu un lieu d'apprentissage et même aussi un lieu où les gens montrent leurs talents et leurs savoir-faire.

Ce sont surtout les clips vidéo qui ont la côte. On remarque que 9 vidéos sur 10 regardées sur le site sont des clips musicaux. Les personnes qui cumulent le plus de vues sont des artistes musicaux. Suite à l'augmentation du nombre des You-tubeurs, les contenus se diversifient, et même les You-tubeurs font de la concurrence pour avoir un plus grand nombre d'abonnés et cela en publiant des vidéos qui sont convenables aux visionneurs, par exemple on trouve des vidéos qui donnent des astuces sur la vie quotidienne, les études, la cuisine, l'histoire... etc.

You Tube en Algérie :

L'apparition de You tube en Algérie était vers l'année 2007. Aussitôt apparu aussitôt adopté, ce site a permis aux algériens de découvrir et d'apprendre de nouvelles choses et en même temps de montrer au monde leurs activités. La musique, les films, des vidéos qui sont dédiées à la cuisine, font parties des recherches principales effectuées par les Algériens sur la plateforme You tube. Selon les dernières statistiques d'avril 2022, relevées sur le site <https://gs.statcounter.com>, 21.67 % de la population algérienne utilise You tube.

Ce réseau social permet aux algériens de chercher une autre source d'information et une autre manière de voir ce qui se passe dans le monde et en Algérie. You tube avec ses diversités dans la diffusion des contenus, il permet à toutes les catégories sociales d'y accéder, que ce soit homme, femme, enfant, jeune et adolescent. Suite à sa forte intégration au sein de la société algérienne, il a permis à beaucoup de personnes de se montrer avec leurs dons et savoir-faire en publiant des vidéos pour montrer aux gens des astuces et des techniques de réalisations.

Depuis que les chaînes de cuisine ont commencé à se montrer, You tube a pris la place de la télévision dans les foyers algériens surtout chez les femmes, et cela c'est grâce aux avantages qu'il offre par rapport à la télévision et les livres de cuisine. La femme d'aujourd'hui n'a plus besoin d'attendre les émissions télévisées pour apprendre à faire la cuisine, il suffit juste de faire quelques recherches sur You Tube, elle pourra accéder à toutes sortes de recettes.

You Tube est et il reste une plateforme d'apprentissage qui touche non seulement le domaine de l'art culinaire mais aussi tous les autres domaines de la vie. Il n'a pas uniquement aidé les gens à apprendre mais aussi à se faire connaître par le public.

Section 02

L'histoire et l'évolution de l'art culinaire

Préambule :

La cuisine est apparue en même temps que l'apparition de l'homme sur terre et la nutrition fut et est toujours un élément fondamental à sa survie. Pour répondre à ses besoins physiologiques, l'homme a toujours été contraint de se nourrir, Mais de la chasse de l'homme primitif au repas de loisir consommé dans un Relais et Château, nos habitudes de consommation ont grandement évolué à travers les siècles afin de s'adapter à nos différents modes de vie. La cuisine fait partie des techniques culturelles les plus anciennes et importantes de l'humanité.

Les scientifiques énumèrent plusieurs étapes et à travers différentes civilisations et continents, par lesquelles l'art culinaire est passé pour être ce qui l'en est aujourd'hui, à commencer par :

La préhistoire :

La période de la préhistoire peut être considérée comme pré agricole, car l'homme ne cultivait et n'élevait pas, il vivait seulement de la cueillette, de la chasse et de la pêche. Durant cette période les premiers hommes ont élaboré toutes sortes de techniques et façons de se nourrir en utilisant différents outils rudimentaires comme par exemple des pierres taillées qui servait à ouvrir, des coquillages ou autres crustacés. Cependant la notion de cuisine n'existait pas encore.

Les premières traces de préparation de repas à l'aide d'ustensiles datent d'il y a 1,5 million d'années retrouvés principalement au Kenya. Mais c'est avec la découverte du feu par l'Homo Erectus que l'histoire de la cuisine a commencé. « La véritable révolution est arrivée lors de la découverte du feu et la possibilité de faire cuire les aliments. Le feu devient alors un point de ralliement pour cuisiner en groupe. C'est le début de ce qu'on appelle à présent, communément, la cuisine. Elle a évidemment évolué à travers les différentes cultures. »

<https://www.democratikdesign.com/blog/evolution-cuisine-a-travers-ages>

Dans un premier temps, la cuisine se limitait à griller, cuire dans des cendres chaudes et rôtir. La cuisson au sens classique (chauffer dans un liquide) a été faite dans des trous creusés dans la terre et des récipients naturels, tels que des carapaces de tortues, des coquillages ou des coquilles d'œufs d'autruches

A travers l'histoire les civilisations ont évolué tout comme la cuisine en s'adaptant aux différentes situations climatiques et habitudes alimentaires de l'ensemble des peuples.

10.000 ans avant notre ère, naissait l'agriculture. Le blé, les lentilles, l'orge furent les premiers végétaux à être cultivés et les chèvres, moutons, bœufs et porcs ont été les premiers à être élevés. L'avènement de l'agriculture a aussi modifié l'acte du repas. Les hommes ne se déplacent plus pour chasser, ils vivent sous forme de petites communautés et les repas sont l'objet d'un travail collectif pour leur préparation et leur consommation, ce qui apporte une certaine cohésion sociale. « L'alimentation est donc devenue progressivement un élément essentiel de la structuration des groupes, de l'expression identitaire et de la mise en œuvre d'une pensée symbolique » (Perlès, Catherine, 1979 : p 08)

I-L'antiquité

La civilisation romaine:

« Durant l'Antiquité les romains eurent des plus grandes cuisines, des sauces savantes, des épices. Ils adoptèrent différentes préparations provenant des peuples qu'ils gouvernaient. Les romains voulaient goûter de tout, la cigale, l'autruche, le loir, le sanglier, par la suite ils feront évoluer la cuisine avec l'arrivée des fritures, agrume, du miel et aussi le vin ». (J. Heurgon, 1963 : p. 31-37)

A cette époque, les Romains prenaient en général trois repas par jour :

- **Le jentaculum** : sorte de petit-déjeuner pris au lever du soleil. On y consomme du pain frotté à l'ail, du fromage et un verre d'eau.
- **Le prandium** : ce repas pris très rapidement vers midi demeure assez frugal. On mange du fromage, des fruits, une bouillie (pecumia), du pain trempé dans du vin. On consomme parfois des plats chauds qui sont souvent les restes de la veille.
- **La cena** : c'est un dîner, mais qui se prend dans l'après-midi en sortant des thermes. Les Romains les plus riches prennent ce repas du soir couché dans une pièce réservée à cet usage : le triclinium (salle à manger) et c'était souvent l'occasion d'un grand banquet entre amis. Les dîneurs se couchaient sur trois banquettes autour d'une table basse. On mange avec ses doigts et des esclaves sont là pour veiller au confort des convives et leur proposer les plats.

« La cuisine romaine est essentiellement composée de céréales et de légumes : blé, orge, fève, chou, cardon qui était l'ancêtre de l'artichaut, panais (une sorte de carotte blanche cultivée à l'époque en Germanie...) Le pain est l'élément principal de l'alimentation des Romains. Les boulangeries étaient nombreuses dans les villes, elles s'appelaient (pistrinum) ». (J. Heurgon, 1963 : p. 31-37)

La plupart des romains avait des difficultés à trouver des produits frais, dans les provinces. Les légumes frais, les fruits frais et la viande fraîche étaient difficiles à trouver. Souvent les aliments consommés étaient des aliments avariés, alors pour les conserver les romains ont élaboré des moyens de conservation connus à nos jours comme fumé, salé ou séché les viandes pour éviter que ces dernières ne soient perdues ou jetées aux bêtes.

Dans leurs assaisonnements les romains utilisaient l'huile d'olive, le miel, le vinaigre, le vin et les plantes aromatiques. Mais pour assaisonner voire même masquer le goût de certains aliments, les Romains utilisaient beaucoup d'épices comme le poivre, l'ail, le sel, la coriandre ou encore le laurier.

La civilisation romaine aime tout autant les fruits que les desserts, poires, pommes, raisins et prunes sont les plus consommés par les Romains alors que le citron, l'abricot ou encore la pêche étaient rarement mangés.

La pâtisserie était très appréciée à Rome, « La dattes étaient particulièrement consommées, dans les plats salés mais aussi seule ou en sucrerie (dattes fourrées aux pignons) et on l'offrait fourrée d'une pièce de monnaie pour le Jour de l'An ». (J. Heurgon, 1963 : p. 31-37)

Quant à ce qui concerne la boisson Les Romains buvaient essentiellement du vinaigre qui était un vin non aromatisé, et du vin qui existait sous forme de rouge ou de blanc. Ils le diluaient parfois avec de l'eau surtout en pleine journée, quand ils travaillaient pour éviter l'ivresse.

La civilisation Grec :

Dans la civilisation Grec, le blé et le vin sont les deux aliments les plus présents et les plus consommés par la société antique. Les céréales étaient le produit de base : orge, froment et millet, pas très apprécié mais présent au menu. Le blé tendre fait l'objet d'un commerce. Les

céréales sont consommées sous forme de pains, galettes, la « maza » : préparation de grains d'orge grillés et moulus, mélangés à un liquide (eau, lait ou vin).

Le climat de la Grèce est parfait pour les oliviers et les citronniers, ce qui a favorisé la production de deux éléments principale de la cuisine grecque. Les épices , l'ail et d'autres herbes telles que l'origan, le basilic, la menthe et le thym, tout comme les légumes tels que l'aubergine et la courgette, et les légumineuses de tous types..

Les olives et le fromage viennent donner plus de goût et de saveur au manger. Les légumineuses (pois chiche, fèves, vesces), les légumes comme les fruits sont aussi très présents dans le menu grec, ils composent les « opson » (ingrédients importants chez les grecs). En ce qui concerne la viande, cette dernière occupe une faible place dans l'alimentation quotidienne mais on la trouve à côté des poissons dans les festins ou les fêtes . Au rayon boisson : l'eau dont la qualité dépend du mode d'accès : source ou citerne ; le vin est la boisson de fête.

L'alimentation était pour les Grecs un marqueur de civilisation (Ulysse au pays des Cyclopes) même s'il existait une certaine diversité en fonction des cités. Trois éléments associés à une divinité sont mises en avant : le blé et Déméter, l'olivier d'Athéna et la vigne dionysiaque.

Les rituels religieux s'accompagnent souvent de nourriture et notamment lors du sacrifice animal.

« Les Grecs empruntèrent aux Perses le luxe de la table, et surent à leur tour transformer la satisfaction d'un besoin naturel en un plaisir raffiné. Les Spartiates, longtemps fidèles au brouet noir, ce mets national auquel tout étranger n'eût goûté que sous l'impulsion d'un vigoureux appétit. A Athènes, on écrit des traités sur l'art culinaire; le poète Arcestrate parcourut des contrées lointaines pour découvrir des produits nouveaux ».
<https://www.cosmovisions.com/artCulinaire.htm>

Voici quelque plats les plus connus de l'époque grecque antique

Moût de raisin, est fait en utilisant le jus pressé à partir de raisins frais. C'est un jus qui est utilisé comme un sirop d'érable.

Soupe aux haricots appelé *fasouláda* ou *fasólia* qui signifie fève en grec. Il s'agit d'une soupe de haricots blancs ou de fèves à l'huile d'olive et aux légumes, qui sont dans la majorité des cas la tomate, le céleri, et la carotte.

La Melitzanosalata est un délicieux plat à base de caviar d'aubergine parfumé à l'huile d'olive et au jus de citron, très connu de la Grèce.

La spanakopetia est une célèbre recette authentique grecque, une tourte composée de pâte filo farcie d'épinards et d'aromates.

II-Le Moyen Age :

La cuisine du Moyen-âge était principalement centrée sur la viande, le pain et les pâtisseries qui étaient les éléments principaux de la cuisine à cette époque. Cette dernière était faite de plats en sauces, de ragoûts et de pâtés. Il y avait peu de gras et pas de sucre. « La table du seigneur était richement garnie et utilisait de nombreuses épices qui coûtaient très cher car elles venaient d'orient. Les grands repas commençaient toujours par des salades assaisonnées ou des fruits frais pour ouvrir l'appétit. Ensuite venaient les potages puis les viandes rôties accompagnées de sauces ». (serge-clos-versaille, 2016 : p 01)

Puis, c'étaient les entremets comme les beignets ou les gâteaux salés qui étaient mangés en regardant, de jongleurs ou troubadours pour se divertir. Ensuite, ils passaient aux desserts et ils terminaient par du fromage, des gâteaux ou des fruits. Pour faciliter la digestion, ils mangeaient des dragées ou des épices confites qu'ils accompagnaient d'hypocras (vin dans lequel ils ont fait macérer des plantes et des épices).

La viande la plus répandue était la viande de porc dont ils tiraient toutes sortes de provisions pour l'hiver (jambons, saucisson, lard, pâtés, etc.). Alors que le gros gibier (sanglier, cerf,) était très prisé par les seigneurs qui les chassaient pour les manger, tandis que le peuple se nourrissait de lapins ou de lièvres. La même chose pour la volaille, les oies, les dindes et

canards était réservés aux seigneurs et aux personnes hautement classées tandis que les pigeons, les merles ou les grives figuraient au menu du peuple. « Ils mangeaient rarement des bœufs, des vaches, du mouton ou des poules car ils étaient élevés pour leur travail, leur lait, leur laine ou leurs œufs. Les pigeons étaient élevés pour leur fumier (la colombine) qui servait à fertiliser les terres. » (serge-clos-versaille, 2016 : p 01)

En période de Carême (40 jours avant Pâques) ou les vendredis, la viande, les œufs, le lait et le beurre étaient interdits. Ils les remplaçaient par du poisson frais venu de la mer ou pêchés dans les étangs, ce poisson était salé ou fumé pour le conserver.

Au moyen âge, ils n'avaient pas de fourchettes. Tout le monde y compris les seigneurs se servait d'une tranche de pain épaisse appelée (le tranchoir) comme assiette. Et ils se servaient dans les plats qui étaient tous posés sur la table. Les pâtés en croûte avaient un grand succès parce qu'ils étaient faciles à manger avec les doigts.

Les paysans mangeaient surtout du pain, des fromages, des légumes et des fruits cultivés ou cueillis en forêt (pommés, prunes, poires, mûres, framboises, fraises). Le pain était cuit une fois par semaine ou tous les quinze jours, il était fait à base de seigle, d'avoine ou du blé.

le repas de paysans étaient composés des produits provenant de fermes (lait, œufs, poulets, fromage), de racines (carottes, navets, betteraves, salsifis, panais, oignon, ail), de féculents (pois, fèves, lentilles, pois chiches), de légumes verts (choux, bettes, cardons, épinards, courges, poireaux, cresson), de champignons et d'herbes qui servaient à faire des soupes, des salades ou des condiments car le sel était très cher (orties, pissenlit, doucette).

Ils buvaient beaucoup de vin car l'eau pouvait rendre malade parce qu'elle était contaminée par les déchets ménagers humains et animales ou par les déchets des tanneries ou des teintureries. Ils buvaient aussi du lait frais ou caillé, mais également du cidre et de la bière conservés en barrique.

Pour conserver les aliments, les hommes du moyen âge ont utilisé des méthodes très anciennes de leur époque, par exemple ils fumaient ou séchaient la viande. Ils savaient aussi conserver certains aliments dans le froid avec des glaciers aménagés. Les légumes, sauf les légumes secs, ne pouvaient pas être conservés. Même chose pour les fruits, c'est pour cela

qu'ils les gardaient dans de l'eau sucrée ou avec du miel pour en faire des fruits confits. Le lait ne pouvait pas se conserver, aussi ils le transformaient en fromage.

Voici quelque recette du moyen âge :

Filets d'herbes marinées : Cette recette consiste à faire mariné un filet d'agneau ou autre viandes avec des carottes, oignons et cornichons. Sans oublier les herbes aromatiques telles que le thym et le laurier.

Potage aux topinambours : Ce plat est généralement consommé en hivers, c'est une soupe faite à base de topinambours, échalotes, de bouillon de poulet, et de la ciboulette ciselée.

Tarte aux pommes : Ce dessert est fait à base de morceaux de pommes, des figues, et des raisins bien nettoyés, le tous mélanger ensemble, en ajoutant de l'oignon frit au beurre ou à l'huile, met aussi des pommes broyées et délayées dans du vin, le tous mélanger avec du safran et un peu de menues épices : cannelle et gingembre blanc, et pour finir « mettre sur la pâte une bonne épaisseur de tout le mélange, bien broyé à la main, et ensuite recouvrir de pâte et dorer avec du safran, et mettre au four et faire cuire ». <https://www.oldcook.com/medieval-dessert#dst4>

La civilisation asiatique :

Dans la civilisation asiatique, ils utilisaient toujours des produits locaux dans les préparations de plat culinaire. Avec une terre si fertile en épices et en parfums, les plats asiatique sont connus pour la richesse de leurs saveur, leurs couleurs fraîche mais aussi leurs présentation agréable. par exemple « l'art culinaire chinois est ancien à l'époque yin-zhou il ya 3000 ans, la chine a inventé et découvert des assaisonnements comme la sauce de soja, le vinaigre, le vin, des confitures » https://chine.in/chine.in/guide/art-culinaire-apercu_162.html , « du bok choy, du gingembre, des oranges, des citrons, des pêches et des abricots, qui sont tous originaires de Chine. Le soja était la principale source de graisses et de protéines dans l'alimentation des anciens Chinois. La viande était un mets rare. Les Chinois ont commencé à manger du poulet vers 5500 avant J.-C. et du bœuf vers 4000 avant J.-C. Aucun de ces aliments n'est originaire de Chine. La seule source de viande indigène était le porc ». <https://www.traditions-de-chine.com/blogs/chine/histoire-de-la-cuisine-chinoise>

La cuisine chinoise est la plus grasse des cuisines asiatiques, mais elle est aussi très variée et très goûteuse. On y utilise toutes sortes d'aliments, de condiments et de techniques de cuisson différentes. Ses aliments de base sont les nouilles, le riz (au Sud, le blé régnant plutôt au Nord) et les légumes. Côté épices, ce sera plutôt l'ail, le gingembre et le poivre blanc qui seront affectionnés, des plats ancestral reste à nos jours emblématique de la cuisine chinoise, tel que :

Le canard laqué avec son assortiment de légumes croquants et de galette de blé,

Le riz cotonnai qui est « présenté avec du riz sauté que l'on agrmente de petits légumes comme des petits pois et de quelques crevettes, sans oublier une bonne omelette». <https://www.cityzeum.com/ar/top-20-des-specialites-culinaires-de-chine>

Le mapo tofu qui vient de Sichuan en chine préparé à base de tofu que l'on nappe d'une onctueuse sauce rouge très pimentée.

Ou encore les crêpes chinoises « Appelée la Jian Bing, cette crêpe Chinoise est une préparation culinaire très ancienne que l'on retrouve dans tous les restaurants du pays. Réalisée à base d'œufs et agrémentée d'épices, cette crêpe se prépare directement sur une crêpière bien chaude » <https://www.cityzeum.com/ar/top-20-des-specialites-culinaires-de-chine>

Aussi dans le continent asiatique La cuisine thaïlandaise est toute autant riche est varier que la cuisine chinoise. « Les thaïlandais sont adeptes des saveurs piquantes et fraîches : basilic thaï, curry, citronnelle, gingembre, menthe, coriandre et piments font partie des condiments et épices de base de leur cuisine. Ils affectionnent également le mélange sucré-salé et les cuissons à la vapeur. La cuisine thaïlandaise est connue pour sa grande précision, le respect de l'équilibre des saveurs, et la variété de ses ingrédients ». <https://www.arcadie.fr/blog/2022/02/03/les-cuisines-asiatiques-des-traditions-differentes-aux-bases-semblables/>

La cuisine Thaïlandaise possède des plats typiques comme les salades Thaï avec notamment la salade de poulet thaï ou Laab Kai / Larb Kai, salades de papaye verte, ou encore les salades avec de la mangue. Mais aussi différentes soupes comme la soupe de poulet au lait de coco connus sous le nom de Tom Kha Kai.

La cuisine asiatique est très connue dans la préparation du riz. Etant le premier continent dans la production et la consommation de ce dernier, la préparation des plats à base de riz diffère de pays à un autre. La Thaïlande a sa propre façon de préparer le riz, le plus connu est le riz sauté thaï ou les nouilles sautées (aussi appelées pad Thai)

Il se prépare de la même façon que le riz basmati. « Après un lavage pour enlever l'amidon, il se cuit dans une grande casserole dotée d'un fond épais pour éviter que le riz ne colle pas et que les grains puissent s'allonger librement durant la cuisson. Il faut compter deux volumes d'eau pour un volume de riz ». <https://www.marieclaire.fr/cuisine/riz-thai,1221729.asp>

Au Japon les japonais utilisent beaucoup de poissons et crustacés dans leur cuisine : cela est dû à la situation géographique du pays, c'est un archipel situé au large de la côte de l'Asie (Asie de l'Est), bordé par la mer du Japon à l'ouest et l'océan Pacifique à l'est. Le riz comme tous les pays asiatiques est un ingrédient de base de la cuisine japonaise : nouilles de riz, vermicelles de riz, feuilles de riz, etc. L'accent est également mis sur des produits frais, de saison et de qualité, ainsi que sur l'absence le plus possible de cuisson.

« Par ailleurs, les japonais sont friands d'assaisonnements épicés. Le **wasabi** est le plus connu (et le plus piquant), mais il en existe d'autres. Le **furikake**, utilisé pour remplacer le sel, est à base de nori (une algue marine), de graines de sésame et de wasabi, etc. Le **shishimi togarashi** contient quant à lui du poivre de Sansho (un "faux-poivre" japonais), des piments, du gingembre, des graines de sésame et de pavot ainsi que des algues nori. Enfin, le **kyo shishimi** est un mélange de 7 épices traditionnelles dans l'herboristerie japonaise : pavot, chanvre, poivre de Sansho et piments sont quelques-uns de ses ingrédients ». <https://www.arcadie.fr/blog/2022/02/03/les-cuisines-asiatiques-des-traditions-differentes-aux-bases-semblables/>

Pour finir la cuisine vietnamienne où les légumes sont abondants, les aromates sont nombreux (citronnelle, gingembre, cannelle, menthe, coriandre, piment) et ce qui concerne les produits laitiers leur absence se sent dans certaines régions du Vietnam plus que d'autres. Selon les régions, les saveurs seront épicées (au nord) ou sucrées (au sud).

« La cuisine vietnamienne se distingue par son extrême fraîcheur, sa légèreté et sa finesse. Cela est dû en particulier par l'utilisation abondante de feuilles et d'herbes aromatiques ainsi que de légumes ». <https://authentikvietnam.com/cuisine-vietnam-gastronomie-vietnamienne>

La viande tient une place prépondérante dans la cuisine vietnamienne comme le porc, poulet, canard, bœuf et plus rarement la chèvre ou le chien. La viande est Grillée, sautée ou bouillie, est-elle est dans la plus parts des cas servie découpée en petits morceaux pour être facilement prise avec les baguettes. Le poisson est tout étant apprécié, car il rentre dans la préparation de nombreuses soupes et de nombreux plats. Les épices tiennent une place importante dans la cuisine vietnamienne puisqu'ils servent à équilibrer les plats.

Les deux ingrédients indispensables de la cuisine vietnamienne sont le riz et le nuoc-mam « Condiment vietnamien obtenu par macération de poisson dans la saumure ». <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/nuoc-m%C3%A2m/55281>

Le riz est présentait dans tous les repas vietnamiens. Principalement Sauté avec des légumes et de la viande, il constitue un plat simple, efficace et très peu couteux, le riz est aussi réduit en farine pour fabriquer des galettes, des nouilles et des vermicelles qui rentrent dans la préparation de nombreux plats comme le **pho** (Bouillon de bœuf agrémenté de nouilles de riz, de fines tranches de viande et de diverses herbes aromatiques.), la célèbre soupe vietnamienne ou les rouleaux de printemps «garniture à base de porc, de crevettes, de pousses de soja, de vermicelles de riz, de quelques feuilles de menthe et éventuellement d'autres herbes aromatiques, Le tout est enroulé dans une galette de riz ». <https://chefsimon.com/recettes/tag/rouleaux%20de%20printemps/cuisine%20asiatique>

4- L'art culinaire à la Renaissance

À la Renaissance, les mets sophistiqués de l'époque de César refont leur apparition et sont servis lors d'abondants banquets. Les épices exotiques, comme le poivre, la cannelle, la noix de muscade ou le gingembre connaissent un regain d'intérêt dans la cuisine européenne à travers les croisades.

Les tendances culinaires viennent d'Italie (l'art italien est prépondérant à la Renaissance), on utilise des sauces, on fait des grillades, on utilise les légumes et les agrumes.

La cuisine de l'époque de Renaissance est partagée entre héritage et innovation. La place des épices reste importante, alors que les sauces légères, l'acide et l'aigre-doux sont moins appréciées par le peuple, cependant de nouvelles tendances apparaissent. L'intérêt porté pour le sucré, déjà présent dans certaines cuisines médiévales, s'affirme, notamment en Italie. Dans le même temps et dans toute l'Europe, l'agrément en sucre est notable dans les plats et les desserts proposés sur les tables dressées à l'occasion des banquets prestigieux.

Elle se caractérise aussi par la redécouverte de produits antiques tombés dans l'oubli au cours du Moyen Age, tels le foie gras. Au cours du XVIème siècle l'alimentation connaît de nombreux changements dus aux voyages en orient et en Amérique qui proposent de nouveaux ingrédients en cuisine comme le cacao, le thé, la pomme de terre, le café, la dinde, les épices, le sucre de canne...). Sans oublier le raffinement italien qui offre un large choix de mets et de variétés.

Le savoir-faire culinaire devient un art, les livres de cuisine se multiplient avec l'imprimerie (exemple : Livre fort excellent de cuisine publié en 1538). La qualité des mets et leur abondance est un signe de position sociale dominante.

Le vin, est toujours la boisson la plus populaire et la plus consommée. Le cidre, la bière, les liqueurs et les jus de fruits sont également très appréciés, tandis que le lait est considéré comme un remède mais aussi apprécié pour sa crème. Les adultes comme les enfants aiment également beaucoup les sirops à l'eau de rose, le lait d'amande, le sirop de citron et le jus d'orange.

Les viandes habituelles connues de moyen âge sont encore servies à ses jours : chapon, poulet rôti, veau bouilli, bœuf, mouton, gibier, grives et perdrix, poissons accompagnés de sauces (au vinaigre relevé de sucre et de cannelle, au verjus, à l'oseille). Alors que la dinde et les tomates (les nouvelles venues des Amériques), petits pois, artichauts, fruits confits, et les asperges qui arrivent d'Italie font leurs apparitions à table en cette période de renaissance. Les légumes et les fruits sont tous autant prisés par les grands et les petits.

On consomme également, des amandes fraîches, des noisettes et des noix, de la pâte d'amande, de la pâte à choux, des pâtes de fruits (confitures sèches), des fleurs confites (ancêtres des violettes en sucre), des écorces de fruits confites, du nougat et des crèmes

glacées. Les sucreries sont consommées sous forme de pâtes de fruits, compotes ou confitures.

L'art culinaire classique a été inventé pour la première fois sous le règne de Louis XIV, et cet art n'a pas cessé d'évoluer. À la fin du XVIIIe siècle et au début du XIXe siècle, la cuisine française est marquée par le célèbre chef Marie-Antoine Carême (1784 –1833). Celui qu'on appelait le roi des chefs qui a élaboré dans son temps des recettes très difficile et il fut le premier a donné un intérêt particulier au service à table et la présentation des plats. Il est à nos jours considéré comme le pionnier de la cuisine française et est considéré comme l'inventeur de la toque. « La cuisine française s'imposa rapidement comme une cuisine raffinée et conquiert l'Europe et l'Amérique. Encore aujourd'hui, de nombreuses désignations françaises universelles, telles que l'expression « mise en place », témoignent de la grande importance de la cuisine française ». <https://www.lusini.com/fr-ch/m/jobeline-l-histoire-de-l-art-culinaire/>

Vers une alimentation mondialisée

L'ouverture de l'Europe principalement à la découverte de spatialités culinaire et au différents mets issus des colonisations des pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique au début du XIX siècle jusqu'au XX siècle, gagne une plus large part de la population. « Avec l'introduction en Europe de nouveaux aliments venus des Amériques. Mais ce sont aussi des échanges vers l'Asie et l'Afrique : manioc, patate douce Les colonisation est les voyages apportent aussi en Afrique des produits asiatiques : taro, igname et en Amérique : café, canne à sucre... » (Raphael de Noter.1931)

Cela a affecté certaines habitudes alimentaires en Europe grâce aux pays colonisateur qui introduisent chez eux de nouvelles variétés botaniques (piment, tomate et bien sûr pomme de terre) mais touche aussi les pays colonisés, grâce à l'échange culturel dans le domaine de la cuisine. L'alimentation européenne se répand dans le quotidien des colonies même après leur indépendance. C'est tout simplement une géopolitique de l'alimentation à travers les réceptions officielles mais aussi de l'imposition de certaines cultures dans les colonies.

De nos jours, l'art culinaire est ancré dans notre quotidien. Les aliments jouent un rôle de plus en plus important dans la société. Divers systèmes de restauration sont mis en place aux

services du client dans le but de ravir ce dernier. Qu'il s'agisse de food trucks (camion-restaurant), de cuisine fusion, de cuisine régionale, du retour aux origines culinaires ou de la cuisine moléculaire, les tendances alimentaires sont variées et très populaires. Dans la sphère privée, la cuisine n'est plus seulement un moyen de se nourrir mais un véritable loisir. Les cuisiniers amateurs créent des chefs-d'œuvre culinaires à l'aide de livres de cuisine, d'émissions de cuisine, de sites Internet proposant des recettes élaborées, et de multiples accessoires de cuisine. De nos jours, on retrouve donc le grand art culinaire dans les salles à manger des particuliers, dans le restaurant du coin, dans l'inhabituel food truck ou dans un restaurant étoilé.

L'art culinaire Algérien :

La cuisine algérienne se caractérise par sa diversité et sa richesse due à sa situation géographique et à sa superficie mais aussi à la diversité culturelle locale de ses régions, et au pays magrébins qui l'entourent. L'Algérie est considérée comme la porte de l'Afrique vers l'Europe ce qui encourage les échanges culturels et économiques au-delà de la mer méditerranéenne.

L'Algérie est un pays de culture et de tradition ancestrale qui ne se résume pas qu'aux tenues vestimentaires ou aux traditions locales mais aussi l'art culinaire. La gastronomie algérienne est très riche grâce aux différentes cultures culinaires de ses régions. La cuisine algérienne reflète son histoire et grâce aux noms de ses plats et aux saveurs ressenties à chaque repas on devine l'héritage et la richesse du pays.

La cuisine algérienne est répartie en trois grands ensembles culinaires très différents les uns des autres, la côte, l'intérieur et le grand(Sahara). Elle s'est continuellement enrichie par les colonisations successives à travers les siècles, romaine, turque, espagnole, ou encore française qui ont apporté différentes nouveautés au patrimoine culinaire algérien déjà unique et diversifié, ce qui a fait d'elle une cuisine vraiment à part. Grâce à ses différentes colonisations, les légumes, les fruits et les épices rapportés des quatre coins du monde ont enrichi le savoir-faire et la culture du manger en Algérie,

« Au cours des siècles, la cuisine algérienne a assimilé diverses traditions culinaires pour donner naissance à une cuisine à la fois complexe et harmonieuse, épicée souvent même pimentée et riche ». (Azititou, 2012. blog internet)

Les légumes comme la tomate, le poivron, le concombre, l'oignon, la pomme de terre et les olives sont considérés comme les légumes les plus consommés soit en salades fraîches comme la salade de courgettes à la menthe, ou bien comme entrées chaudes, comme les cocas ou encore la chakhchoukha.

En plus des différents plats du grand Maghreb, ainsi que quelques spécialités des pays colonisateurs comme la Turquie, l'Espagne et la France on retrouve des plats typiquement algériens tels que la chakhchoukha, ou encore une grande variété de pains : khobz dar, kesra rakhsis, kesra matlouh, kesra m'bessa, aghroume akourane. Ainsi que la plat emblématique symbole de l'unité nationale le couscous.

Concernant les pâtes, les feuilles de bricks sont très utilisées dans la confection des boureks surtout en période de fêtes, ces pâtes ultrafines se remplissent de farces dont les préparations changent à l'infinie. On peut les faire frire ou les enfourner selon les régions, les envies, les périodes, on trouvera des farces à base de viande, de légumes, fromage fondu, de thon de poulet, de cervelle, d'œufs, de pommes de terre... etc. ainsi que la pâte feuilletée utilisée notamment dans la confection des cocas (sorte de pizza à pâte très fine).

« Les pâtes algériennes sont souvent cuites à la vapeur et préparées avec de la semouline, à la façon du couscous ! Il existe un plat succulent préparé avec des nouilles de semouline légères et fondantes en bouche qui se nomme la rechta, ce plat typiquement algérois est un vrai régal ». (Azititou, 2012. blog internet)

On réalise également une pâte très célèbre à base de blé qu'on appelle trida. Elle sert à la préparation de nombreux plats comme la Chakhchoukha, plat de l'Est algérien Ce plat est composé de feuilles légères que l'on retrouve aussi dans le msemen et d'une sauce rouge relevée avec de l'agneau ou du poulet et accompagnée de nombreux légumes tels que la courgette ou les carottes. Ce plat se partage, il sera donc souvent servi dans un grand plat central où chaque convive se servira.

D'autres régions proposent des variantes de ce plat. Le nord-est algérien prépare ce plat en sauce rouge très pimentée, des pois chiches et de la viande d'agneau sous le nom de trida tajine ou naama. A l'ouest, on le nomme rougag et on le prépare en sauce blanche avec du poulet, de la cannelle, des navets et des carottes.

La version de cette recette dans le désert est la taguella tanaderas, un plat typique du Sahara. Ce plat est à base d'un pain fait à la main et cuit sous le sable, ce qu'on appelle la taguella. Avant d'être cuit, la pâte à pain est longuement pétrie. Ce pain et son mode de cuisson si particulier donnent un goût chaud et fumé incroyable.

La taguella consiste à émietter ce pain cuit sous les cendres chaudes d'un feu allumé au-dessus du sable. Le pain sera alors cuisiné en sauce rouge à base de tomates et de légumes, il sera accompagné de viande de mouton. Ce plat est également à partager et sera servi dans un plat unique à déguster à plusieurs dans les magnifiques dunes du Sahara, le plus souvent accompagnée d'une sauce au mouton agrémentée de tomate et de légumes frais (oignons, pomme de terre, carottes, piment...) ou d'une sauce à base de beurre de chèvre.

Toujours dans les pâtes algéroises très connues la rechta, qui se compose de fines pâtes préparées à la main, elles prennent une forme de spaghettis très légères elle généralement servie avec une sauce blanche à base de cannelle, oignons et viande de poulet, on y ajoute pois chiche, courgettes et navet. . Le plat bien que copieux est léger et se mange sans fin.

Le tiliti communément appelé langue d'oiseau n'est pas en reste, ce plat de pâtes se réalise avec de petites pâtes que l'on retrouve dans les épiceries. Pour les épices, les plus utilisés sont le paprika rouge, la cannelle, le gingembre, le poivre, mais aussi le curcuma ou le safran et ras el hanout pour la préparation de la soupe hrira ou encore le berkoukes alors que l'huile d'olive en Kabylie est utilisée pour réaliser les sauces vinaigrette, mais le plus souvent elle est ajoutée dans la cuisson. Ce qui ajoute un goût particulier au plat. Côté plat de résistance, une grande diversité façonne.

« Le couscous est un aliment de base d'Afrique du nord jusqu'à Tripoli et en particulier au Maroc et en Algérie où le nom local pour celui-ci est parfois identique au mot pour la nourriture, en général, il est également largement connu dans les pays africains voisins du

tchad au sénégal et à des pieds en europe (les cuscusu trapanese de sicile), en syrie-palestine où il s'appelle moghrabieh , le plat maghrébin , et de manière surprenante au sud du brésil où il est fait à base de maïs». (Harlan Walker, 1989 : p 176)

En Algérie et dans la tradition de la préparation du couscoussou “les femmes prennent du grumeau ou de la semoule, les jettent par poignées successives dans une large sèbile de bois , qu'on appelle guecaa, les arrosent avec quelques gouttes d'eau, et les roulent légèrement avec la paume de la main jusqu'à ce qu'elles aient obtenus une espèce de granulation qui prend différentes noms suivant sa grosseur. Cette opération s'appelle ftil. (L'athenium français, 1855 p. 514.)

On compte huit espèces de couscoussou :

1- La berboucha, suivant la coutume des habitants il se prépare avec de la farine brune, notamment avec de l'orge.

2- Le medlbour , se fait avec de la semoule tirée de la premier qualité du froment ou avec la farine de mouture française. Les grains de ce couscoussou doivent avoir la grosseur du plomb de chasse, on l'accommode avec de la viande d'agneau, des poules, des pigeons et des perdrix.

3- Le mahwér qui se prépare avec les mêmes ingrédients que le medjbour seulement le grain en est plus menu.

4- Le harache-fi-harache est ainsi nommé parce que la farine qui le compose est de mouture grossière, on l'apprécie avec des viandes fraîches quelquefois même avec du kadide ou du khrelie.

5- Le mesfouf se fait avec la première qualité de froment, on le laisse cuire de la même manière que les autres couscous seulement on y mêle des grains de raisin sec ou des grains de grenade.

6- Le mechroub n'est pas généralement très-estimé lorsqu'à la suite de pluies abondantes l'eau a pénétré dans les silos et qu'elles atteint le blé qu'ils contiennent, ce blé s'imbibe et contracte en même temps un goût âcre et une odeur répugnante après avoir tiré du silo on le fait sécher on le moût, et c'est de la farine qui en provient que l'on fait le mechroub .

7- Quant au mezeiit il s'apprête avec du beurre frais et de la viande d'agneau.

8- Le aiche ressemble à de la soupe au riz avec cette différence cependant que les grumeaux du couscoussou remplacent les grains de riz. (Fatima zohra.b, 1981: p 216)

Côté viande, le poulet, la viande de mouton ou de bœuf sont les plus consommés. Même si les habitants de certaines régions apprécient la viande de chameau, c'est le cas des habitants des régions du sud. On note quelque plat typiquement algérien à base de viande comme chitha lhem une sorte de ragout simple et savoureux traditionnellement servi lors de la fête de l'Aïd. préparé avec une sauce composée de pois chiches et de viande cuite dans une sauce rouge, à qui en rajoute de l'ail, d'épices comme le poivre, le ras el hanout et le cumin. Mais aussi douara fait à base de tripes de mouton cuite en sauce originale d'Alger et ses environs.

Et qui n'est pas fan des boulettes de viande ? Cela tombe puisque la cuisine algérienne a aussi ses versions de boulettes de viande hachée en sauce. A Alger on mangera le mtewem, un plat au fort goût d'ail. Il est composé de boulettes de viande de bœuf fortement relevées avec de l'ail et du cumin et de morceaux d'agneau. Sa sauce est plutôt blanche – même s'il existe en sauce rouge – à base de cannelle, oignon râpé, beurre clarifié de pois chiches, et pour la version plus délicate on y ajoutera des amandes. Le mtewem sera servi avec un trait de citron et du persil.

L'autre version est la kefta en sauce rouge que l'on retrouve dans tout le pays. On la goûtera avec des boulettes épicées et légèrement citronnées dans l'est algérien. On pourra également la manger en tajine à l'ouest notamment des petits pois et carottes.

On parle de viande, La wilaya de Laghouat dans le sud algérien est réputée pour la qualité de son méchoui, étant une région d'élevage d'agneaux et de moutons, sa viande est de très grande qualité. La viande est cuite au feu de bois dans un premier temps et on l'embroche pour la finaliser sur les braises du feu. « La viande est très tendre, grâce à ses longues heures de cuisson, fond dans la bouche et se marie à la perfection avec les poireaux qui baignent dans la graisse de viande ». (Soraya Amiri, 2021 : p02)

Les poissons sont très prisés par les habitants des littoraux. Les fruits de mer les plus connus des Algériens sont la crevette ou les gambas, ou encore la sardine.

Les abats ne sont pas en reste, ils tiennent une place très importante dans la cuisine algérienne et à vrai dire, ils sont succulents cuits à l'algérienne. le cas de la kebda mchermla « foie d'agneau à la chermoula une pate d'ail qu'on prépare dans le mortier, où l'on écrase l'ail dégermé avec un peu de sel, de cumin et/ou carvi, et du paprika doux ou fort selon le goût ». <https://www.amourdecuisine.fr/article-recette-kebda-mchermla.html>

Où préparer sous forme de brochette D'ailleurs, il suffit de voir les vendeurs de brochettes aux abats parfumées les ruelles pour s'en rendre compte.

Dans la région de Sahara, les nomades se nourrissent principalement de lait de chèvre ou de chamelle, de céréales, de dattes et, occasionnellement, de viande. Le mil, le sorgho et le blé servent encore à la confection de bouillies, de galettes ou du couscous. Galette de blé ou de mil sans levain, le pain et les galettes sont cuites sous la cendre et le sable. Une fois cuite, elle est « lavée », émietée et arrosée de beurre fondu ou d'une sauce tomate additionnée de légumes et de viande. L'elfetat est une crêpe épaisse, cuite sur une pierre chaude, que l'on émiette également dans une sauce. Le lait se prend frais, aigri, caillé ; on en fait du beurre ou du fromage. Aujourd'hui, les populations sahariennes mangent beaucoup plus de légumes et de fruits qu'autrefois.

Le sucré salé et aussi très apprécié des algériens, coté Tlemcen qui est située à l'extrême ouest algérien propose une cuisine très variée, en raison de ses diverses influences : berbère, andalouse et arabe, on y retrouve un plat appelé la mechmachia mâamra, « un tajine de viande de mouton ou d'agneau accompagné d'abricots ou de nèfles et parfumé au safran et à la fleur d'oranger ». (Soraya Amiri, 2021 : p 02)

Sans oublier le plus connu de tous dans le thème sucré salé le tajin lahlou ; Il s'agit d'un tajine qui réunit à nouveau le sucré-salé, consommé généralement lors de cérémonies de mariage ou pendant le ramadan en second plat ou en fin de repas, il prend la place d'un plat dessert. Lham Lahlou qui est consommé dans tout le pays a plusieurs visages. Sa recette varie selon les régions où il est cuisiné.

L'ham Lahlou est préparé à base de viande d'agneau ou de mouton accompagnée de fruits secs (raisins secs, pruneaux, abricots et des fois même des amandes) sa sauce est onctueuse, douce et sucrée comme une sorte de miel.

Au dessert, la cuisine algérienne est suffisamment riche en calories pour cela les Algériens préfèrent en général terminer le repas en consommant des fruits. L'Algérie dispose d'un vaste choix de fruits selon les saisons, mais les plus consommés sont la pastèque, le melon, les raisins, les dattes, les pêches ou les poires...

La cuisine algérienne se caractérise par l'usage d'herbes et de condiments qui lui donnent toute sa saveur. « Mais chaque région, chaque famille, a sa spécialité originale ou dérivée d'une base commune aux quatre coins du pays, ainsi le couscous aux fèves dans l'Algérois, le couscous d'orge (d'chich ou belboula) à Jijel, des préparations un peu plus relevées dans la région d'Annaba et dans les Aurès, la soupe au blé vert dans le Sud, etc». (L'athénium français, 1855 p. 514.)

Les plats de base sont souvent, outre des crudités, des ragoûts de légumes longuement mijotés, quelquefois agrémentés d'une minuscule portion de viande – pour le goût, quand la viande est chère. Sous toutes ses formes (pain, couscous, galettes, pâtes, blé concassé...), le blé revient d'ailleurs souvent sur la table agrémenté de légumes (carottes, choux, aubergines, courgettes, fenouil, blettes, fèves, haricots verts, tomates...) ou en alternance avec des légumes secs (pois chiches, lentilles, pois cassés, haricots kabyles à œil noir, etc.).

A proximité de la côte, on mange du poisson abordable (sardines, maquereaux, anchois...) et quelquefois des fruits de mer.

La cuisine algérienne est aussi très réputée pour ses pâtisseries et son savoir-faire dans ce domaine, La pâtisserie algérienne est une pâtisserie qui repose sur des spécialités ancestrales nées dans les plus anciennes villes du pays (Alger, Annaba, Médéa, Miliana, Béjaïa, Tlemcen, Constantine...) mais aussi venues d'Andalousie, du Moyen Orient et influencée par la présence ottomane, on trouve ainsi kalb el louz, makroud, dziriette, mchewek, m'khabez, baklawa, tcharak, samsa, sfenj, tamina, tahboul, msemmen, baghrir... ce aspect sucré est considéré comme un point fort de la cuisine algérienne et cela prouve la richesse du patrimoine culinaire de cette dernière . C'est dans la confection des petits fours que le talent

de la femme algérienne s'exprime. Différents parfums se mêlent : Eau de fleur d'oranger, eau de rose, miel, dattes, amandes qui à nos jours font l'actualité.

chaque région possède de nombreuses pâtisseries bien propre à elle, faite à base de farine où dominant le miel, la fleur d'oranger et les amandes, les dattes ou les cacahuètes comme le makroud au Sud-Est algérien; les corne de gazelle ou plus communément appelé tcharak qui auraient vu le jour dans les remparts de la ville d'Alger , msemen d'origine berbère et encore d'autres spécialités, griouech , zlabiya ou encore crêpes de semoule au sirop de miel et à l'eau de fleur d'oranger appelé beghrir à Alger ou ghrayef à Jijel et autres !

Section 03

La diffusion de l'art culinaire à travers les TIC

Préambule

La nourriture ne peut être étudiée sans tenir compte du contexte historique, géographique ou culturel. Il faut donc aussi considérer les non-dits qu'elle véhicule, car « la tradition culturelle n'est pas une réalité stable : elle se modifie dans le temps et dans l'espace, historiquement et géographiquement » (Châtelet 1976 : p 167).

Les arts culinaires sont maintenant un terme couramment utilisé qui a même envahi le discours actuel à travers les recettes, les émissions de cuisine et même les réseaux sociaux. Depuis que la cuisine a commencé à évoluer et à émerger, c'est surtout le bouche à oreille qui a considérablement limité l'avancement des techniques de cuisson. Mais avec l'arrivée de la migration et des TIC, le mode de communication a changé.

La transmission orale :

C'est une tradition millénaire que le savoir-faire culinaire se transmet de parents aux enfants. Une base de données des gestes, recettes, traditions régionales, les familles qui composent le patrimoine génétique de l'alimentation. La transmission se fait par la transmission verbale, par l'imitation, par les cahiers, par les gestes, l'apparence, le goût, l'odorat. Les femmes ont toujours assumé la responsabilité de subvenir aux besoins de leur famille. D'abord son époux, puis les enfants dans ses bras, ses enfants, et même ses parents et ses proches. Dans des temps très anciens, ils se rendaient dans les forêts et les champs pour cueillir des fruits sauvages, des herbes et des racines, manger des champignons et cueillir des céréales. Au sein de la communauté, ils étaient chargés de moudre les céréales, de pétrir le pain et de cuisiner les herbes et les racines du jardin.

Pour accomplir toutes ces tâches, ils sont aidés par les plus jeunes filles et les enfants qui n'ont pas l'âge d'accompagner les hommes à la chasse, ils apprennent ainsi à reconnaître les aliments sauvages comestibles, les acclimatent parfois, utilisent la meule et le pilon, pétrissent et cuisiner divers ingrédients ensemble.

Lorsque la population s'est installée, les jardins potagers ont avantageusement remplacé les vastes campagnes, et les femmes, avec l'aide des enfants et des parents plus âgés, ont entretenu des poulaillers et des huttes, et cultivé des potagers et des vergers dont elles tiraient l'essentiel de leur nourriture pour améliorer leur vie. Céréales, aliment de base. Ce travail

quotidien se fait à la maison, généralement chez les femmes, qui sont confinées dans les maisons et les jardins par sécurité, car le travail des champs est souvent trop dur pour elles. Ce sont aussi des moments privilégiés de travail culinaire communautaire : préparation des cochons dans le rude hiver, cuisine pour la moisson, battage et vendanges, fêtes familiales ou religieuses, autant d'occasions de cuisiner et de se restaurer ensemble. Apprenez aux autres et prenez les conseils des autres. Ainsi naît un immense patrimoine culinaire spécifique aux pays, aux régions, aux sociétés et aux catégories religieuses, car la religion a une influence considérable sur le choix des aliments et la manière dont ils sont cuisinés avec les ressources locales. Il est crucial pour les filles qui vont se marier de savoir quels aliments sont autorisés et comment les cuisiner en respectant les interdits et les tabous. Et quand les préparer, car chaque accompagnement correspond à un plat.

Ceci est particulièrement strict dans le judaïsme et les religions musulmanes. Dans le christianisme, il y a une cuisine spéciale lors du jeûne. C'est ainsi que les jeunes femmes apprennent leur goût profond pour la cuisine, et cet apprentissage est aussi un véhicule pour les sens et un moyen de réguler l'appétit en sachant mieux ressentir le goût. C'est une tradition orale qui, par l'observation et l'imitation, expose les filles souvent exclues de l'apprentissage de la lecture et de l'écriture sur les traditions culinaires familiales et régionales (la cuisine était encore régionale avant le transit rapide), puis créer en essayant de posséder sa propre cuisine et apprendre à modifier les quantités. Il permet également de gagner en comportement d'achat, en connaissant les meilleurs endroits pour acheter de qualité et économique.

Les livres de cuisine, les magazines et les émissions de cuisine sont quelques-unes des sources qui contribuent actuellement à élargir l'idée de l'art culinaire dans les conversations actuelles. Les migrations et les technologies de communication qui les accompagnent ont également contribué à élargir le partage des savoirs et des techniques en cuisine, plus qu'une simple transmission orale (qui à l'origine ont limité le développement).

Support de livre :

Les premiers manuscrits et livres de cuisine apparaissent au milieu du Moyen Âge. Mais à cette époque, ils étaient très peu nombreux, seuls les nobles et la famille royale pouvaient s'approcher, eux seuls avaient les moyens de se rassasier et même d'apprécier leur nourriture. Au cours du siècle suivant, les livres ont commencé à offrir davantage d'astuces et de conseils

d'organisation en plus des recettes. Le développement de l'imprimerie au milieu du XVe siècle permettra alors une diffusion plus large des savoirs et des techniques autour du domaine culinaire, comme le Dictionnaire de la gastronomie d'Alexandre Dumas, qui recense près de 3000 recettes.

A partir du XIVe siècle, les recettes culinaires ne se transmettent plus seulement oralement, mais aussi par écrit, et cette transmission permettait d'établir certains critères tout en déterminant la prémisse du nom de la préparation culinaire. L'uniformisation des noms de plats ou de préparations culinaires est arbitraire, demande de la prudence et reste très floue dans ses grandes lignes. Cette situation découlait notamment du phénomène de compilation très répandue à l'époque. L'exemple le plus célèbre est sans aucun doute le premier livre de cuisine imprimé chez le Viandier de Taillevent en France, et il est difficile, voire impossible, de savoir exactement qui a réellement écrit le livre de cuisine qui le compose. « s'il ne fait pas de doute que la plupart des livres de cuisine ont été écrits à l'origine par des professionnels, [...] ce livre [le Viandier] était déjà en circulation avant la naissance de Taillevent, célèbre cuisinier qui était censé l'avoir écrit » (Laurieux 1988 : p 62)

Parmi la multitude de titres qui alimentent la littérature culinaire et gastronomique depuis des siècles, les références sont nombreuses, ou au mieux constituent un corpus ouvert d'une diversité thématique très riche. La France possède à elle seule le plus grand corpus culinaire au monde - et peut-être la Chine - toujours capable d'enrichir son histoire culinaire et sa créativité d'une riche documentation. Mais plusieurs livres font date, marquant une étape particulièrement importante de cette histoire culinaire, liée à l'époque, au nom, au style et au caractère.

Mais ce n'est que lorsqu'elle devient réellement un objet de discussion et de réflexion que la cuisine gagne en autonomie et en distinction. L'apparition du livre est un fait important qui permettra de séparer la cuisine de la sphère privée de la grande aristocratie et de la rendre publique. Ainsi, grâce aux moyens de la littérature, le chef voit l'autonomie de son travail ainsi que la reconnaissance personnelle. De plus, la littérature apporte la notion de signature au chef, et en signant son livre il entre dans l'image du créateur et devient l'auteur de son œuvre, Les livres qui vulgarisent la pratique de la cuisine se multiplient et connaissent le succès. Brillat-Savarin publie *La Physiologie du goût* en 1825, jetant les bases d'une nouvelle science, la gastronomie, et rationalisant l'expérience du goût.

« Après la Révolution française, les chefs travaillant pour la noblesse se retrouvent au chômage et ouvrent leurs premiers restaurants. Si seuls les livres ont jusqu'à présent élargi le domaine culinaire, l'avènement du restaurant du 18ème siècle a été une révolution majeure qui allait enfin faire entrer la cuisine dans la sphère publique et contribuer à élever la cuisine en tant que pratique artistique (Champion, 2010 : p 95) . Cela permettra aux chefs de sortir de cette vie de famille comme métier et d'autre part d'élargir l'acceptation de la cuisine. La salle à manger devient ainsi un espace d'expression artistique pour la cuisine, qu'elle soit publique ou privée. Privé car il reste la propriété du restaurateur mais public car il devient un espace ouvert à tous.

« Dans sa première édition en 1938, le Larousse Gastronomique propose des (Bibliographies Culinaires et Gastronomiques Anciennes et Modernes) regroupant près de 100 auteurs et 140 ouvrages, un corpus déjà riche d'enseignements. On pourrait dire que les frontières du genre sont ainsi floues, mais plus relâchées. On cite souvent en exemple la Physiologie du goût de Bournisien (1825), qui avait l'ambition d'un traité scientifique mais assumait d'emblée une tournure poétique, une qualité morale, une portée philosophique. Et le Dictionnaire gourmand d'Alexandre Dumas ? « Être lu par les gens du monde et pratiqué par les gens de l'art (1873). » (J-J.Boutaud.2008 : p 23)

Le rôle de l'imprimerie

Le développement de l'imprimerie au milieu du XVe siècle va alors permettre une diffusion plus large des savoirs et des techniques autour du domaine culinaire, comme le Grand Dictionnaire de la Cuisine d'Alexandre Dumas, qui recense près de 3000 recettes. Les recettes culinaires sont désormais diffusées à grande échelle et constamment renouvelées, témoignage de la créativité culinaire tout au long du XVIe siècle. « La gloire et l'influence du Taillevent s'étendront bien au-delà du XIVe siècle, car Le Viandier est un manuscrit rare, et après la découverte de l'imprimerie, il n'y aura plus beaucoup d'éditions jusqu'au début du XVIIe siècle. Il en va de même pour les autres œuvres médiévales. Le succès de ces livres montre que la cuisine de la Renaissance était proche de celle du Moyen Âge. En fait, l'esprit de la cuisine française n'est pas encore né ». (<https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/20-a-la-renaissance>)

L'avènement de l'imprimerie a influencé de manière décisive l'apparition des noms de plats qui appartiennent désormais au registre (classique). « Le fait que les livres de cuisine soient depuis imprimés et non plus écrits à la main permet d'élargir leur diffusion et conduit à la démocratisation des savoirs (Menell 1985 : 98), même si cela est relatif au premier abord. Néanmoins, "le livre de cuisine a trouvé des lecteurs - comme en témoignent les 15 réimpressions de Le Viandier" (Rowley 1994 : p 31) ».

Suivront un grand nombre d'ouvrages, notamment : Le Cuisinier François (1650) de François La Varenne, Le Cuisinier Royal et bourgeois (1691) de Massialot, Le Cuisinier moderne (1739) de Vincent La Chapelle, La Cuisinière bourgeoise (1746) et Les Soupers de la Cour de Menon (1755). Cependant, alors que les livres de cuisine deviennent un type de travail de plus en plus courant, ils "n'ont pas séduit un large public de la classe moyenne, malgré le titre le suggérant".(Boudant 2004 : 265) et restent en effet, d'abord destinés aux élites.

La diffusion de l'imprimerie favorisera l'apparition des noms de plats sous forme de titre, puisque « l'écriture des recettes met en évidence leur caractère normatif, Dans les manuels imprimés, les recettes offrent plus que des recettes manuscrites » (Mennell 1985). Ainsi, l'imprimerie participe à l'émergence de la classification culinaire et entre officiellement sur la scène qui deviendra plus tard la gastronomie.

L'essor de la typographie marquerait aussi le début d'un changement fondamental du statut professionnel du chef, car « grâce à ces ouvrages, la transmission du savoir et de la compétence culinaire cessa de dépendre totalement de l'apprentissage et des relations personnelles directes : une transmission du savoir bien plus large que celle qu'a jamais permise la tradition orale du mot et du geste fut désormais possible » (Mennell 1985 : p 102).

Mais c'est par la suite en devenant réellement objet de discours et une matière à penser, que la cuisine va pouvoir acquérir de l'autonomie et de la distinction. L'apparition du livre est un fait majeur qui va permettre de sortir la cuisine de la sphère privée des grandes maisons aristocratiques pour la rendre publique. « Le cuisinier voit ainsi apparaître, grâce au dispositif de la littérature, une autonomisation de son travail ainsi qu'une reconnaissance individuelle. De plus, la littérature apporte au cuisinier la notion de signature, en signant son livre, il entre ainsi dans la figure du créateur et devient l'auteur de son œuvre » (Champion, 2010 : P 95).

Les livres qui permettent une vulgarisation de la pratique culinaire se multiplient et connaissent le succès. Brillat-Savarin qui publie en 1825 la *Physiologie du Goût*, pose les fondements d'une nouvelle science, celle de la gastronomie, et rationalise l'expérience gustative. Les livres qui permettent une vulgarisation de la pratique culinaire se multiplient et connaissent le succès. Brillat-Savarin qui publie en 1825 la *Physiologie du Goût*, pose les fondements d'une nouvelle science, celle de la gastronomie, et rationalise l'expérience gustative. « L'édition a de tout temps joué un rôle fondamental dans la constitution de la gastronomie, puisque l'existence proprement culturelle de cette pratique sociale dépend étroitement de l'écrit. (FERGUSON.2004 ; p 590) » Ce bouleversement des présentations et l'augmentation du nombre de recettes vont annoncer une évolution radicale dans le domaine des recettes, qui ne se contentera plus de compiler simplement des recettes périmées, répertoriées les unes après les autres et recopiées de multiples fois, mais plutôt une sorte d'outils qui génèrent des systèmes de recherche nécessitant une catégorisation à l'aide d'éléments appartenant à des catégories et sous-catégories.

Désormais, il va falloir construire un moyen de créer des divisions et des sous-sections, en établissant une véritable nomenclature. Ainsi, une création culinaire sera composée de recettes et d'un sous-ensemble de composants (sauces, accompagnements, techniques de liaison, etc.) qui permettent de réaliser ces recettes. «L'éclosion de ce nouveau code culinaire, de cette nouvelle norme évoluera de concert avec la création d'un nouveau langage : la gastronomie devient une véritable langue de spécialité. (Poulain 2002 : p 20). »

Une langue spécialisée qui nécessite un dictionnaire spécifique, elle est donc à l'origine d'un grand nombre d'ouvrages lexicographiques, comme le *Portable Kitchen Dictionary* (1762) ou l'*Encyclopédie Diderot et D'Alembert* « où figurent de nombreux articles sur l'alimentation ainsi que sur les principes de la nutrition, de l'agriculture et même de l'histoire culinaire » (Ketcham.W.1984 : p 203) qui seront eux-mêmes suivis par des répertoires gastronomiques établis dans un but éducatif mais qui serviront également à légiférer.

Si l'apparition d'un format dictionnaire dans une recette révèle la naissance de standards et de codes, il faut toujours garder à l'esprit qu'il s'agit du standard de l'élite, et que ce standard ne reflète en rien la pratique du monde réel. Une ère. Il est entendu que les livres de cuisine ont aussi beaucoup à dire sur la cuisine "intelligente".

Le rôle des migrations dans la diffusion de l'art culinaire :

La découverte du monde méditerranéen par les Européens commence à la fin du Moyen Âge. Jusque-là, centrée sur l'arc reliant le Brabant et l'Italie du Nord, la Cour européenne de justice, qui fait géographiquement partie du bassin méditerranéen, entame une nouvelle croisade, non plus militaire, mais vers la Méditerranée. Le Territoire de l'est mène le commerce et la politique. De nombreux textes de ces voyageurs, scientifiques et diplomates font explicitement référence aux habitudes alimentaires des personnes rencontrées.

Chargés de photographier les régions traversées, les convives écrivains renoncent à leur identité d'observateurs extérieurs, témoins de produits et de cuisines jusqu'alors inconnus. « Menée par les cuisiniers, la connaissance et la diffusion de la cuisine méditerranéenne prendront un nouveau tournant. Les livres de cuisine publiés dans les premières années du XIXe siècle témoignent d'emprunts aux systèmes de cuisson étrangers, en particulier méditerranéens. En cours de réédition, le livre d'Alexandre Viard "Le Chef Impérial" a "officialisé" ces premiers hybrides. De la première édition en 1806 à la 22e édition en 1853, les références à la Méditerranée prennent de plus en plus d'importance : les premières vagues références à la perdrix, au carton, au concombre et au céleri à l'espagnole, ou au hareng à l'italienne, s'enrichissent de nouveaux plats et techniques. Comme le pilaf, le risotto ou les pâtes » (P.Raffard.2016 : p 139).

Ces migrations ont marqué une étape déterminante dans l'histoire de la cuisine contemporaine en Europe et dans le monde. D'une part, le processus de diffusion n'est plus l'œuvre des élites dont le goût pénètre progressivement dans toute la société, mais le processus de diffusion du bas de la société vers le haut de la société. D'autre part, l'importance quantitative sans précédent de ces flux migratoires les conduit à reconfigurer le paysage alimentaire des pays occidentaux. Les restaurants, les cafés et les salons de thé sont ouverts aux affaires, provoquant la surprise et la confusion parmi les passants.

Le support TV dans la diffusion de l'art culinaire :

L'avènement de la télévision a marqué son importance dans la diffusion des arts culinaires. En 1953, Raymond Oliver anime sa première émission télévisée (L'art et la magie de la cuisine), avec Catherine Langeais pendant 14 ans. Le célèbre chef a été à l'origine d'un spectacle qui se poursuivra encore aujourd'hui, mettant en scène deux personnes au banc de la cuisine. Un chef ou un expert présente la recette devant la caméra, une deuxième personne jouant les rôles de chef de cuisine et d'assistante de cuisine, permettant aux ménagères de s'identifier au contenu de la l'émission.

La télévision française diffuse régulièrement des émissions de cuisine depuis 1953. Le programme de cuisine est le premier programme d'apprentissage à démocratiser "l'art" de la cuisine. Les télévisions, s'adaptent alors à l'évolution du monde contemporain : aux goûts du patrimoine régional auquel appartient la cuisine, à l'intérêt des femmes modernes pour la cuisine légère et rapide. « Depuis les années 2000 elles sont l'occasion de récits autour de la cuisine et des territoires mais la cuisine a également envahi des émissions de jeu et de télé-réalité, divertissement dans lesquelles elle sert de faire-valoir à des chefs étoilés comme à de jeunes chefs en quête de reconnaissance culinaire et médiatique. La cuisine fait désormais l'objet d'un véritable engouement dans la société française. Les émissions dont le genre a évolué au gré des transformations du monde de la communication ont un succès d'audience considérable » (E. Cohen.2015 : p 199).

« Si le culinaire et la télévision entretiennent d'étroites relations depuis plus de cinquante-cinq ans en France, les programmes ont cependant évolué en cinq ans, montrant qu'il existe de nombreuses autres façons de mettre en scène l'art et la manière de faire la cuisine. D'un programme tel que Oui chef ! sur M6, en 2005, qui mettait en scène un jeune chef cuisinier, Cyril Lignac, qui avait pour ambition de monter son propre restaurant devant les caméras, à Fourchette et sac à dos, émission diffusée sur France 5 à partir de 2007 et dans laquelle on suit Julie Andrieu dans des aventures culinaires à travers le monde, on ne compte plus les différentes façons de raconter la cuisine à la télévision » (V.Spies.2010 : p 87).

L'art culinaire sur les réseaux sociaux :

Interagir avec des chefs et voir ce qui se passe dans les coulisses de leurs cuisines n'a jamais été aussi simple. Depuis l'arrivés des réseaux sociaux, les chefs modernes ne se contentent pas de mettre en avant leurs créations culinaires ou leurs étapes de préparation, ils partagent même en ligne les produits qu'ils procurent, où ils dînent, et même leurs extras.

Twitter, puis Instagram, ont contribué à faire connaître le monde de la gastronomie, notamment dans le domaine de la haute cuisine, où les réseaux sociaux ont changé la façon dont les chefs interagissent tout en permettant une communication plus fluide avec les clients. Ces nouvelles façons de partager l'information peuvent à leur tour conduire à un incroyable effet boomerang. Se laisser fasciner par les plats partagés par les chefs ou les membres de leur équipe sur les réseaux sociaux, Les internautes, qu'ils soient purs amateurs d'art culinaire ou critiques gastronomiques, ont les yeux rivés sur les restaurants. Sur place, ils prennent en photo les plats qu'ils s'appêtent à déguster et les affichent sur leur profil, incitant les autres à faire de même. En suivant ce que disent certains foodies et chefs, on peut également obtenir des informations fiables et précises sur les produits en vente ou les fournisseurs individuels.

« La communication sur les réseaux sociaux peut se faire spontanément grâce au partage authentique et désintéressé des internautes, ou à l'initiative des agences de communication. Si un tel comportement peut être considéré comme de la publicité secrète, il n'implique pas nécessairement un manque de bonne foi, malgré l'objectif commercial.

Aujourd'hui, la gastronomie ne se limite plus à la préparation des aliments. Il ne s'agit plus simplement de montrer ce que l'on cuisine pour se nourrir, ou de complimenter telle ou telle recette maison. Les grandes cuisines sont un sujet courant de nos jours. Grâce aux médias, la plupart des gens sont capables de reconnaître les chefs ou de les citer par leur nom, même s'ils n'ont jamais mis les pieds dans leur établissement ».

(<https://artsandculture.google.com/story/JQUxrvXYzz84IA?hl=fr>)

Que ce soit à travers leurs propres profils ou ceux de leurs restaurants, la présence des chefs sur les réseaux sociaux a levé le voile sur le monde gastronomique d'une manière inimaginable il y a une décennie. Autrefois, la cuisine était un espace réservé aux employés qui y travaillaient. Seuls quelques clients fidèles ou persistants demandent à voir le chef en fin de repas.

Cette ouverture concerne la cuisine en tant qu'espace physique, mais aussi ce qui s'y passe ; elle englobe la préparation des plats, les ingrédients et les ustensiles utilisés.

Pendant des décennies, la télévision a permis aux chefs de mesurer leur notoriété à leurs notes. Désormais, les professionnels et les passionnés de cuisine peuvent mesurer leur popularité au nombre de vues, de likes ou d'abonnements sur Facebook, Instagram, YouTube ou TikTok. Car désormais la soi-disant "nourriture" envahit aussi les écrans des smartphones et des ordinateurs. Les restrictions liées à l'épidémie de Covid-19 ont renforcé ce phénomène.

Ces deux dernières années, nous avons remarqué que les utilisateurs sont plus enthousiastes pour les hashtags, qui leur permettent de trouver du contenu sur des thèmes alimentaires", a déclaré Priscilla Jeambeaux, directrice de compte chez Le Public Système, l'agence responsable des communications TikTok. « En France. La nourriture est le top 5 des sujets les plus recherchés sur l'application. Il en va de même pour les tendances sur Instagram , Il est utilisé par le public pour trouver des stimuli visuels et des recettes qui rompent la monotonie du quotidien, tandis que les chefs y voient une nouvelle forme de communication, notamment sur leurs créations ou les produits qu'ils vendent. Depuis le milieu des années 2010, la food fait partie de la pop culture, au même titre que la mode ou la musique » (https://www.lemonde.fr/series-d-ete/article/2022/07/31/la-cuisine-plongee-dans-la-grande-marmite-des-reseaux-sociaux_6136727_3451060.html) Référence incorrecte

Ce phénomène a un nom : "food porn". C'est énorme. Impossible de se débarrasser de cet exhibitionniste culinaire qui a des hashtags et adore faire fortune sur les réseaux sociaux. (Ks) en langage Instagram : Graal signifie combien de followers, regardent votre assiette et l'aiment. Aujourd'hui, ni le restaurateur ni le chef ne sont l'objet de cette cuisine esthétique. Pas une table où les convives ne tirent leurs smartphones au Petto pour "poster" sans tarder un Photobooth de leur assiette. Peu importe qu'il fasse froid ou non. Tant que les yeux se régalent, la bouche attend. Il en va de même pour le vôtre. Parce qu'à chaque fois que votre voisin flashe votre rendu parfait du plat, il n'hésite pas à dire « Ça vous dérange si je prends une photo ?". <https://troisdemaurevert.fr/food-porn-une-tendance-qui-fait-des-degats/>

Chapitre III

Le cadre pratique de la recherche

Analyse des données et interprétation des résultats

1. Présentation du terrain d'enquête :

Dans le cadre de notre recherche nous avons effectué notre Eudes sur un terrain ouvert. Nous avons visé ainsi les différentes régions de l'Algérie telles que Oran, Tlemcen, Jijel, Alger, Bejaia et Sétif, et cela dans le but de toucher les différentes communautés en Algérie ainsi de récolter le maximum d'informations variées d'une régions a une autre.

2. Analyse des données et interprétation des résultats :

2.1 Analyse sociologique

Afin de donner un sens concret à notre recherche, nous avons opté pour l'analyse et interprétation des résultats obtenus sur le terrain à de notre Guide d'entretien. Qui s'articule autour de 7 axes principaux, formés à leur tour de plusieurs questions secondaires. Les questions sont toutes destinées à différentes catégories d'individus : femmes, jeune filles, mariées, célibataires. L'objectif de notre recherche à travers le choix de ce guide d'entretien c'est d'extraire les idées principales qui vont dans le sens de nos hypothèses:

1-Le contenu lié à l'art culinaire influe de plusieurs façons sur les habitudes alimentaires des algériens.

2-Le contenu diffusé change les goûts, les produits et l'électroménager.

3-Toutes les catégories participent aux changements des habitudes alimentaires.

2.2Analyse thématique des axes

Nous allons répondre à notre première hypothèse « Le contenu lié à l'art culinaire influe de plusieurs façons sur les habitudes alimentaires des algériens »

Axe 02 : Intégration d'internet au sein du foyer

- 1- Avez-vous une connexion internet à la maison.
- 2 Depuis quand vous utilisez internet.
- 3 utilisez-vous internet quotidiennement.
- 4 Par quel écran vous vous connectez.

Intégration d'internet		L'usage d'internet		Choix des écrantés utilisés	
Oui	Non	Quotidiennement	En temps libre	Ordinateur et Smartphones	Tablette
20	/	20	/	20	/

Internet est devenu omniprésente au sein de la société algérienne, depuis son apparition en Algérie vers la fin des années 90, il a conquis petit a petit le cœur des algériens. Avec toutes les possibilités qu'il offre : s'informer, passe temps ou divertissement internet a su prendre une place importante dans le quotidien de la société algérienne.

Dans notre recherche, nous avons constaté que toutes les personnes interviewées affirment avoir une connexion internet au sein de leurs foyer, ils l'utilisent quotidiennement, et ils préfèrent tous se connecter avec l'ordinateur et, ou le Smartphone.

Du micro ordinateur aux nouveaux écrans connectés tous les moyens sont bons pour se connecter a internet et cela ne serait pas possible sans la mondialisation qui a changé le mode de communication et de diffusion de l'information etc....

« Un nombre important d'Algériens rejoignent l'idée de Pierre Levy qui « qualifie internet de citadelle de lumière » (Breton, 2004, p.30), « du fait des transformations essentielles qu'il a engendré dans la société, particulièrement la structure culturelle ». (Guenfissi Hayette 2020. p 20)

Le 21eme siècle est marqué par l'apparition des nouvelles technologies de l'information et de la communication qui ont totalement changé les façons de communiquer entre individus dans

toutes les sociétés du monde entier du faite de leur importance et de leur utilité dans tous les domaines de la vie.

L'Algérie est aussi marquée par ce nouveau mode de vie. Selon les informations récoltées tous nos interviewés possèdent une connexion internet. ADSL ou 4G tous les moyens nécessaires sont mis a disposition des personnes et l'utilisation d'internet est devenue quotidienne par les algériens. Les Smartphones, les ordinateurs sont considérés comme les outils les plus utilisé et cela est confirmé par nos interviewés.

Axe 03 : La fréquentation des réseaux sociaux :

- 1- Avez-vous un quelconque compte rattaché à l'un des réseaux sociaux connus
- 2- A quelle fréquence utilisez-vous ce réseau ?
- 3- Dans quel objectif utilisez-vous ces réseaux sociaux ?

Fréquentation d'un réseau social		Fréquence d'utilisation			Objectif d'usage
Oui	Non	Quotidiennement	Occasionnellement	Rarement	
20	/	20	/	/	-Communiquer. -Regarder des vidéos. -consulter l'actualité.

Ce tableau nous montre que toute notre population d'étude affirme avoir un compte sur l'un des réseaux sociaux connus, qu'ils utilisent a une fréquence quotidienne, dans l'objectif de se mettre en contacte avec leurs proches, regarder des vidéos, apprendre des nouvelles astuces et s'informer sur l'actualité.

L'arrivée des technologies de l'information et de la communication, dans le monde, a révolutionné d'une manière radicale les systèmes d'information. « Avec les TIC, nous assistons à la naissance d'une « société de l'information et de la connaissance » qui va permettre à l'humanité d'être informée, en temps réel, des événements et de vaincre les impondérables, dans le temps et dans l'espace » (Bouabdellah hassan.2018 : P 32)

Les réseaux sociaux qui sont issus des nouvelles technologies de l'information et de la communication, participent aussi à la circulation des informations, et le partage culturel.

Aussi tôt arrivés en Algérie ils furent progressivement adoptés par la société algérienne permettant ainsi la réduction de distanciation entre les personnes et facilitant la communication et le partage entre usagers ce qui a progressivement apporter un changement d'habitudes dans la façon de communiquer et de recevoir l'information

L'usage des réseaux sociaux s'est intensifié durant la période de la pandémie, le confinement imposé par les autorités, les gens se sont retrouvés cloîtrés dans leur maison à ne rien faire et à essayer de trouver des moyens et des astuces afin de passer le temps. Tous les moyens étaient bons pour s'occuper, certains ont trouvé de nouvelles activités à faire, alors que d'autres ont tous le temps nécessaire pour se consacrer à leurs passions dans différents domaines comme l'art, la musique, ou encore la cuisine. Les femmes en particulier consacrent énormément de temps en cuisine, pour certaines d'entre elles, précisément celles qui travaillent, le confinement était une occasion de faire la cuisine, de tester les différentes recettes proposées par les youtubeuses. C'est un changement majeur, du fait qu'auparavant la vie professionnelle ne leur laisse pas suffisamment de temps pour la cuisine. Quant aux femmes au foyer, le confinement les a aidées à se perfectionner dans le domaine de l'art culinaire, elles passent encore plus de temps en cuisine en essayant différentes recettes trouvées sur internet. Le confinement a totalement changé le mode de vie des gens y compris les femmes. Ce qui va dans le sens qu'avec les réseaux sociaux, « le web s'humanise, les échanges se concrétisent. Des échanges dont la richesse permet désormais à tout un chacun de partager bien plus que simples mots, pour échanger des idées, des lectures, des expériences ou des opinions. » (Christine Balagué / David Fayon.2012 : P 06)

Axe 04: You tube

1- utilisez-vous la plateforme d'hébergement de contenu You tube ?

Suite aux résultats obtenus, nous avons constaté que la totalité de nos enquêtés utilisent You tube. Ce qui explique la forte appropriation de ce réseau social par la société algérienne.

Petit, ou grand, toutes personne précédant un écran connecter peut accéder facilement a la plateforme d'hébergement de contenus You tube. En raison de la diversité des vidéos proposées, You tube a comblé les petits avec des vidéos interactifs et les personnes adultes avec des programme variés et attrayant.

2- pour quelle raison vous utilisez You tube ?

Les raison pour lesquelles nos interviewés utilisent youtube sont tout simplement pour se divertir, passer du temps, apprendre la cuisine et s'informer si besoin.

Comme You tube est un service en ligne d'hébergement et de diffusion de vidéos, il est connu pour sa diversité des contenus diffusés. Les vidéos partagées dans ce réseau social touchent tous les domaines, que ce soit la science, la littérature, l'histoire, la mécanique, l'informatique, l'art, la cuisine ou autres. Et C'est pour cette raison que youtube est considéré comme l'un des réseaux sociaux les plus visité au monde.

Axe06 :

- Question n 01 : les chaines dédiées à la cuisine on-t-elles une influence sur vos habitudes alimentaire ? Oui ou Non ?

Les réponses à la première question de notre guide d'entretien sont réparties en deux volets :

Oui : 18 personnes

Non : 02 personne

Selon les résultats obtenus dans notre enquête, nous avons remarqué qu'une grande partie des réponses à la première question de notre guide d'entretien est favorable à l'idée de l'influence

des chaînes YouTube dédiées à la cuisine sur leurs habitudes alimentaires, alors qu'une minorité de notre population d'étude affirme que ces chaînes n'ont aucune influence sur leurs habitudes alimentaires.

En effet durant cette dernière décennie l'apparition d'internet a bouleversé le quotidien des individus dans la société, la diffusion de la culture a pris une ampleur majeure, que ce soit dans la façon de s'habiller, de cuisiner, et même de se comporter, et cela grâce notamment au développement des technologies de l'information et de communication en partant de l'imprimerie de Gutenberg jusqu'à l'invention du Smartphone.

Le monde est devenu comme un village, « ...le chemin de fer n'a pas apporté le mouvement, le transport, la roue ni la route aux hommes, mais il a accéléré et amplifié l'échelle des fonctions humaines existantes, créé de nouvelles formes de villes et de loisir. Et cela s'est produit partout où le chemin de fer a existé, que ce soit dans un monde tropical ou polaire, indifféremment des marchandises qu'il transportait... » (Macluhan, 1993 : p 38).

Grâce notamment aux réseaux sociaux qui ont permis cela. Il est tout à fait normal d'échanger des idées, de discuter avec d'autres personnes à l'autre bout du monde et encore d'apprendre des nouvelles astuces et de nouvelles choses comme l'art culinaire venant de diverses cultures.

La société algérienne ne fait pas exception de cette équation, comme le prouve notre recherche la totalité des personnes interviewées possèdent un compte relié à l'un des réseaux sociaux connus (Facebook, YouTube, Twitter).

- **Question n 02** : Comment jugez-vous cette influence ? Positif ou négatif (petite, moyenne, grande)

La plupart des interviewés affirment que YouTube a une influence sur la vie des gens, notamment sur les habitudes alimentaires et que cette influence est positive. Par contre une minorité affirme que l'influence de YouTube est moyenne.

Comme nous l'avons constaté, et selon l'étude que nous avons menée, on peut affirmer que la majorité des personnes ayant un faible pour l'art culinaire et qui suivent principalement ces chaînes You tubes, sont influencées par ces dernières.

Selon ces résultats, You tube a pris une place majeure au sein de la société algérienne, dans le domaine de l'art culinaire. et cela grâce à la diversité de ses contenus diffusés qui apportent toujours de la nouveauté aux utilisateurs.

D'après certains témoignages You tube est pour certains, une plateforme d'apprentissage, les interviewés disent que «grâce à You tube j'ai appris beaucoup de recettes de cuisine».

Cela explique à quel point You tube a gagné sa place au sein de la société, en donnant des contenus faciles et claires et même variés, qui permettent aux gens d'apprendre que ce soit des astuces, des techniques, et même des façons de faire de la cuisine. Ca ne se limite pas qu'ici, Youtube nous a ouvert un nouvel horizon dans le monde de l'art culinaire, on peut apprendre dans d'autres cultures culinaires étrangères, et c'est ce qui a changé certaines habitudes alimentaire au sein du foyer algérien.

Axe 07

- **Question 01** : trouvez-vous que les chaînes de cuisine sur You tube apportent un plus pour vous et pour votre famille?

Selon les réponses obtenus sur cette question, 85 % de notre population d'étude ont approuvé que les chaînes de cuisine sur Youtube apportent un plus pour eux ainsi qu'à leurs familles. Alors que 15 % n'ont reconnu aucun apport de ses chaîne à leurs vies ou celle de leurs familles.

Youtube a sans aucun doute à apporter du changement au sein de la société algérienne, les chaînes de cuisine sur Youtube, en plus de faire plaisir aux personnes qui les suivent, elles apportent indirectement un plus pour leurs familles, C'est tout simplement une forme de partage social.

-Question 02 : Pensez-vous que la société algérienne utilise de plus en plus Youtube pour apprendre de nouvelles choses en cuisine?

Selon l'enquête qu'on a menée, toutes les personnes interviewées affirment qu'elles utilisent ce réseau pour apprendre de nouvelles choses. Il est considéré comme étant un moyen de divertissement et de passe temps grâce à ce qu'il propose comme contenus dans pratiquement tous les domaines, mais il est aussi considéré comme une plate forme d'apprentissage grâce à ce qu'on appelle les tutoriels qui sont tout simplement des vidéos destinés à montrer, expliquer et guider le consommateur dans ses utilisations, un tutoriel est défini comme suit : « un tutoriel est un guide d'apprentissage, sur support papier ou sur internet, constituer d'instruction visuelle (photo, vidéo) montrant comment réaliser une tâche dans des domaines très variés, tels que les loisirs créatifs, le bricolage, la beauté, la cuisine.. » (Dictionnaire Larousse, version numérique)

-Question 03 : Considérez vous que les contenus de ces chaînes vont dans la direction de changement des habitudes alimentaires ou dans la direction de la préservation du patrimoine culinaire traditionnel ?

-Dans la direction du changement des habitudes alimentaires : 16

-Dans la direction de la préservation du patrimoine culinaire traditionnel : 04

80 % de notre population d'étude affirme que ces chaînes vont dans la direction du changement des habitudes alimentaires, alors que 20 % disent que ces chaînes vont dans la direction de la préservation du patrimoine culinaire traditionnel.

« Le patrimoine culturel est, dans son sens le plus large, à la fois un produit et un processus qui fournit aux sociétés un ensemble de ressources héritées du passé, créées dans le présent et mises à disposition pour le bénéfice des générations futures. Il comprend non seulement le patrimoine matériel, mais aussi le patrimoine naturel et immatériel ». (UNESCO. CDIS Methodology Manual. 2014 : p 01)

Aujourd'hui, le patrimoine culturel est intrinsèquement lié aux défis les plus pressants auxquels l'humanité est confrontée dans son ensemble. L'un de ces défis est lié directement à la diffusion de la culture due aux technologies de l'information et de la communication. Ce qui provoque un changement d'habitudes au sein de la société algérienne et cela affecte notre patrimoine culinaire transmis de génération en génération.

La société algérienne est connue par sa diversité culturelle, que ce soit dans le domaine artistique, vestimentaire et culinaire, cette diversité s'explique par l'immensité de son territoire.

D'après les résultats que nous avons obtenus durant notre recherche, nous avons remarqué que notre patrimoine culturel disparaît petit à petit, et cela suite à l'intégration de ces nouvelles technologies de l'information et de la communication et le fort usage des réseaux sociaux.

-Question 04 : Peut-on parler d'une nouvelle vague culinaire qui touche nos assiettes grâce notamment à l'ouverture sur le monde et aux flux d'information de plus en plus croissants ?

La réponse de nos enquêtés sur cette question fut à 100 % positive. Toutes les personnes interrogées ont affirmé que leurs habitudes alimentaires se trouvent affectées suite à l'ouverture sur le monde extérieur grâce aux nouvelles technologies de l'information et de la communication.

Ces nouvelles technologies de l'information et de la communication (NTIC), ont contribué à la diffusion de la culture et au partage d'informations d'un bout à l'autre dans le monde sans aucune frontière. Une connexion internet et un simple écran connecté fera l'affaire. Ce phénomène c'est invité même dans l'assiette de la société algérienne, apportant avec lui un changement observé dans les habitudes alimentaires de nos assiettes, ce qui est confirmé par notre population d'étude.

Le flux d'information est de plus en plus croissant exerce une certaine contrainte sociale sur les utilisateurs de ces technologies, c'est une forme de mondialisation sociale, ou dans un autre terme, la mondialisation moderne, que l'on peut expliquer comme « une phase particulière intense d'un processus plurimillénaire de désenclavement » (Chaunu, 1969, P.

55), « de formation d'ensembles sociaux de plus en plus pénétrants (verticalement) aboutissant a une société mondiale » (Revue du Mauss, 2002/2, P. 222 a 240).

2- Pour répondre à notre deuxième hypothèse « Le contenu diffusé change les goûts, les produits et l'électroménager.» les réponses à cette hypothèse se trouvent dans les questions de l'**axe 05** de notre guide d'entretien.

-Question 03 : Qu'est ce qui attire votre attention dans le contenu de ces chaines ?

D'après les réponses relatives à cette question, trois critères principaux ont été distingués au cours des entretiens menés dans notre enquête de terrain. Ces trois critères décrivent ce qui attire vraiment l'attention des gens qui suivent ces chaines de cuisine.

1/ Pour commencer, le premier critère annoncé est la façon de présenter le contenu.

La façon de présenter un contenu, joue un rôle fondamental dans la diffusion des vidéos sur Youtube.

Attiré l'attention du public est un objectif far des youtubeurs, dans le but d'offrir un contenu d'actualité et de qualité. Les visiteurs de ces chaines courent toujours derrière la nouveauté, et cherchent le meilleurs contenu possible et cela pour bénéficier des informations fiables et claires et aussi d'apprendre des astuces et des techniques qui vont leurs permettre d'assouvir leurs besoins.

C'est pour cette raison, que les influenceurs mettent tous les moyens possible à leurs dispositions pour satisfaire leurs abonnés et pour avoir le plus grand nombre de visiteurs, par le biais de différents moyens audio-visuel qui vont de la camera jusqu'au microphone, sans oublier l'arrière-plan qui est un élément essentiel de la vidéo, car il attire en premier lieu l'attention des spectateurs. Cela ne se résume pas qu'à ça, car le youtubeur lui-même a sa part de responsabilité dans la présentation des contenus, la façon d'expliquer, le titre choisi pour la vidéo, les gestuels, sont des point essentiels et indispensables, car il y'a une concurrence entre ces youtubeurs pour avoir un grand nombre d'abonnés, donc chaque youtubeur essayent par tous les moyens de présenté un contenu de haute qualité. On est tous d'accord qu'une bonne

vidéo Youtube, que ce soit en cuisine ou dans un autre domaine, nécessite une présentation convenable pour le public. Selon les réponses enregistrées par nos interviewés, une vidéo qui attirent leurs attention est souvent une vidéo de haute qualité. Voici un témoignage qui affirme ses dires, « je choisis toujours des vidéos claires et qui ont une bonne qualité. ».

2/ Le second critère est les moyens utilisés, dans la préparation des recettes culinaires.

Notre population d'étude a insisté sur les moyens utilisés par les youtubeurs spécialisés en cuisine. Les ustensiles, les robots de cuisine, en passant par la cuisinière elle-même, sont des éléments fondamentaux dans chaque préparation, ils sont éventuellement reliés à la recette elle-même selon certains témoignages.

Ce phénomène s'est développé au sein de la société, il existe même une catégorie de personnes qui en plus d'apprendre les recettes de cuisine investissent dans l'achat du matériel de cuisine qui est souvent utilisé par les youtubeurs eux même, prenant par exemple les femmes au foyer, certaines d'entre elles affirment avoir acheté les mêmes outils de cuisine qu'elles ont vu dans des vidéos culinaires. Ce phénomène s'est développé au sein de la société algérienne, et il se propage de façon continue, d'ailleurs on trouve que la majorité des femmes algériennes imitent ces youtubeurs et aiment toujours avoir les mêmes outils utilisés dans leurs vidéos. Cela démontre à quel point ces chaînes affectent directement et indirectement les habitudes alimentaires de la société algérienne. Ce qui a poussé certaines marques à profiter de l'occasion pour proposer aux youtubeurs des ustensiles à utiliser lors des vidéos afin de leurs faire de la publicité, cela atteste à quel point ces chaînes occupent une place fondamentale dans le milieu social et même économique. Comme les publicités qui sont diffusées à la télévision, elles s'invitent aussi au sein des réseaux sociaux, soit par le biais d'une publicité ordinaire ou bien indirectement par le biais d'une chaîne Youtube ou d'un youtubeur connu.

La société algérienne se trouve affectée par ce nouveau phénomène socioculturel, qui ne cesse de se diffuser par les acteurs sociaux et nos habitudes se trouvent affectées progressivement, de la façon de s'habiller jusqu'à la façon de manger.

3/ Le dernier critère évoqué par notre population d'étude est: apprendre et découvrir de nouvelles recettes.

On est bien d'accord que apprendre et découvrir font partie de la nature humaine. Mais à notre ère les façons de s'y prendre ont bien changé, il suffit d'un écran on peut facilement y'arriver. Les réseaux sociaux ont bouleversé les relations humaines et ont rapproché les cultures et les individus.

Youtube qui est lui-même un réseau social fait partie de ces outils de diffusion de la culture.

Manger est un « fait social total » (Mauss, 1923, p. 102) qui concentre en lui les valeurs des cultures et qui révèle à travers les sociétés et époques, une gamme d'usages, de prescriptions et d'interdits, mais aussi des formes de rationalisation.

Selon notre population d'étude, YouTube a permis la diffusion de l'art culinaire grâce à ce qu'il propose comme contenus animés par des acteurs sociaux, connus sous le nom d'influenceurs ou bien youtubeurs, qui transmettent un savoir faire. Dans le domaine de la cuisine.

En Algérie la youtubeuse algérienne Oum Walid est considérée parmi les premières à avoir créé une chaîne YouTube dans le domaine de l'art culinaire, elle publie des vidéos où elle montre à ses fans de nouvelles recettes simples et de nouvelles astuces à la portée de tous, avec des contenus variés est attrayant, elle a réussi à gagner le cœur du public. Toutes les réponses obtenues confirment ce constat.

La société algérienne a adopté ce genre de réseaux, en effet même dans nos assiettes cette adoption est présente. Durant notre enquête nous avons remarqué que la société algérienne est devenue friande de ce réseau social qui diffuse des contenus variés dans le domaine de l'art culinaire.

-Question n 04 : Utilisez-vous les mêmes produits proposés par ces chaînes ?

Selon le résultat que nous avons obtenu dans notre recherche, on a remarqué que la totalité de notre population d'étude n'utilise pas les mêmes produits proposés par ces chaînes de cuisine.

Et d'après leurs témoignages, beaucoup de facteurs interviennent dans ce contexte. Parmi ses facteurs qui empêchent les femmes algériennes d'utiliser les mêmes produits proposés par les youtubeurs, on trouve celui de l'indisponibilité des produits sur le marché. Malgré la

concurrence commerciale concernant les produits relatifs à la cuisine en Algérie, le manque est toujours présent, ce qu'affirme notre population d'étude. Mais cela n'empêche pas le public de trouver des produits qui sont similaires à ceux proposés par les influenceurs, et voici un témoignage de certains de nos interviewés : « parfois ces spécialistes en cuisine nous donnent l'idée de bonnes recettes mais on ne peut pas les faire à cause de l'indisponibilité des ingrédients, alors on les remplace par d'autres produits équivalents ».

Le deuxième facteur auquel les interviewés font référence, est le pouvoir d'achat. Selon eux certaines recettes sont chères à préparer, et cela est dû aux ingrédients et aux matériaux utilisés pour ce genre de recette. On trouve que certaines familles algériennes ne se permettent pas d'acheter un pétrin ou un mixeur qui coûte cher, et aussi des produits qui vont au-delà de leurs budgets, mais cela ne les empêche pas de trouver certaines alternatives qui font l'affaire.

La diversité des contenus Youtube, et des vidéos proposées, offrent aux utilisateurs un choix infini de recettes, de la plus économique à la plus coûteuse d'entre elles, et cela dans le but de toucher toutes les catégories sociales et de faire profiter au maximum le public. Selon quelques témoignages, en cherchant bien on peut déguster la même recette moins coûteuse que la précédente.

-Question 05 : Trouvez-vous que les recettes sont respectueuses d'une cuisine saine ?

Les youtubeurs qui diffusent des contenus culinaires veillent aux moindres détails dans leurs vidéos, de la façon de présenter à la qualité de la vidéo. Mais le plus important aux yeux du consommateur c'est bien la qualité des recettes proposées, il faut quelle soit surtout une cuisine saine.

Grâce à Youtube une large palette de vidéos est proposée par différentes chaînes et influenceurs spécialisés dans le milieu de l'art culinaire. Ces derniers essaient de proposer via leurs chaînes un contenu varié et riche et cela pour le grand plaisir du public.

La réponse à cette question était à l'unanimité : « ça dépend des recettes proposées ». Cela prouve que certains contenus ne respectent pas une cuisine saine mais cela n'empêche pas certaines personnes qui aiment se faire plaisir et qui l'idée de prendre quelques kilos en plus ne les dérange pas de les essayer juste pour leur plaisir.

Par ailleurs et dans le même contexte certaines personnes sont très minutieuses dans leurs habitudes alimentaires. Elles sont constamment à la recherche d'un contenu qui va leur proposer des recettes saines et bénéfiques pour garder la forme bien-sûr selon le témoignage des personnes qui pratiquent le sport.

Selon l'avis de certaines personnes qui pratiquent des activités sportives, grâce à youtube elles arrivent à compléter leurs séances sportives avec des plats proposés, qui les aident à garder la forme et à récupérer plus facilement, « Il y a des aliments qu'on ne mange pas parce qu'ils sont considérés comme inférieurs et d'autres qu'on recherche, non seulement parce qu'ils apportent une satisfaction à l'organisme, mais parce qu'ils font honneur. On est rehaussés à ses propres yeux comme à ceux des autres parce qu'on a une table bien garnie. Halbwachs (1938, cité par Régnier, Lhuissier, & Gojard, 2006, p. 45 ». Il existe selon eux des chaînes spécialisées dans ce type de cuisine qui en plus d'offrir des recettes aux sportifs, et même elles donnent des conseils pour changer les mauvaises habitudes, et parmi ces chaînes on trouve (la cuisine de Tryphon et Simon, Djamcorp, Rom's physik ...etc).

3-Toutes les catégories participent aux changements des habitudes alimentaires

Axe 01 : Données personnelles.

Sexe	Homme	Femme
Marié	/	09
Célibataire	02	09

Le tableau représente le genre et la situation matrimoniale de notre échantillon, constitué d'une vingtaine de personnes qui ont pris part à notre enquête. Les statistiques montrent 18 femmes, et 02 hommes, leur situation matrimoniale varie entre 09 mariés et 11 célibataires dont figure les deux hommes. Ceci montre que le suivi des chaînes youtube et le terrain favoris des femmes, et peu d'hommes consacrent un peu de leurs temps pour regarder les contenus des chaînes Youtube.

Sexe Catégorie d'âge	Homme	Femme
15ans-20ans	/	01
20ans-25ans	01	07
25ans-30ans	01	02
30ans-35ans	/	01
35ans-40ans	/	01
40ans-45ans	/	06

Dans ce tableau, deux catégories d'âges dominent sur l'ensemble de l'échantillon, celle située entre 20 et 25ans et celle qui ont entre 40 ans et 45 ans. Ce qui montre la prépondérance de la catégorie jeune dans l'intérêt accordé au suivi des chaînes youtube, parce que c'est la période où les jeunes filles apprennent la cuisine dans la perspective de devenir des cordons bleus.

la femme occupe une place majeure dans l'équilibre et le maintien d'un certain ordre social au sein de la société, la femme algérienne à travers l'histoire a su laisser son empreinte en participant de plusieurs manières au développement et à l'épanouissement de la société alors que le rôle assigné à cette dernière par une société considérée patriarcale était de s'occuper du foyer et l'éducation des enfants mais l'un des aspects les plus fondamentaux de la femme algérienne était le rôle du chef cuisinier. La femme doit impérativement savoir cuisiner dans notre société.

Ce critère reste ancré dans l'esprit des individus, il est le fondement de l'éducation à travers les générations. Dès le jeune âge les filles sont initiées à la cuisine, souvent et principalement aidées par leurs mères elles essaient de préparer et de façonner des plats simples pour acquérir les notions de base pour ensuite se perfectionner et échanger entre filles de nouvelles recettes apprises.

Vérification des hypothèses :

Hypothèse 01:

Après avoir collecté les informations sur le terrain, la 1ère hypothèse : (Le contenu lié à l'art culinaire influe de plusieurs façons sur les habitudes alimentaires des algériens) est confirmée.

En effet, d'après les réponses obtenues dans le premier et le deuxième axe, elles indiquent principalement que la première hypothèse est confirmée car les résultats obtenus durant notre enquête ont pris en charge de dévoiler le nombre des enquêtés qui on affirmer que leurs habitudes alimentaires ont vraiment été influencées depuis l'utilisation des chaines You tubes dédiées à l'art culinaire.

L'intégration de You tube au sein de la société algérienne, a ouvert un grand horizon aux utilisateurs vers d'autres cultures culinaires extérieures et intérieures, ce qui leur a permis d'apprendre de nouvelles cultures culinaires locales et même celles de différents pays du monde, cela a conduit au changement de certaines habitudes alimentaires des algériens.

Hypothèse n°02 :

D'après les résultats recueillis dans le deuxième axe, la deuxième hypothèse qui s'intitule « Le contenu diffusé change les goûts, les produits et l'électroménager », n'est pas confirmée.

Les entretiens qu'on a réalisés et les résultats obtenus affirment que les goûts, les produits et l'électroménager ne changent pas et que les produits utilisés dans la préparation des plats ne sont pas toujours adoptés par les spectateurs en raison de différents facteurs tel que le facteur économique, car pour certain les produits utilisés par ces influenceurs sont coûteux et même indisponibles sur le marché algérien.

Hypothèse 03:

Selon les résultats de notre recherche et les réponses obtenues dans l'axe 03 relatif à l'hypothèse (Toutes les catégories participent aux changements des habitudes alimentaires). Les résultats obtenus affirment clairement cette hypothèse.

Toutes les catégories sociales, hommes, femmes, chacun participe d'une manière directe et indirecte aux changements des habitudes alimentaires suite à l'utilisation de You tube. Chacun peut poster son savoir faire en terme de cuisine sous forme d'une vidéo qui sera partagée et diffusée sur ce dernier, dans le but de faire connaître son savoir-faire culinaire au monde et essayer de toucher le plus grand nombre de spectateurs de différentes tranches d'âge.

Cela montre à quel point ce réseau est accessible à toutes les catégories sociales, dans l'objectif d'apprendre et de faire apprendre ces connaissances culinaires à autrui.

Synthèse des résultats de la recherche

Dans le cadre de notre recherche, nous avons opté pour l'approche qualitative pour une fin déjà discutée dans les hypothèses, cela nous a poussés à réaliser un guide d'entretien afin de répondre à toutes les questions est cerné notre thème de recherche.

Notre population d'études est portée sur différentes catégories sociales, femmes, hommes, jeunes filles, mariées, célibataires, d'après un guide d'entretien qui s'appuie sur sept axes principaux.

A travers l'analyse des réponses obtenus, nous avons constaté que dans le premier et le deuxième axe de notre guide d'entretien il est indiqué que la majorité des enquêtés utilisent le réseau social You tube ce qui influe considérablement sur leurs habitudes alimentaires.

Nous constatons que l'utilisation de You tube par la société algérienne est en pleine expansion; ce réseaux a été vite adopté par la majorité des algériens pour ce qu'il propose comme contenus culinaire, mais aussi astuces qui apportent un plus aux utilisateurs et leurs familles, Mais cela ne change en aucun cas les goûts de l'ancien tiroir algériens qui reste sans aucun doute indétrônable au goût des algériens.

Il est évidemment important de mentionner que le visionnage des vidéos culinaire sur Youtube se fait principalement en temps libre dans l'objectif de se faire plaisir ou encore faire plaisir aux proches avec de nouvelles recettes qui feront jouir les papilles.

Concernant les résultats obtenus dans le troisième axe de notre guide d'entretien. Nous avons pu constater que toute personne ayant une connexion internet ou possédant un écran connecté est automatiquement en contact directe à l'un des réseaux sociaux connus tels que youtube et participe d'une manière ou d'une autre dans le changement des habitudes.

Le premier axe proposé par notre guide d'entretien était basé sur les données personnels de notre population d'étude, comprenant ainsi une grande majorité féminine et une minorité masculine, principalement célibataire et marie, généralement ayant un niveau d'instruction partagé entre université et lycée.

Concernant le deuxième et le troisièmes axe qui parle sur l'intégration d'internet au sein du foyer toute les réponses recueillies affirment avoir une connexion internet à la maison qui est

utilisé quotidiennement grâce à des ordinateurs ou le plus utilisé les Smartphones à fin de ce connecter a internet et être automatiquement relié à l'un des réseaux sociaux connus comme (facebook, You tube..Etc.)

Conclusion

Conclusion

L'objectif majeur de notre travail de recherche était de trouver si il existait une quelconque influence des chaînes You tube dédiées à la cuisine sur le changement des habitudes alimentaire en Algérie.

En effet il nous a été utile de connaître et de cerner les points nécessaires pour démarrer une recherche scientifique et repartir sur des bases solides afin de concevoir une bonne démarche, nous avons employé la méthode qualitative pour étudier le phénomène de « **l'influence des chaînes You tube** » afin de faire ressortir des données mesurables et de les interpréter de façon à ce qu'elles soient faciles pour la compréhension des lecteurs. C'est pour cela que nous avons opté pour la technique des entretiens.

Nous avons remarqué que l'utilisation de You tube au sein de la société algérienne est de plus en plus croissant, ce dernier a pris une place centrale dans la vie des individus au sein de la société, notamment dans le champs culinaire pour ce qu'il offre comme contenus divers et recettes nouvelles, ce qui a provoqué un changement de certaines habitudes alimentaire dans la société algérienne. il est maintenant plus fréquent de voir des plats comme le tacos qui à l'origine est un plat mexicain ou encore chawarma qui provient de la Turquie dans nos assiettes, préparés par nos mères ou dans les fast-foods.

Ainsi ce réseau social propose un large choix de vidéos de cuisine touchant différentes classes et catégories sociales permettant de combler les personnes en recherche de nouveauté et de recettes provenant de différents pays, mais aussi celles qui recherchent des recettes traditionnelles locales dans l'unique objectif de préserver le patrimoine culinaire algérien et faire profiter les jeunes générations.

Pour conclure, il est essentiel de mentionner que les chaînes youtube dédiées à la cuisine sont devenues à la mode, tout le monde est attiré par ce nouveau phénomène en raison de la diversité et de la richesse des contenus proposés.

La bibliographie

La liste bibliographique :

Ouvrages méthodologiques :

- ANGERS (Maurice). 1966, « Initiation pratique à la méthodologie des sciences humaines », Alger, éditions Casbah, p 228.
- GUIDERE (Mathieu). 2004 « Méthodologie de la recherche (guide de jeune chercheur en lettre, langues, sciences humaines et sociales) », Paris, Edition Ellipses, p 04.

Dictionnaires :

- « Dictionnaires Le Robert, version numérique » : <https://dictionnaire.lerobert.com/>
- « Dictionnaire Larousse, version numérique » :
<https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/tuto/10910810>

Ouvrages thématique :

- (Marshal Mc Luhan.1962. « The Gutenberg Galaxy : The Making of Man Typographic » p. 172)
- Pierre Raffard. 2016 « La Méditerranée culinaire : diffusion, succès, politique ». p 139)
- KETCHAM WHEATON Barbara, 1984, L'office et la bouche, Histoire des mœurs de la table en France 1300-1789, p 203, Paris : Calmann-Lévy.
- POULAIN Jean-Pierre, 2002 (b), Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques, p20, Toulouse : Privat.
- FERGUSON Priscilla P. 2004 « La gastronomie en revues » p 590, Critique, n° 685-686.
- CHATELET Noëlle, 1976, « Le corps à corps culinaire », p 167.
- Harlan Walker. 1989 « Oxford symposium on food and cookery », page 176.
- Dollfus Olivier, Grataloup Christian, Lévy Jacques. 1999 « Trois ou quatre choses que la mondialisation dit à la géographie », L'Espace géographique, année 1999, 28-1, p. 1-11
- Thomas Chaimbault, 2007 « web 2.0, l'avenir du web ? ». P : 5-6.
- Raphael de Noter.1931 « La bonne cuisine aux colonies » p 657.
- Gilles Lipovetsky, Jean Serroy. 2007 « L'écran global : culture-médias et cinéma à l'âge hypermoderne ». Paris, Éd. Le Seuil, coll. La couleur des idées, p 323-324. », Questions de

communication [En ligne], 14 | 2008, mis en ligne le 19 janvier 2012. URL : <http://journals.openedition.org/questionsdecommunication/1395>

-Scherer Éric. 2009 « La révolution numérique : glossaire. Dalloz » p10.

- Pierre RAFFARD. 2016 « L'alimentation demain. CNRS Éditions », p 139.

Kim-Fuller.2019, « L'ABC des médias sociaux pour l'OSBL » p 14.

Samuel Maduagwuna & Oluchukwu Asadu. 2013 « les moyens de communication chez les Igbo » p : 142.

Giusy.Pisano 2004 (Chapitre XII : La voie de la communication à distance (le télégraphe, le téléphone et le microphone. P 135-144). URL : <https://books.openedition.org/editionscnrs/2746?lang=fr>

-Paul E. Ceruzzi, 2012/1, « Dans Le Temps des médias » (n° 18) p 15-28.

-Alain Lefebvre, 2005, « Les réseaux sociaux_ pivot de l'Internet 2.0 » p 13.

- Virginie Spies. 2010/2 «Communication & langages : cuisine et télévision, une relation presque parfaite ? (N° 164) p 87.

Bruno, Laurieux « Entre savoir et pratiques: le livre de cuisine à la fin du Moyen Âge », Médiévales, 1988 : p 62).

Caroline Champion. 2010 « Essai sur les relations entre arts et cuisine ». P 95

- Evelyne Cohen. 2015/1 « Le Temps des médias » (n° 24) p 199.

-(Fatima zohra.bouayed, 1981 La cuisine algerienne: p 216)

- Jacques Heurgon, 1963 « L'Alimentation et la cuisine à Rome », p. 31-37

Articles et revues :

(Christine Balagué / David Fayon. 2012 « Intégrer les réseaux sociaux dans une stratégie d'entreprise » : P 06.)

(Bouabdellah hassan.2018, « La problématique de l'adoption de l'internet en Algérie ». P 32.)

(UNESCO. CDIS Methodology Manual. 2014 «Patrimoine » : p 01) URL: <https://fr.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Dimension%20Patrimoine.pdf>

Soraya Amiri, 2021 « Les 10 plats algériens à goûter » : p02) URL : <https://www.visa-algerie.com/les-10-plats-algeriens-a-gouter-au-moins-une-fois-dans-sa-vie/>

Serge-clos-versaille, 2016 « Que mangeait-on au Moyen Age ? » : p01) URL: https://www.chateaudemauvezin.fr/files/medias/documents/scolaires/que_manger_moyen_age.pdf

Perlès Catherine, 1979 « Les origines de la cuisine : L'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme ». : p 08

J. Heurgon, 1963 « L'alimentation et la cuisine à Rome », Journal des Savants, vol. 1, no 1 : p 31-37. URL: <https://www.clg-mignet.ac-aix-marseille.fr/mignet/spip.php?article1704>

L'athenium français, 1855 : journal universel de la littérature, de la science et des beaux-arts, Bibliothèque municipale de Lyon p. 514.

Esteban Moulinsard, 2021 « l'invention du téléphone » : p01) URL: <https://www.histoire-pour-tous.fr/inventions/297-le-telephone-histoire-et-invention-1876.html>

MARINE, Emmanuel, 2009 « Le Siècle de Gutenberg. Voyage au temps des premiers imprimeurs, « catalogue de l'exposition à la Médiathèque de Dole », p : 05. URL : <http://classes.bnf.fr/livre/arret/histoire-du-livre/imprimerie/01.htm#:~:text=L'expansion%20de%20l'imprimerie,vient%20l'Italie.>

(Olivier Donnat, 2012 « Séminaire : Internet et la question de la démocratisation ». P : 07. URL : <https://chmcc.hypotheses.org/836>

Mohammed Mastafi. 2019 « Définitions des TIC(E) et acception ». P : 3-4

- Robert E. Babe, 2012 « Le téléphone » : p 01. URL : <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/telephone>

- R.Forni / M.Pelchat, 1993 « Rapport sur la télévision a haute dimension ». p.10

Blog : Mustapha OUALIKENE, 2015 « histoire de la télévision en Algérie ».

Jean-Guy RENS. 04/1984 «L'informatisation : mutation technique, changement de société? Révolutions dans la communication : de l'écriture à la télématique. Un article de la revue Sociologie et sociétés » Volume 16, numéro 1, p. 13–22.

Damien Cochet, 18/12/2020 « Du premier ordinateur à la naissance d'Internet », in Les Éditions Universitaires d'Avignon : carnet de recherche, : p 04.

- SAIDANI Eps ABDERRAHMANI Amal, 2015 « Les réseaux sociaux en Algérie : véritable levier marketing ». La Revue des Sciences Commerciales Volume 14, Numéro 2, p 198

- KOUACI Hadjira, 2016 « Les réseaux sociaux en Algérie : adoption massive par les internautes et grande opportunité pour les entreprises ». p 92

Jean-Jacques Boutaud. 2008 « L'Art de concocter des titres en cuisine » / Volume 36, numéro 3: p 23.

- Pierre Raffard, 2016 « La Méditerranée culinaire : diffusion, succès, politique ». p 139.

- Guenfissi Hayette, 2020 « La mondialisation culturelle et la reconfiguration des rapports à la culture en Algérie ». Revue Semestrielle du Laboratoire Santé Mentale Et Neurosciences (. p 22).

Site internet :

« Azititou » [archive], sur L'ALGERIE, SES COUTUMES, SA CULTURE, ET SES TRADITIONS. <http://azititou.wordpress.com/2012/04/13/la-cuisine-algerienne/> (Consulté le 2 juin 2021).

<https://www.histoire-pour-tous.fr/inventions/297-le-telephone-histoire-et-invention-1876.html>

<https://www.cobra.fr/lhistoire-de-la-radio-des-origines-a-aujourd'hui-p-43967>

<http://andrelimoges.unblog.fr/2010/02/18/la-television-en-algerie-de-1958-a-1962/>

<https://cmdafrique.net/2022/01/30/chiffres-internet-reseaux-sociaux-algerie-2022/>

<https://www.phonandroid.com/cat/streaming/youtube>

<https://gs.statcounter.com>

<https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/20-a-la-renaissance>

<https://artsandculture.google.com/story/JQUxrvXYzz84IA?hl=fr>

https://www.lemonde.fr/series-d-ete/article/2022/07/31/la-cuisine-plongee-dans-la-grande-marmite-des-reseaux-sociaux_6136727_3451060.html

Annexe

Guide d'entretien

Sujet : Nous sommes étudiants en sociologie de la communication. Nous voulons réaliser une étude sur **l'influence des chaînes You tube sur le changement des habitudes alimentaires en Algérie** », dans le cadre de notre mémoire de fin de cycle, afin d'esquisser les différents changements de comportement apparus : des changements visibles sur les habitudes alimentaires. Qui sont le résultat de l'intégration du réseau social You tube dans notre vie.

Les informations recueillies resteront confidentielles et seront traitées de façon anonyme. Nous souhaitons voir ce questionnaire rempli avec le maximum de précisions.

Nous vous remercions d'avance pour votre coopération.

Question :

- **Axe 01 : Données personnelles.**

1- Sexe

2- Situation matrimoniale.

3-âge.

- + **Axe 02 : Intégration d'internet au sein du foyer**

1- Avez-vous une connexion internet à la maison.

-2 Depuis quand vous utilisez internet.

- 3 utilisez-vous internet quotidiennement.

- 4 Par quel écran vous vous connectez.

- **Axe 03 : La fréquentation des réseaux sociaux :**

1- Avez-vous un quelconque compte rattaché à l'un des réseaux sociaux connus

2- A quelle fréquence utilisez-vous ce réseau ?

3- Dans quel objectif utilisez-vous ces réseaux sociaux ?

- **Axe 04 : You tube**

1- utilisez-vous la plateforme d'hébergement de contenu You tube ?

2- pour quelle raison vous utilisiez youtube ?

- **Axe 05 : You tube et la cuisine**

4- vous regardez ces chaînes de cuisine quotidiennement ou en temps libre ?

2- Quelles sont les chaînes You tube que vous préférez ? Est-ce que celles animées par des amateurs ou celles animées par des chefs cuisiniers ?

5- êtes-vous actif sur You tube durant les fêtes de l'année ou bien les fêtes religieuses ?

3- avez-vous des proches ou des amis qui suivent ces chaînes de cuisine ?

- **Axe 06 : Le contenu et l'influence**

1- les chaînes dédiées à la cuisine ont-elles une influence sur vos habitudes alimentaires ?

2- comment jugez-vous cette influence ?

3- Que ce qui attire votre attention dans le contenu de ces chaînes ?

4- utilisez-vous les mêmes produits proposés par ces chaînes ?

5- Trouvez-vous que les recettes sont respectueuses du pouvoir d'achat et d'une cuisine saine ?

- **Axe 7 : You tube et la société algérienne**

1- trouvez-vous que les chaînes de cuisine sur You tube apportent un plus pour vous et pour votre famille ?

2- pensez-vous que la société algérienne utilise de plus en plus youtube pour apprendre de nouvelles choses en cuisine ?

3- Considérez-vous que les contenus de ces chaînes vont dans la direction de changement des habitudes alimentaires ou dans la direction de la préservation du patrimoine culinaire traditionnel ?