



HAL
open science

Au coeur des cuisines : pratiques professionnelles et méritocratiques en milieu de restauration gastronomique

Ève-Marie Lavaud

► **To cite this version:**

Ève-Marie Lavaud. Au coeur des cuisines : pratiques professionnelles et méritocratiques en milieu de restauration gastronomique. Sciences de l'Homme et Société. 2019. dumas-02300442

HAL Id: dumas-02300442

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-02300442>

Submitted on 29 Sep 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Aix-Marseille Université
UFR ALLSH
Département d'Anthropologie

Master 2 Recherche
Anthropologie sociale et culturelle
Spécialité Europe

Au cœur des cuisines :
pratiques professionnelles et méritocratiques en milieu de
restauration gastronomique

Eve-Marie Lavaud
Sous la direction d'Éléonore Armanet

Année universitaire 2018-2019

Aix-Marseille Université
UFR ALLSH
Département d'Anthropologie

Master 2 Recherche
Anthropologie sociale et culturelle
Spécialité Europe

**Au cœur des cuisines :
pratiques professionnelles et méritocratiques en milieu de
restauration gastronomique**

Eve-Marie Lavaud
Sous la direction d'Éléonore Armanet

Année universitaire 2018-2019

Remerciements

Poursuivre son cycle universitaire ne rend pas l'exercice des remerciements plus aisé. Et même si le nombre de travaux augmente avec le temps passé à la faculté, me voici de nouveau contrainte par le fameux format A4 d'une page dactylographiée. Une fois de plus, je n'aurai pas l'espace suffisant pour témoigner ma reconnaissance à toutes les personnes qui ont accompagné ce travail.

Au cours de cette recherche, j'ai côtoyé des femmes et des hommes extraordinaires qui ont choisi de faire valoir la curiosité, l'engagement et le partage. Ces personnes m'ont permis d'échanger et d'apprendre parmi elles et ont bien voulu m'accorder leur confiance. Elles n'ont eu de cesse de provoquer en moi une source intarissable de respect.

J'aimerais avant tout rendre hommage aux cuisines de cette recherche (*En Pleine Nature, Mickaël Féval, Molène, Py-R, Saison*). Elles ont accepté d'accueillir une étudiante en anthropologie qui ne connaissait strictement rien au milieu. Grâce à elles, j'ai pu commencer à faire mes « classes » en tant qu'apprentie-commis mais surtout apprentie-chercheuse. Vous ne pouvez imaginer pas à quel point l'expérience que vous m'avez offerte est passionnante. J'aurais sincèrement aimé que ce travail soit à la hauteur de ma reconnaissance envers vous.

Je remercie mon maître de stage, Monsieur Mickaël Féval, ainsi que Benjamin, Clément, Filiz, Florian et Julien pour ces précieux instants. Merci pour votre patience face à ma maladresse. Merci aussi Monsieur Pierre Lambinon, Bérangère, Corentin, Guillaume, Laureline, Laure, Margot et Paul.

Je souhaiterais aussi exprimer ma gratitude à Monsieur Julien Diaz et Monsieur Guillaume Mondon pour leur accueil, ainsi qu'à tous ces jeunes emplis de détermination : Adrien, Amélie, François, Ilane, Lisa, Samuel, et la classe de seconde du lycée Lautréamont : Ahmed, Esteban, Lydia, Morgane et Taïna. Merci à Monsieur Jérémy Galvan, Monsieur Sylvain Joffre, Monsieur Patrick Fréchin et Monsieur Michel Sarran pour leur ouverture et disponibilité.

Chacun de vous continuera à briller, émerveiller et régaler.

Je renouvelle ma reconnaissance à Madame Eléonore Armanet, qui m'a accordé sa confiance en acceptant de soutenir ce deuxième projet et qui n'a pas pris peur – ou a su bien le cacher – en voyant mes plans et ses titres fouillis.

Une pensée marseillaise pour Elsa et Sophie, et leur correction orthographique (non des moindres !!!!!). Merci à mes amis Florence, Julie, Jean-Marc, Lauren, Salomé qui ont su me conforter dans cette recherche. Merci à la « team bibliothèque ». Merci aussi à ma colocataire Hanén. Pour finir,

poutous à mes deux frères, à ma mère et à mon père.

Un inconditionnel merci à mon arrière-grand-père,
le plus exceptionnel des gastronomes.

Table des matières

Table des illustrations

INTRODUCTION.....	1
CHAPITRE 1 La cuisine, le client et l'assiette	9
INTRODUCTION.....	9
I. L'organisation de l'activité en Cuisine et la nature du travail.	11
1. La mise en place de la Cuisine.....	11
2. Le rythme en Cuisine : ressentir le rythme du travail en cuisine.....	14
3. Le rythme de la mise en place et le rythme du service	18
II. La mise en œuvre de l'assiette.....	22
1. Le processus d'élaboration	22
2. L'assiette gastronomique	26
3. Le don culinaire à travers l'assiette	31
III. La Cuisine, l'Assiette et le client.....	33
1. La relation de la Cuisine à la Salle : le moment de l'envoi	33
2. Cohésion de la brigade : l'écoute et l'adaptation.....	36
3. L'assiette revenue, symbole de la rupture dans la relation du don	40
CONCLUSION	42
CHAPITRE 2 Voie de la cuisine et voix des cuisiniers	44
INTRODUCTION.....	44
I. Le temps de l'école : les récits dans la pratique et la représentation d'une carrière	47
1. L'habitude narrative des cuisiniers et le récit d'un passé commun	47
2. La justification passionnelle du métier et sa médiatisation.....	50
3. Du bonnet d'âne à la toque de cuisinier ?	53
4. La hiérarchisation des formations et les prémices de la pratique professionnelle	56
II. Le temps du passage : ces noms qui embellissent un parcours gastronomique.....	59
1. Une première « expérience » de la cuisine	59
2. Accumuler de l'expérience et s'inscrire dans une filiation culinaire.....	61
3. La mobilité des jeunes et le prestige de la gastronomie française	65
4. Les sociabilisations et le parcours « à la dure » du jeune cuisinier	68
III. Le Temps d'expérience : l'expertise et l'exigence d'un cuisinier.....	72
1. Du jeune au cuisinier : comprendre une rupture à travers la stabilisation	72
2. La socialisation et l'expertise du cuisinier	75
3. Le poids de l'expérience et le pouvoir qu'il induit dans la brigade	78
CONCLUSION	82
CHAPITRE 3 Compétition, performance et engagement : un métier de concours.....	84
INTRODUCTION.....	84
I. Les concours culinaires : le prestige par la technique, la tradition et le mérite	87
1. L'idéal compétitif et les concours en cuisine.....	87

2. Les conditions de légitimité et de prestige d'un concours : l'équité initiale et la maîtrise technique.....	90
3. Expliquer l'autorité des concours plus traditionnels à travers l'image de la tradition.....	94
II. L'entraînement et la performance d'un concours	98
1. Le candidat dans la cuisine	98
2. Les rôles induits ou réactivés par la compétition au sein des brigades.....	101
3. Une assiette de concours : le concours comme acmé de la performance ?.....	105
4. Le restaurant comme entreprise et le marché concurrentiel : les retombées du concours	110
CONCLUSION	113
CHAPITRE 4 L'autorité gastronomique : compétitivité, démarcation et quête de singularité....	115
INTRODUCTION.....	115
I. Les systèmes de classements et l'influence des guides gastronomiques	118
1. La médiatisation de certains concours, leur diffusion et leur perception.....	118
2. Les cuisiniers comme acteurs et garants de l'image médiatique	121
II. L'affiliation gastronomique et la quête de singularisation face aux autres cuisines.....	125
1. Les conséquences économiques, médiatiques et professionnelles du classement	125
2. L'invention et la nouveauté au cœur de la pratique	129
3. Le téléphone comme ustensile de cuisine	133
CONCLUSION	138
CONCLUSION GÉNÉRALE	140
EPILOGUE	145
GLOSSAIRE.....	147
ANNEXES	149
BIBLIOGRAPHIE	160

Table des illustrations

Illustration 1 Mise en place du matin	12
Illustration 2 : Dernier bon d'un service du soir.....	18
Illustration 3 : Dressage de l'Assiette « Veau »..	21
Illustration 4 Schéma reprenant les étapes minimales de l'élaboration d'une assiette dans une cuisine de restaurant gastronomique	23
Illustration 5 Croquis d'une mise en bouche.	24
Illustration 6 Assiette Julien C. « Le loup de Méditerranée Rôti, Pulpe de Courge au Macis, Oignons Doux Grillés et Jus Matelote ».	24
Illustration 7 « Jarret siliconé ».	25
Illustration 8 : « L'Œuf Bio poché, Crème vichyssoise, Crumble de Parmesan, Herbes Fraiches et Emulsion Thym ».	28
Illustration 9 Assiette à relief, dessert mangue réalisé par Filiz.	29
Illustration 10 Carré de feuilleté en quatre pliage, crème pâtissière au rhum, fruits découpés (manque, noix de coco, kiwi), physalis et coulis de manque	30
Illustration 11 Dressage d'une assiette dessert à plusieurs mains.....	38
Illustration 12 Capture d'écran du résultat d'un sondage réalisé par la page Facebook "Toqués de restauration"	51
Illustration 13 Capture d'écran d'une photographie du chef et de Lisa, stagiaire, en train de préparer un lièvre à la Royale.....	59
Illustration 14 Croquis de l'assiette « Pigeon » au 9 octobre 2010.....	107
Illustration 15 Capture d'écran d'une publication Instagram.	111
Illustration 16. Capture d'écran sur le réseau Twitter "Appel à candidature" du concours Bocuse d'Or pour la session 2021.	124
Illustration 17 La présence du téléphone dans les Cuisines.	135

INTRODUCTION

« Qui s'intéressera à l'alimentation étudiera l'ensemble des rapports, pratiques et théoriques, entretenus par une société donnée avec le manger et le boire ; qui se préoccupera de la cuisine portera son regard sur l'espace de l'élaboration, entre instrument, recette et menu ; qui, enfin, se centrera sur le restaurant mettra l'accent sur ce que l'on pourrait appeler la cuisine publique, dont le jeu se déplace en effet entre cuisiniers, publicistes et public. S'intéresser à la gastronomie, ce sera en revanche, choisir moins un objet qu'un sujet ; des sujets parlants, ou plutôt, discourants, même si une de leur plus grande réussite est d'avoir fini par faire confondre la gastronomie avec bonne chère ». [Ory 1998 : 11]

Cuisine et gastronomie

En sciences sociales, la cuisine est définie comme l'ensemble des transformations apportées à des produits en vue de les rendre assimilables, reconnaissables et consommables par un groupe [e.g. Lévi-Stauss 1968, Verdier 1969, Bahloul 1968]. Mais la cuisine peut être comprise dans un sens plus large et spécifique à la fois, insiste Claude Fischler [Fischler 2001] : elle peut être envisagée comme l'ensemble des représentations et des pratiques qui lui sont associées et qui sont partagées par un groupe social [Fischler 2001 : 32]. Liant les deux approches, Marie-Claude Mahias invite à voir dans le processus matériel définissant la cuisine, une mise en œuvre de représentations et d'un ensemble socialisé [Mahias 2002] - et à partir de là, une activité éminemment socialisante.

Plus que le terme « gastronomie » officialisé au début du 19^{ème} siècle, l'adjectif « gastronomique » véhicule un vaste imaginaire auprès de celui qui l'énonce et de celui qui l'entend. En effet, lorsque « gastronomique » sert à qualifier une cuisine¹, l'adjectif équivaut souvent à l'esthétisation et la sophistication d'un mets et d'une présentation [Cohen et Csergo 2012, Poulain 2002 : 201, Zancanaro 2016]. « Gastronomique » évoque alors des produits alimentaires dits nobles et luxueux [Assouly 2004, Bonnet 2016, Fischler 2001], tels le caviar et la truffe, ou encore des assiettes visuellement attrayantes voire spectaculaires, dignes d'être photographiées. La cuisine gastronomique est donc souvent confondue avec l'art culinaire [Csergo 2012 : 36]. « Gastronomique » porte des contextes et des cadres particuliers de consommation – le restaurant gastronomique et les palaces, leurs nappes blanches et leur service à table. L'adjectif apposé à la cuisine réfère également aux noms et aux visages de ceux qu'on appelle « chefs ». Les deux termes « cuisine » et « gastronomie » s'associent finalement à travers les « étoiles » qu'attribue un célèbre guide-critique aux « bonnes cuisines » et aux tables qui « valent le détour »².

Cet imaginaire culinaire gastronomique est renforcé lors d'événements publics telle que la fête de la gastronomie, sur les réseaux sociaux ou la télévision, dans le cadre d'émissions ou de

¹ « Cuisine » et « gastronomie » sont deux entités à distinguer et requièrent d'être précisées d'un point de vue terminologique [Csergo 2012, Drouard 2004, Zancanaro 2016 : 52]

² Page 3 dans « Le Guide Michelin France » édition 2018

concours culinaires professionnels, dans le cinéma et la presse française, voire même sur les emballages de certains produits alimentaires qui font apparaître un label gastronomique de « qualité » à travers la figure d'un chef « starifié » [Drouard 2004 ; Fischler 2001 ; Lardellier 2011 : 125].

L'ensemble de représentations que l'adjectif « gastronomique » construit, diffuse et incarne, tend à faire oublier la définition historique d'un terme qui n'est pas synonyme de « bonne chère », ni de « haute cuisine » [Ory 1998 : 21]. Etymologiquement parlant, la gastronomie est en effet la mise en règles (*nomos*) du manger et du boire, qui convergent vers l'estomac (*gaster*) [e.g. d'Almeida Topor 2006, Brillat-Savarin 2017 (1825), Drouard 2004 : 27, Hivernat 2018 : 11]. La gastronomie finit par devenir un discours qui érige une cuisine commerciale au rang d'art [d'Almeida Topor 2006 : 165 ; Csergo 2012, Rambourg 2013 : 15, Vincent Cassy 2012 : 45] et lui confère une puissante étiquette nationale. Elle peut alors en devenir un outil de revendication identitaire³ [Bonnet et Villavicencio 2016]. De nombreux cuisiniers de restaurants dits gastronomiques narrent et justifient leur pratique et leur métier de cette manière.

Etat de la recherche

D'un point de vue historique et scientifique, la littérature anthropologique fait état de nouvelles dimensions du métier de cuisinier dans des établissements dits gastronomiques, comparativement au passé. Depuis une dizaine d'années, la profession revêtirait plusieurs facettes dont celle d'entrepreneur, d'artiste, voire de célébrité [e.g. Dupuy : 2012 ; Fischler 2001 : 260 ; Peeters 2019 ; Zancanaro 2016], en sus du rôle originel de celui qui produit et régale une clientèle. Cependant, les recherches tendent à se centraliser sur cette figure de « chef » et peu abordent le reste de la brigade, c'est-à-dire l'ensemble de l'équipe en cuisine⁴. Il était donc intéressant pour moi de voir ce qu'il en était pour les cuisiniers gastronomiques plus généralement, qu'ils soient sous-chefs, commis, pâtisseries ou apprentis par exemple.

Il est évident que la littérature gastronomique tout comme la littérature culinaire ne manquent pas : « jamais, en quantité, on n'a autant écrit sur la cuisine, en amont et en aval ; jamais, non plus, la littérature légitimée⁵ ne s'est autant intéressée à elle » [Ory 1998 :4]. Néanmoins, les travaux

³ En effet, l'expertise culinaire française en termes de cuisine élaborée trouve dans une multitude d'espaces quotidiens un support d'expression et d'instrumentalisation. La « cuisine gastronomique française » se veut même un outil politique et diplomatique, touristique et économique [Ory 1998 : 78, Zancanaro 2016].

⁴ « Brigade » est une terminologie d'inspiration militaire qui aurait été instaurée sous l'Ancien Régime par Marie-Antoine Carême et Auguste [Drouard 2004, Ferguson 2006 : 54 Gioumpasoglou et al. 2018 : 1887] et qui continue d'être employée. La brigade organise les tâches en cuisine selon des sections nommées « parties » : chaque partie (viande, poisson, accompagnements, sauces, desserts, etc.) équivaut à un poste de travail minimalement, un « chef de partie », un « commis », voire un apprenti ou un stagiaire.

⁵ Ecrits académiques d'ordre biologique, historique, scientifique, touristique, presse spécialisée

scientifiques qui choisissent d'étudier plus en détail la profession culinaire, sous un angle anthropologique et sociologique, se font plus rares.

La cuisine n'est pas un thème ethnologique inédit. Initié en tant qu'objet d'étude avec le fonctionnalisme britannique et le structuralisme français (Audrey Richards, Mary Douglas, Claude Lévi-Strauss, Yvonne Verdier en particulier), l'anthropologie culinaire a fini par se retirer pour laisser place à celle de l'alimentation ou de la consommation., dans la lignée des food studies. Et lorsque la cuisine redevient objet ou sujet d'étude, elle l'est avant tout dans le cadre domestique.

La restauration, qu'elle soit commerciale ou collective⁶, représente pourtant une grande part du secteur tertiaire en France [Mériot 2002 ; Zancanaro 2016]. Tandis que les différents syndicats alertent sur les difficultés de recrutement dans ce milieu professionnel, la quantité de littérature et d'émissions télévisées à son sujet ne cesse d'augmenter, et un nouvel engouement pour le métier de cuisinier gastronomique se fait de plus en plus ressentir. Des jeunes étudiants et des personnes en reconversion professionnelle décident de fait, de se lancer dans ce « milieu »⁷, mais n'y persistent pas nécessairement [Terence 1996].

Les quelques monographies réalisées à l'intérieur même de cuisines non domestiques et dans un contexte de restauration commerciale ou collective, méritent d'être relevées : parmi les plus complètes, on note les travaux de Gary Alan Fine à Chicago [Fine 1990, 1996], de Gérald Mars en Italie [Mars 2007] et ceux de Sylvie-Anne Mériot [Mériot 2002] dans des cuisines collectives françaises. Il existe également un ensemble de brèves ethnographies sur les restaurants. Toutefois, elles abordent ces institutions davantage comme des espaces de consommation, le regard étant porté depuis la salle ; ou bien encore comme des espaces de constructions culturelles et ethniques. [e.g. Beriss et Sutton 2007].

De fait, la profession culinaire en elle-même et sa pratique actuelle font l'objet de peu d'études. Les recherches tendent à étudier davantage l'évolution de ce qu'est la gastronomie et la cuisine en France à travers l'Histoire, à se concentrer sur la figure de « chef » et de « Grand chef » ainsi que sur les notions d'esthétisme et d'art culinaire⁸ ; plutôt que d'analyser la cuisine en tant qu'espace de production et/ou en tant qu'équipe de travail.

⁶ Le milieu professionnel de la restauration se divise en deux activités : celui de la restauration dite collective (généralement associée au terme « cantine ») et celui de la restauration dite commerciale (« restaurant »). La restauration commerciale, contrairement à la restauration collective, s'adresse à une population qui n'est pas délimitée au préalable. En 2002, 80% de la restauration commerciale était constituée d'employeurs indépendants. Dans ma recherche, les chefs de cuisines étaient aussi chef-propriétaires.

⁷ Tout au long de cet écrit, sauf précision, les guillemets « expression » renvoient au vocabulaire de mes interlocuteurs.

⁸ Dans le cadre de ce travail, de fait, nous ne débattons pas de la nature à accorder à la cuisine dite gastronomique. Ceci a déjà été abordé par de nombreux chercheurs. Qui plus est, la problématique de journalistes et chercheurs de savoir si le cuisinier se définit davantage comme un artiste ou un artisan ne semblait pas en être une pour les principaux concernés. Néanmoins, pour ce mémoire, nous aborderons cette pratique dans une dimension de l'anthropologie de l'art initiée par Alfred Gell ; celle de la cuisine comme un système social et d'actions au sein desquels gravitent et interagissent une multitude d'acteurs [Gell 1998].

Prémises d'une recherche

Face à l'absence d'études sur le métier de cuisinier, influencée par la médiatisation de l'art culinaire qui m'entourait, et témoin de l'hypervisibilité des assiettes gastronomiques sur les réseaux sociaux, j'étais curieuse de questionner les effets de cette publicisation et esthétisation dans l'exercice des cuisiniers de restaurants référencés gastronomiques. Autrement dit, qu'en était-il du point de vue de la Cuisine et des cuisines ? Qu'impliquait aujourd'hui d'exercer le métier de cuisinier dans un restaurant gastronomique ?

Persuadée de l'intérêt d'un « enclivage » [Olivier de Sardan 1995] et de la participation du chercheur à son sujet, je cherchais des restaurants susceptibles d'échanger et de m'accepter au sein de leur espace de production. Pour cela, je recourais au classement du guide Michelin. Difficiles à obtenir, les premières rencontres faisaient émerger, avec du recul, les tenants et aboutissements de ce qui s'élaborait au sein des Cuisines que j'intégrerais le temps d'un stage, d'un service ou d'une simple visite⁹.

Parvenir à nouer contact fut la première contrainte. Le milieu est en effet très sollicité. Il s'agissait, parmi la multitude d'acteurs gastronomiques, de me faire une place entre les blogueurs, les commerciaux, les journalistes et les critiques culinaires par exemple. Je me confrontais à la récurrence de certaines trames narratives de la part de mes interlocuteurs. J'observais la présence systématique du téléphone. J'avais automatiquement droit à un rappel du temps : « j'ai pas beaucoup de temps », « j'ai pris de mon temps », « il vous faut combien de temps ? ».

En avançant dans le terrain, les rencontres furent plus nombreuses et j'apprenais finalement, moi aussi, à jouer de mes relations pour m'inscrire progressivement dans ce que je nomme une « filiation culinaire ». Dans les rencontres et les cuisines, les chefs cherchaient à savoir qui j'avais déjà rencontré, dans quels établissements j'étais déjà passée, et ce que je pensais de l'exercice ou de la cuisine d'un tel – « une étoile » – ou d'un autre – « trois étoiles ».

La deuxième difficulté fut celle de faire acte de ma détermination, voire de mon obstination. Je me soumettais aux exigences de temps et de lieux qui m'étaient indiquées¹⁰. Ce faisant, les chefs de cuisines testaient mon implication. Les cuisiniers s'assuraient que je n'étais pas une énième de ces personnes, arrivées en cuisine mais n'ayant visiblement aucune idée de la difficulté, de la rudesse et de l'exigence d'un métier qu'on s'attelait à me narrer et, une fois en cuisine, à me démontrer.

⁹ Tout savoir est situé. Le chercheur doit donc prendre en considération la place qu'il occupe auprès de ses interlocuteurs et des personnes qui le reçoivent, tout comme l'héritage épistémologique, social et culturel qu'il véhicule avec lui et à travers son objet de recherche. Indispensable à une pratique scientifique, cette réflexivité doit être présente tout au long de la démarche ethnologique, c'est-à-dire avant, pendant et après avoir été sur le terrain – tant dans le choix d'une question de recherche, la posture adoptée sur le terrain, la récolte des données, leur analyse et restitution, l'énoncé d'une problématique.

¹⁰ Cela implique de s'adapter aux reports et les annulations de dernière minute, de se déplacer sur l'ensemble du territoire métropolitain pour seulement une heure d'entretien, par exemple.

Les cuisiniers me relataient en effet un métier prenant, éreintant et j'en faisais l'expérience lors de mon stage (temps de travail décalés et longs, engagement physique, disponibilité, attention, etc.). Tous me parlaient d'un métier qu'ils qualifiaient de sacrificiel, d'un manque de reconnaissance d'une part, et d'autre part d'un métier passionnel, que tout le monde n'est pas en capacité de faire, de mener et surtout d'endurer.

« C'est un monde de fou, hein ? On est bien d'accord ? Mais c'est un métier de passion » me dit un chef alors que je lui racontais mon stage. Je ne comptais plus le nombre de fois où le métier était décrit comme étant « merdique », ni celui où on me rappelait la passion.

Question et objectifs de la recherche

Le terrain me poussa à redéfinir et préciser alors mon angle d'approche et mon objet, afin de comprendre ce qui pouvait faire sens et intérêt pour les cuisiniers gastronomiques eux-mêmes. Fondamentalement, j'ai cherché à comprendre ce qui était motivant et passionnant dans ce métier dépeint de manière plutôt péjorative, comme étant difficile et exigeant. A priori, la clé de voute semblait être le mérite.

Mon travail a pour ambition de répondre à la problématique suivante : Comment les notions de « mérite » et « d'effort » sont-elles mises en œuvre par les cuisiniers de restaurants gastronomiques en France dans leur pratique professionnelle ?

Le présent travail souhaite ici rendre compte de la notion de « mérite » et de son importance pour la profession, tant dans les récits produits à l'intérieur des cuisines et dans les discours à destination du « dehors »¹¹ (clients, critiques, fournisseurs, chercheurs, etc.), mais aussi dans la pratique quotidienne, la « production d'assiette » et l'organisation des parcours de carrière.

En abordant une perspective narrative et carriériste, le présent travail est guidé par cinq principaux objectifs : le premier est de rendre compte du fonctionnement actuel d'un métier, la façon de l'exercer et de le concevoir, au-delà de la figure de chef de cuisine, pour y inclure l'intégralité d'une brigade. Qu'en est-il finalement des multiples facettes d'un métier - entrepreneur, célébrité, artiste, du point de vue des cuisiniers d'une Cuisine étoilée ?

Le deuxième objectif sera d'étudier les influences de tous les acteurs gastronomiques sur les cuisiniers et sur les cuisines de restaurants étoilés (ou celles avec objectif de le devenir)¹². J'aimerais montrer ici que les cuisines, en tant que groupe, participent-elles aussi à la médiatisation et publicisation de leur métier, de la « gastronomie » culinaire française et de sa dimension méritocratique. Il sera alors question

¹¹ Terme utilisé par les cuisiniers pour parler de la sphère publique et de tout ce qui a trait à l'extérieur de l'espace de cuisine.

¹² Mon échantillon de recherche comporte essentiellement des restaurants ayant obtenus une étoile au guide Michelin. Au cours de ma recherche, un restaurant a perdu son étoile tandis qu'un autre l'a obtenue. Un seul établissement défini comme « gastronomique » n'était pas étoilé mais visait la récompense.

d'insister sur l'importance de la narration dans l'exercice même de la profession et dans l'utilisation de différents médias de communication (photographies, plateformes de réseaux sociaux).

Dans cette lignée, ce travail étudiera également comment le rapport avec le client est perçu, dans un contexte d'hypervisibilité. Le client semble être de plus en plus familier avec les images gastronomiques : il développe notamment, à travers les sites web d'évaluation ou les réseaux sociaux, l'expression et la légitimité d'une expertise critique.

Le quatrième objectif sera de démontrer l'importance de la singularisation et de la démarcation entre les différentes Cuisines pour attester de leur pratique dans un milieu de plus en plus médiatisé. Autrement dit, il s'agira d'insister sur la dimension compétitive d'une profession soumise aux influences d'autres acteurs - dont les critiques.

Au final, le but principal de ce mémoire sera de comprendre et d'exposer ce que signifie aujourd'hui être cuisinier et exercer la cuisine gastronomique dans un restaurant en France.

Présentation du contexte et des modalités du terrain ethnographique

Soucieuse de m'intéresser à la pratique et à la quotidienneté du métier du point de vue des cuisines, ma recherche a consisté principalement à rencontrer des brigades de restaurants référencés gastronomiques, à échanger avec elles et, idéalement, à intégrer leur espace de cuisine.

Pour mener au mieux mon étude dans le cadre de cette année de Master, j'ai décidé de faire une ethnographie le plus possible au sein de brigades de différents restaurants [voir annexe 1 : modalité de la recherche]. La recherche comprend un mois de stage dans deux cuisines, en octobre 2018. Il s'agissait d'adopter le rythme de ces cuisines et de partager les mêmes espace-temps que ses membres. La méthode de la « participant experience » [Hsu 1999] a également permis de me familiariser avec l'organisation d'une brigade et partager une co-expérience avec les cuisiniers, de m'inscrire dans une filiation culinaire.

Tout en répondant à la logique ethnographique de l'observation participante, le volet de la participation a été limité par mon absence de formation culinaire. Progressivement, j'ai néanmoins pu mettre la « main à la pâte » pour des tâches facilement réalisables¹³. La participation corporelle à mon étude fut essentielle pour ma recherche. Elle m'a donné l'occasion d'explorer l'utilisation des sens, en particulier l'ouïe, mais aussi d'instaurer un climat de confiance avec les professionnels. Elle a conditionné mon inscription dans un milieu relativement fermé, en dépit de sa forte médiatisation.

La suite de ma recherche a consisté en des entretiens de type « compréhensifs » [Kauffman 2016] avec des chefs de cuisines étoilées et, lorsque cela était possible, des échanges avec les autres membres de ces cuisines. Au total, quinze entretiens (préalablement convenus) ont été réalisés, en plus d'entretiens plus informels. Aucun de ces échanges n'a été enregistré. Ce défaut d'enregistrement aidait

¹³ Principalement des actes d'épluchages, nettoyages, écaillages, pesées, voire la fabrication d'éléments simplement réalisables tels que des fritures, des feuilletés ou le dressage d'assiettes pour des apéritifs, des mises en bouche et des entrées.

à instaurer un cadre d'échange, plutôt que d'interrogation dans les courts laps de temps qui m'étaient accordés. Je me suis également aperçue qu'il permettait de me démarquer des autres acteurs gastronomiques, tels les journalistes et les blogueurs, omniprésents, et de permettre aux cuisiniers de mieux comprendre ma présence et mon travail. Finalement, les cuisiniers saisissaient souvent cette occasion inhabituelle pour évoquer des thèmes divergents des cadres journalistiques auxquels ils étaient habitués¹⁴. Néanmoins, chaque entretien était annoté sur un carnet et préalablement préparé de manière personnalisée (recherche, énonciation de quelques questions-clés, sujets que je désirais aborder en fonction de l'avancée de ma réflexion, etc.).

J'ai également pu mener deux autres observations participantes, le temps d'une journée dans des cuisines d'un restaurant étoilé et d'un lycée hôtelier. J'ai contacté des jeunes « Meilleurs Apprentis de France filière cuisine froide » et d'autres chefs de cuisine par téléphone. J'ai finalement assisté à différents événements publics autour de la gastronomie (salons, séminaires, forums), à des portes-ouvertes de lycées hôteliers. J'ai prêté attention à ce qui se passait sur les réseaux sociaux en m'y inscrivant, suite aux nombreuses invitations de la part des cuisiniers : « vous verrez si vous allez voir mon compte » ; « t'as pas vu le gars sur *Instagram* ? » ; voire « Eh Eve, t'as pas *Instagram* ?! » (ou comment scandaliser un second de cuisine gastronomique).

Outre ces précisions ici apportées, j'expliquerai davantage encore ma méthodologie et les outils de ma recherche au fil de ce mémoire. J'évoquerai mon utilisation de la photographie [Becker 1974 :18 et Pink 2001], l'utilisation et l'analyse de médias [Painter 1994], l'importance de mon implication corporelle, sensuelle et personnelle [Dobler 2006, Stoller 1994]. La réflexivité ayant été présente tout au long de la recherche – du choix de l'objet et du sujet à celui de la méthodologie, des pratiques d'observation à celles de rédaction et présentement de publicisation, j'ai également choisi proposer des moments réflexifs tout au long de ce travail de mémoire.

Annonce de plan

En vue de répondre à la problématique énoncée, « Comment les notions de mérite et d'effort sont-elles mises en œuvre par les cuisiniers de restaurants gastronomiques en France, pour exercer leur pratique professionnelle ? », ce mémoire se compose de quatre parties, progressives et dialogiques.

Le premier chapitre familiarise le lecteur avec l'organisation et le fonctionnement d'une cuisine dans un restaurant gastronomique, en tant qu'espace de production et en tant que groupe de travailleurs. Principalement fondée sur l'expérience sensorielle et présenteielle du stage, cette partie souhaite aborder la brigade, non pas dans la dimension hiérarchique qui lui est souvent attribuée (à raison), mais selon

¹⁴ Cela m'évitait, moi aussi, de reproduire des entretiens journalistiques ou des thématiques que j'avais pu lire, voire ou entendre en tant que consommatrice et utilisatrice de ce qui a trait à l'univers culinaire dans la sphère médiatique (émissions de télévision, reportages, presse spécialisée, livres biographiques, etc.). Je me suis par exemple aperçue que la question de l'art, de l'artisanat, du statut de cuisinier, fortement présent dans la littérature n'était nullement problématique pour les principaux concernés.

une approche cohésive et synchronisée. Cette partie souhaite démontrer l'importance de « l'assiette » comme médium de production, d'élaboration et de communication avec le client. Ce chapitre insiste sur la logique du rythme et de la cohésion dans la pratique en cuisine, et sur la notion de don culinaire, en vue d'expliquer les appréhensions et les conséquences du refus de l'assiette - et prolonger l'idée de l'engagement.

Le deuxième chapitre continue d'explorer la thématique temporelle, mais cette fois dans une approche carriériste, et non pas rythmique. Consacré à ce que j'appelle les « âges culinaires », le chapitre explore le statut de « jeune » et de « cuisinier » grâce à l'analyse de l'« *expérience* ». Y sont explorés les processus de socialisation, principalement à partir des récits de vie, d'échanges avec des jeunes cuisiniers, et sur base des observations dans les brigades côtoyées. Dans cette partie, je souhaite montrer dans quelle mesure la narration fait partie intégrante de l'exercice actuel de la profession culinaire gastronomique. Cette deuxième partie montre également la manière dont l'expérience est utilisée par les cuisiniers pour justifier de leur exigence.

Le troisième chapitre prend appui sur la normalité et la prévalence des concours de cuisines. A travers l'étude de trois types de concours et celle de deux préparations à des compétitions culinaires (auxquelles j'ai eu l'opportunité d'assister), ce chapitre veut montrer la façon dont un concours se nourrit de l'organisation habituelle de la cuisine, mais aussi comment il l'influence et s'en détache. Les concours agissent sur la pratique professionnelle commerciale du restaurant : ils induisent de nouveaux rôles et de nouvelles dynamiques au cœur des Cuisines. Mais le concours s'en distingue également, par l'attention accordée à la performance et à la démonstration. L'espace compétitif des cuisines tend à être invisible du point de vue de l'extérieur. Dans sa caractéristique intimiste, la compétition renforce d'autant plus le sentiment d'appartenance à un milieu, celui des cuisiniers gastronomiques.

Le dernier chapitre souhaite ainsi faire état de la compétitivité quotidienne au-delà des concours et démontrer l'importance de l'affiliation au terme « gastronomie » et « gastronomique » pour les cuisiniers. En reprenant les logiques de l'engagement et du sacrifice (chapitre 1), de la passion et de l'exigence (chapitre 2), de la singularisation, de l'effort et de la distinction (chapitre 3), cette dernière partie souhaite étudier l'utilisation des médias par les Cuisines, ainsi que l'influence du classement émis par le guide Michelin sur les cuisines. Ce-dernier, figure d'autorité détermine et publicise la propriété gastronomique d'un restaurant par l'attribution d'étoiles.

Le symbole de l'étoile est à la fois moteur et inhibiteur de l'agentivité des cuisines. Elle concentre toute la logique méritocratique inhérente à la profession, une logique revendiquée par les Cuisiniers eux-mêmes et, avec eux, par la multitude des acteurs des gastronomiques. Ensemble, ils façonnent l'image de la cuisine gastronomique française, aujourd'hui.

CHAPITRE 1

La cuisine, l'assiette et le client

INTRODUCTION

« Pour définir une forme particulière de l'action humaine, il est nécessaire d'en comprendre d'abord le sens et la portée. Et pour arriver à cette compréhension, il est d'abord nécessaire d'examiner cette action en elle-même, puis dans ses rapports avec ses causes et ses effets, et non pas seulement au point de vue du plaisir personnel que nous pouvons en retirer »
[Tolstoï 2006 (1936) : 50]

A l'entrée d'une cuisine, l'aspect le plus frappant est sans aucun doute la façon dont le mouvement en son sein est régi par différents acteurs et différentes périodes. Il est admis que tout travail est temporellement structuré [Mauss 1989 (1926), de Terssac et al. 2000, Thoemmes 2008]. Ceci dit, les recherches qui désirent étudier les dynamiques d'entreprises, ou n'importe qu'elle autre forme d'organisation du travail, gagnent à analyser leurs séquences temporelles [Fine 1990] et rythmiques [Dobler 2016]. Il apparaît primordial de saisir et sentir la manière dont le temps est perçu et expérimenté par les travailleurs, pour comprendre la nature et la portée de leur travail. Ainsi que l'investissement qu'il implique et que les cuisines revendiquent et expriment à travers l'assiette dite « gastronomique ».

Dans le milieu culinaire professionnel, le temps s'avère être particulièrement structurant. Il guide tout autant l'organisation hebdomadaire que le cours d'une journée, l'agencement d'une matinée que le service d'un simple déjeuner. Pour mieux comprendre la portée de l'organisation d'une cuisine, il faut garder à l'esprit que l'activité des cuisinières et des cuisiniers¹⁵ s'inscrit dans un réseau qui s'étend au-delà de l'univers strictement culinaire et fait intervenir une multitude d'acteurs [e.g. Bonnet 2004 ; Drouard 2004 ; Zancanaro 2016]. Au long de ce travail, je les référerai sous l'expression d' « acteurs gastronomiques ».

Qui tentera une première fois de rentrer en cuisine sera avant tout accueilli dans la salle du restaurant. La cuisine relève d'un entre-soi. Et bien que cet espace soit visible, il est foncièrement détaché du reste de l'établissement et, dans une certaine mesure, de ce que les cuisiniers désignent comme le dehors. Les liens économiques et culinaires qu'entretiennent ce qu'on nomme une brigade sont toujours indirects : ils se produisent à travers une matière première, le personnel de salle et, surtout, l' « assiette » qui est élaborée et produite.

Ce premier chapitre cherchera donc à rendre compte de l'importance rythmique, corporelle de ce que les cuisiniers qualifient d'un métier « prenant » et « sacrificiel », autrement dit « engageant ».

¹⁵ Dans ce mémoire, « cuisinier » sera exprimé au genre grammatical masculin. Cette facilité de rédaction n'a pas pour but de renforcer des stéréotypes de genre même si ceux là sont fortement pregnants [Bourelly 2009 ; 2010 ; Mars 2007]

Dans un premier temps, j'illustrerai deux grands « temps » en cuisine et en détaillerai les caractéristiques et les implications. Nous verrons quels acteurs sont mobilisés au cours des « mises en place » et des « services ». L'idéal de « naturalité » et la notion de rythme seront davantage détaillés.

Dans un deuxième temps, il m'apparaissait essentiel d'analyser la manière dont est pensée et construite ce qui doit être une assiette dite « gastronomique ». Ce faisant, je propose d'élargir l'étude d'une chaîne opératoire » [Balfet 1990] de ses considérations strictement techniques. Par l'étude de l'assiette, de l'importance du produit en son sein, et celle de son aspect visuel, nous verrons que celle-ci se comprend dans la notion de *don culinaire*, inspiré du principe de « don alimentaire » [Lévi-Strauss 1968, Mauss 1926 : 80].

Ceci ayant été posé, nous pourrions alors comprendre le lien qu'entretient la cuisine et les cuisiniers avec la clientèle. Nous continuerons autour de la thématique de l'engagement et du don, cette fois-ci dans sa perspective fortement maussienne : celle des trois obligations [Mauss 1929]. Illustrant la nécessité coordinatrice, cette dernière section souhaite également attester du principe de flexibilité d'une brigade.

L'assiette, cœur du métier, contient la production gastronomique et, avec elle, l'investissement et la personne du cuisinier. Etudier l'objet de production de cette profession permet de mieux en saisir les sources d'engagement.

I. L'organisation de l'activité en Cuisine et la nature du travail.

On reprend la mise en place et la coupure de l'après-midi ne semble pas avoir adouci l'ambiance en cuisine. Le vendredi marque l'avant dernier jour de la semaine et la fatigue joue beaucoup. Mais ce vendredi-ci est particulièrement pesant. J'en apprends finalement la cause principale pendant le repas du personnel : une mauvaise critique déposée par un client sur un site en ligne suite à son diner. Le repas du perso est encore plus bizarre. On se demande où est passé « Ben » qui a préféré aller manger une part de pizza dehors. C'est la première fois que je vois un membre ne pas manger avec le reste du personnel. [...] Les esprits se sont quelques peu apaisés avant de commencer le service. On a déjà une quinzaine de couverts assurés. Je profite du calme avant la tempête en compagnie de Benjamin, avant de partir rejoindre la friteuse et le poste des entrées.

- *Tu vois ce que je déteste le plus Eve ? C'est quand en soirée tu dis que t'es pâtissier. [Il prend alors une voix criarde] « Aaaahhhh mais trop bien, tu nous fais le gâteau ? ». J'te jure. C'est le seul métier où on te dit ça. Quand t'es comptable, on te dit pas : « t'as fait mes comptes !? »*

Je rigole. Benjamin sourit aussi, plus décontracté

- *Non mais c'est vrai.*
- *Mais non ! Mais du coup, on doit toujours vous solliciter pour faire les gâteaux d'anniversaire de la famille et des amis.*

Le chef pâtissier me regarde alors d'un air interloqué et m'arrête

- *Ben non puisque je suis tout le temps là.*

[« Toujours en Cuisine » ; MF – mise en place du soir ; 12 octobre 2018]

1. La mise en place de la Cuisine

1.1. L'approvisionnement du restaurant

Dans son étude auprès d'un restaurant italien étoilé, Gerald Mars propose trois principales relations commerciales qui lient l'intérieur des cuisines avec l'extérieur des cuisines, que mes interlocuteurs nomment généralement le « dehors ». « *Three business-driven links with "the outside": to suppliers of produce, food writers, and "brokers". All are functional to the restaurant's operation or reputation; but all are arranged to preclude close involvements* » [Mars 2007: 180]. Nous ajoutons à ces trois relations, une supplémentaire qui est le rapport entretenu entre la cuisine et les clients. En effet, en tant qu'entreprise, le restaurant dépend de l'affluence de la clientèle. Il se fonde aussi sur d'autres figures telles que les critiques, qui agissent sur l'offre et la demande d'un établissement par leurs annotations [Karpik 2000 : 370-372], et qui appartiennent à la catégorie des « *food writer* ». L'organisation des cuisines repose également sur les fournisseurs qui procurent à la cuisine sa matière première.

Dans notre cas, ce que Gerald Mars qualifie de « brokers » réfère principalement aux grands groupes de fournisseurs tels que Métro™ ou Transgourmet™. Ceux-ci approvisionnent une majeure partie des restaurants gastronomiques en France. Ils complètent les plus petites structures qui sont plus ou moins indépendantes et proches géographiquement (des producteurs locaux, des

épiceries fines, des maraichers, des artisans, des pêcheurs, des magasins spécialisés, etc.). Un des restaurants de cette recherche dépend également de sa propre production potagère et de sa cueillette environnante de plantes et de champignons pour sa matière première¹⁶.

Les livraisons de marchandises s'effectuent le matin, à l'arrivée des membres en cuisine. Elles marquent le début de la « mise en place ». La mise en place consiste en l'ensemble des préparatifs préliminaires à la réalisation d'une assiette. Il s'agit d'une phase « anticipatoire » de la cuisine. Chacun des restaurants gère et organise ses approvisionnements et les mises en place qui en découlent. Au cours de la mise en place sont réalisés des découpes, des épluchages, des pesées, des fonds* et des sauces par exemple, ainsi que tout ce qui relève des préparations animales (désossage, vidage, ficelage, écaillage, etc.) Cette période de la journée de travail consiste à accomplir ce qui est long à réaliser et plutôt répétitif. Autrement dit, ce qui peut être fait en amont pour ne pas perdre du temps au moment du « service ».



Illustration 1 Mise en place du matin : réduction d'un jus de produits de la mer en premier plan, préparation d'appareils desserts par le pâtissier en arrière-plan. © Etudiante

La production de restaurants gastronomiques et/ou étoilés se veut encore, si ce n'est davantage aujourd'hui, dans un respect de la saisonnalité des produits et de leur fraîcheur. Cet idéal a été promu par un tournant « gastronomique » des années soixante en France et le mouvement de la « Nouvelle Cuisine »¹⁷ qui l'a accompagné [e.g. Assouly 2004, Beaugé 2018 : 142, Fischler 2001 : 237-265, Rambourg 2013 : 292-300]. Ce principe de « naturalité » continue de faire office de qualité et de confiance à l'égard de la restauration dite gastronomique. Il est l'assurance de la valeur d'une bonne matière première. Cette naturalité est devenue un luxe [Abélès 2018 : 98] qui se rattache à la restauration gastronomique contemporaine. Pour satisfaire cette « naturalité

¹⁶ Seul établissement de l'échantillon situé en dehors d'une grande ville française, ce restaurant bénéficie d'un extérieur qu'il exploite en tant que terrasse et en tant que jardin potager.

¹⁷ La « Nouvelle Cuisine » est définie par Henri Gault et Christian Millau et se veut « simple, raffinée et audacieuse ». Elle doit respecter dix principes parmi lesquels des cuissons réduites, des cartes allégées et l'utilisation de produits "frais et de qualité" <http://www.gaultmillau.fr/mvc//page/history.jsp>. Il s'agit là avant tout d'une « gastronomie du discours, discours sur le produit, discours sur la chose, discours sur la préparation, discours sur le peu, discours sur le bref, discours sur la légèreté, la quintessence » (Aron, Jean-Paul. 1997. « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier ». Dans *Cultures, nourriture. Internationale de l'imaginaire*, 7: 14-37.

gastronomique », la cuisine reçoit de fréquentes livraisons en marchandises brutes (non transformées), qu'il s'agira ensuite de traiter directement. Dès qu'un produit est introduit en cuisine, il est immédiatement travaillé (découpage, épluchage, lavage, etc.) ou rangé en vue de l'être plus tardivement.

Ainsi, la tendance est de privilégier deux grands arrivages hebdomadaires en plus des approvisionnements quotidiens : « Souvent le samedi, on refait une grosse mise en place pour pas être embêté pour la reprise du mardi et on recommence le mercredi pour pouvoir tenir jusqu'à la fin de la semaine » [restaurant ouvert du mardi midi au samedi soir] ; « le mardi on reçoit le poisson et la viande – le mercredi c'est jour de marché, on a tous les légumes et les fruits. Souvent le jeudi on a un réapprovisionnement complémentaire » [restaurant ouvert du lundi soir au vendredi soir].

1.2. La période de mise en place

L'affairement et la production en cuisine dépend entièrement de la qualité et quantité d'approvisionnement réceptionné. Les restaurants doivent être en mesure de subvenir à l'affluence de clients en l'anticipant le plus possible. Ainsi, le travail effectué fluctue en fonction du jour ouvré : la nature, la quantité et le rythme de celui-ci ne sera pas le même s'il s'agit d'un mercredi (« le milieu de la semaine c'est plutôt calme ici ») ou d'un samedi par exemple (« le soir on fait souvent complet, le midi les gens le passent plus en famille. Faut calculer large »). Dans ce dernier-cas, il s'agit de prévoir suffisamment de produits en amont pour ne pas être « à sec » au moment de la venue des clients.

Beaucoup d'événements extérieurs au restaurant sont susceptibles de jouer sur l'affluence de clientèle, donc sur la production d'un établissement et son chiffre d'affaire. L'activité d'un restaurant est en effet liée au nombre de clients qu'il reçoit, ou espère recevoir, et pour lesquels la cuisine s'attelle à produire des « assiettes » :

« Vous êtes vraiment venue à une mauvaise période. Je pense que c'est de loin la pire semaine en nombre de couverts. Les taxes foncières viennent de tomber » [co-propiétaire]

« Aujourd'hui, la météo ça donne vraiment pas envie. On le sent : t'as vu le nombre de résa qu'on a eu ? » [Clément- Second]

« Non, le gros ça reste le jeudi soir ou le vendredi parce que les gens fêtent la fin du boulot – le samedi midi, non, ils restent en famille plutôt : toi tu vas pas au resto le samedi midi par exemple, non ? » [Benjamin – chef pâtissier]

Pour l'un des restaurants, on se réjouissait par exemple de l'ouverture prochaine d'un musée consacré à Picasso et qui amènerait du monde en ville – dès lors de potentiels clients. Ainsi, rythme quotidien et hebdomadaire sont inextricablement liés à des éléments qui dépassent le strict cadre culinaire pour embrasser plus largement l'inscription d'un restaurant dans une localité et une région.

La quantité d'ouvrages en cuisine varie également selon le type d'approvisionnement. Le ravitaillement en légumes nécessite de traiter la marchandise dès sa réception, contrairement à une

livraison d'épicerie sèche, c'est-à-dire celle de produits définis comme « vitaux » [Julien et Sylvain] tels que le sel, la farine ou les œufs. Ces produits-là ont juste être stockés dans la réserve ou la chambre froide et ne requièrent pas une étape préalable de manipulation.

Une partie du temps en cuisine est ainsi largement consacrée au rangement [Drouard 2004], contrairement à l'image de gaspillage alimentaire et culinaire que renvoient certains médias télévisuels [Curnutt 2016]. Les chefs des cuisines gastronomiques fréquentées accordent une grande importance à ne perdre aucune quantité de produits, dans un souci éthique mais aussi financier [Monaghan 2012]. En effet, tous les chefs de cuisine de cette recherche étaient également propriétaires de leur restaurant, leur « bébé », « bijou », « enfant ». Pour eux, une perte de produit correspond directement à une perte d'argent¹⁸. Elle se répercute d'abord sur le chiffre d'affaire de leur entreprise, ensuite sur les potentiels bénéfiques qu'ils peuvent en tirer. Il s'agit alors de savoir gérer adéquatement les commandes à effectuer – de bien manier la matière première du travail du cuisinier.

« On m'a toujours appris, à l'aveyronnaise, qu'un sou est un sou. C'est le premier truc que je dis aux jeunes quand ils arrivent : faut bien faire la différence entre le chiffre d'affaire et les bénéfices. Je le répète à chaque fois. L'essentiel c'est de bien gérer. On est pas là pour se faire de l'argent, on aurait vite arrêté ce métier sinon. Mais il faut au moins rentabiliser une affaire pour pouvoir continuer à faire ce qui nous plaît. » [Sylvain]

Le temps de travail d'une brigade ne résulte donc pas uniquement de celui qui s'écoule en cuisine, c'est-à-dire dans l'espace de production. Il dépend aussi du temps en dehors de la cuisine et des venues des « *brokers* », des « *suppliers of produce* », ou des clients souvent regardants des écrits des « *food writers* » tels que les critiques¹⁹.

2. Le rythme en Cuisine : ressentir le rythme du travail en cuisine

2.1. Le déroulement d'une journée de travail

Une journée de travail se compose généralement de quatre périodes entrecoupées par un repos dans l'après-midi. La mise en place est suivie par un repas et souvent par une « pause cigarette » à l'extérieur, « histoire de prendre l'air » [Sylvain]. Pour certains restaurants, le « repas du perso » ne se prend qu'entre brigadiers : il est alors partagé uniquement avec le personnel de la cuisine. Dans d'autres, il inclut tout le personnel de l'établissement, salle comprise (maître d'hôtel²⁰, sommelier²¹, chef de rang²², etc.). Un membre de la brigade est préposé à la confection ce repas, réalisé à la fin

¹⁸ Avant chaque mise en place, un temps est ainsi alloué à la vérification de la qualité de la livraison.

¹⁹ Confère chapitre 4

²⁰ Employé en charge de coordonner l'ensemble du personnel de salle.

²¹ Employé en charge de choisir, acheter, associer et proposer le vin aux clients.

²² Employé en charge d'accueillir et de servir le client – le « rang » fait référence à un groupement de tables.

de la mise en place. Le déjeuner ou le dîner des salariés sont souvent brefs et pris sur le vif puisqu'ils donnent suite au service, c'est-à-dire à l'arrivée des clients.

Le service correspond au moment de production et d'envoi en salle des assiettes. Il se compte en nombre de « couverts » - un couvert équivaut à un client. La fin du service se caractérise par un long temps de nettoyage au cours duquel tout l'espace de travail est récuré : ustensiles de cuisine, matériel de cuisson mais aussi mobilier et sols.

La préparation pour le « service du soir » est sensiblement la même que celle du déjeuner. Il est initié par une mise en place, suivi d'un repas, et finalisé par une phase de rangement. Mais à la différence de la matinée cependant, il n'y a pas de réapprovisionnement de matière première entre le service du déjeuner et du dîner. Le ravitaillement du matin doit donc servir à tenir minimalement pour deux services – voire sur plusieurs jours. L'organisation du travail en cuisine se mesure en effet à l'échelle de la journée mais aussi au niveau hebdomadaire. Il s'agit d'organiser son temps de travail en fonction de la venue de fournisseurs et des clients. Certains jours, les cuisiniers peuvent venir plus tôt pour réaliser une mise en place qui sera plus longue, ou se passer de temps de pause pour rattraper un retard. L'extérieur de l'espace de cuisine, « *le dehors* », conditionne directement le rythme de la cuisine et dans la cuisine.

Aude ressort à nouveau de la cuisine après avoir annoncé deux nouvelles réservations. Sauf que le chef s'est absenté pour participer à un événement caritatif dans le cadre de la lutte contre le cancer du sein.

28 couverts inespérés pour un jeudi soir, et déjà 18h45. Trois cuisiniers au lieu de quatre. Mais un plongeur à qui on a demandé de venir plus tôt pour donner un coup de main.

Les cuisiniers sont bien occupés mais étrangement calmes. J'angoisse pour eux.

- [Florien] *Et Eve, tu vas pas manger ?*

Ils ne veulent pas de mon aide et je les dérange dans l'espace plus qu'autre chose. Je décide donc d'aller rejoindre la salle pour le repas. Je me retrouve toute seule avec la sommelière et la cheffe de rang. Florian nous rejoint deux minutes avant de repartir. Benjamin et Clément sont restés préparer le service. Ils grignoteront debout. Je décide d'écourter la pause pour les rejoindre aussi.

[« Va manger », MF, service du soir 11 octobre]

Le rythme est un terme couramment employé mais peu explicité, y compris dans les travaux en sciences sociales. Celui-ci renvoie souvent à d'innombrables définitions, régulièrement « objectivantes » et ethnocentrées [Fabian 2017 ; You 1994] qui l'amènent, par ailleurs, à être employé comme un synonyme de « répétitivité »²³, ou « allure ». Dans ses travaux cliniques, l'anthropologue Haili You propose de dépasser l'attrait du « *mechanical clock* » pour comprendre le rythme avant tout comme « *duration as lived time* » [You 1994 : 363]. S'inspirant des travaux de

²³ Si le travail en cuisine peut paraître répétitif, tous les cuisiniers ne s'accordent pas avec cette définition.

la philosophe Suzanne Langer, Haili You définit le rythme comme toute activité (et action) qui anticipe, attend ou exige quelque chose à venir : « *but again what is important here "is not the regularity but the anticipation". Rhythm is never merely about a series of reactions between two or more opposing elements* » [You 1994: 364.].

Cette conception du rythme s'avère heuristique pour l'étude du fonctionnement de la cuisine. La mise en place, nous l'avons vu, est foncièrement une période anticipatrice, tout comme la gestion des réserves de matières premières ou encore les prévisions quant à la venue potentielle de clients. Le « *no-show* » est d'ailleurs un grand problème pour les cuisiniers : il est un sujet décrié et révoltant. L'expression « *no-show* » est utilisée pour parler d'une table réservée mais dont les clients ne viennent finalement pas, sans prévenir par avance. Dépendamment du nombre de couverts que cette annulation non prévue implique, les répercussions en termes économiques et en termes de travail peuvent être plus ou moins importantes. Car la préparation en amont, en vue de recevoir un nombre X de clients n'a pas correspondu au nombre Y finalement présents. De fait, des produits ont pu être gaspillés et la table, alors vacante, aurait pu être mobilisée pour d'autres clients potentiels ou refusés²⁴.

EXTRAIT 1 : *Le restaurant a été privatisé pour 30 personnes.*

Tout est mis en œuvre pour les satisfaire. La salle est réaménagée et le menu est adapté pour « pas perdre de temps » et afin que les envois soient le plus possible synchronisés et que les clients mangent en même temps. Apéritifs habituels > Mise en bouche (tartare de saumon) > Daurade royale en entrée > Foie gras-chutney de pomme-poêlée de poire > Prédessert habituels à la poire (morceaux de poire en sirop, émulsion à la poire, graines de sésame). > Dessert chocolat « galet ».

17h45 : on apprend qu'ils seront 35. On s'affaire pour vérifier qu'on a suffisamment.

19h30 : ils arrivent à 29 personnes. Perte de 6 couverts. Et de produits déjà finalisés et non conservables.

[« Mauvaise ambiance », Service du soir, 7 octobre 2018]

EXTRAIT 2 : *Trois mois après nos rencontres, j'ai réservé au restaurant pour manger. Alors que j'en suis à mon assiette de poisson, j'observe Guillaume le sommelier prendre sa tête de circonstance au téléphone du bar. Il raccroche et part en cuisine pour parler au chef. La cuisine est ouverte sur salle mais aucun client ne semble prêter attention à ce qui se passe. Je soupçonne l'annulation. Jurons.*

« Non mais putain font chier : ils peuvent pas prévenir avant sérieux !? On a refusé plein de monde! »

La table de dix vient d'être annulée à la « dernière minute » : 13h20 pour 13h30. Au moment de régler, le chef sort de la cuisine pour me saluer et discuter. Il me parlera alors des habitués, ceux qui réservent la veille pour le lendemain mais « qui ont toujours été là » et qu'il avait dû refuser aujourd'hui pour assurer la table de dix annulée

[« Eux ils venaient avant même l'étoile », 29 janvier, Déjeuner]

²⁴ Les modes préventifs en France contre cette pratique sont du ressort des restaurants. Ils s'assurent de la venue du client, n'hésitant pas à lui demander de reconformer ou en envoyant des messages de rappel via le téléphone ou la messagerie en ligne. Beaucoup aspiraient à l'application d'un modèle anglophone en France. Celui-ci consiste à prendre une empreinte bancaire au moment de la réservation et à pénaliser financièrement le client qui oublierait de ne pas prévenir de son annulation. Voir par exemple : <https://o.nouvelobs.com/food/20180920.OBS2693/les-restaurateurs-font-la-chasse-aux-poseurs-de-lapins.html>

2.2. Le temps du service

Le travail d'Haili You invite aussi, dans un certain sens, à (re)considérer la dimension vécue et corporelle du rythme. La chercheuse rejoint alors les positions d'autres ethnographes incitant à penser le rythme [Dobler 2016], et plus largement le temps, par l'expérience et par le corps. Il n'est certainement pas question de nier l'importance du temps dit mécanique dans le rythme des cuisiniers. Ce-dernier est évidemment omniprésent des cuisines et sans cesse notifié, en témoignent les « bippers », « timers »²⁵, ou encore les fréquentes questions pour connaître les heures d'arrivées ou de départs des clients : « on a combien de résas [réservations] pour 12h30 ? ». « 11h50 : si vous voulez manger, c'est maintenant ou jamais. Après ils seront là. » [Chef] ; « 22h10 et ils ont pas encore commencé leur dessert. On finit pas avant 23h30 les gars » [Paul].

Néanmoins, en étudiant le rythme dans une optique d'anticipation et en se concentrant sur la perception d'un temps par l'expérience de présence et de partage – un procédé ethnographique qu'Elizabeth Hsu nomme « *participant observation* » [Hsu 1999] – le principe de préparation et de synchronisation du rythme deviennent essentiels. C'est sur cette logique anticipatrice et, parallèlement, le caractère très incertain du fonctionnement d'une cuisine dépendante du « dehors », que s'établit l'organisation du travail.

En cuisine, un service s'anticipe par une mise en place, l'« assiette » par la préparation en amont de chacun de ses éléments, une cuisson par une pré-cuisson, un dessert par un « pré-dessert ». Au cours du service, l'affairement pour une assiette est négocié en fonction de l'envoi de la précédente, suivant l'ordre du menu qui se calcule d'ailleurs souvent en « temps » : « c'est bon pour le plat ?! ». Les bons de commande, lorsqu'ils sont encore papiers, font état de cette logique anticipatrice. Les tickets sont affichés dans l'espace de cuisine de manière à ce que tout le monde puisse les consulter au besoin. Ils peuvent être déposés sur une table ou un comptoir, suspendus en hauteur sur le passe²⁶, aimantés sur une paroi réfrigérée, etc. de manière à être mis en évidence. En fin de service, les bons tendent à migrer de la partie « garde-manger », « entremet », « cuisson » à celle du « dessert ».

Dans un des restaurant par exemple, les tickets de commande étaient systématiquement annotés : un trait en haut signifiait que l'assiette avait été réclamée, un trait en bas qu'elle avait été préparée et une rature lorsqu'elle avait été récupérée par un personnel de salle et envoyée en dehors de la cuisine.

²⁵ Des minuteurs portatifs qui signalent la fin d'un temps de cuisson

²⁶ Le passe est un mobilier de cuisine contenant une étagère, un plan et des rangements en-dessous de ce plan. Il est équipé d'une technologie chauffante permettant de garder les assiettes à une température proche de celle de la sortie des cuissons. Sur le passe sont déposées les assiettes destinées à partir en salle et récupérées par le personnel, munis de plateaux. La cloche signifiait que la commande est prête se situe généralement sur le passe.



Illustration 2 : Dernier bon d'un service du soir. Entrées prêtes à l'envoi. Présence du stylo (pour annoter) et du chronomètre. © Etudiante

3. Le rythme de la mise en place et le rythme du service

3.1. Temps calme et temps plein

Habituellement, la période de mise en place et d'arrivage correspond à un temps « calme » au cours duquel les membres des cuisines, dépendamment de la quantité de travail, se laissent aller aux causeries. Les sujets de conversations dépassent celui du thème culinaire : la cuisine parle actualité, de sport, de programmes de fin de semaine, etc. Cette période de travail implique également la fermeture de la cuisine. En effet, l'objectif de la mise en place est d'anticiper le service. Aucune assiette n'est donc déposée sur le passe, destinée à sortir en salle pour satisfaire les papilles et les yeux d'un client. Les seules productions qui quittent l'espace de préparation sont celles destinées à être photographiées²⁷.

La cuisine est littéralement « fermée » au cours des périodes de mises en place : seuls les cuisiniers agissent, interagissent et occupent l'espace de la cuisine. Même les fournisseurs demeurent à l'extérieur de cette pièce et ne sont pas autorisés à s'y introduire (ce sont les membres des cuisines qui réceptionnent directement les colis et les palettes)²⁸.

À l'inverse, la période de service signale un temps « rapide » et une ouverture de l'espace de production. Les brigadiers ne discutent plus ou uniquement pour se coordonner dans leurs actes et élaborations.

²⁷ Nous reviendrons sur ce point dans le dernier chapitre sur l'utilisation des médias.

²⁸ En un mois de stage, seul le représentant de l'entreprise-fournisseur avait été autorisé à s'introduire en cuisine. Même les démarcheurs ou les journalistes étaient accueillis en dehors de l'espace de production dans la salle, moi y compris pour les premières rencontres.

Le « coup d'envoi », ou « coup de feu »²⁹, est lancé dès que le chef de cuisine énonce oralement le premier bon apporté par un personnel de la salle. Le chef commence son annonce destinée à l'ensemble de la brigade par un « *Ça marche pour* » suivi de l'intitulé du menu et des assiettes commandées. L'annonce est acquiescée par les autres membres. Ils signifient qu'ils ont en tenu compte malgré les bruits des cuissons, des plaques et parfois de la sonnette³⁰ qui fusent et décrivent le paysage sonore de l'espace-temps du service. L'annonce faite, le chef estime que les brigadiers sont au courant des actions à faire et à venir.

Par exemple : « Ça marche pour deux "approche" avec deux Saint-Jacques, deux merlus, un citron et un choco » en référence à un menu *Première approche*³¹ : Saint-Jacques, coco de Paimpol, girolle, roquette | Merlu ou Cochon, courge, gnocchi | Ciron-Estragon ou Chocolat, piment d'Espelette. Parfois l'intitulé du menu est substitué par son prix. C'est souvent le cas pour des menus dits « à l'aveugle », c'est-à-dire sans carte, pour lequel le client n'a le choix que de la formule : « Ça marche pour un "55" avec un turbot » en référence à la formule *Imagination* en cinq étapes, à cinquante-cinq euros³².

Dépendamment du nombre de couverts, le coup d'envoi peut être prolongé par une période dite de « rush », c'est-à-dire un espace-temps au cours duquel la cuisine reçoit un nombre conséquent de bons par rapport à sa capacité totale d'accueil pour un déjeuner ou un dîner³³. Les cuisiniers me décrivent le rush comme des moments motivants et excitants : « ça donne de l'adrénaline » [Julien D.] ; « tu te donnes à fond » [Amélie], « ça fait vibrer » [Corentin]. Effectivement, le rush présente un caractère « émotionnel » qui diffère des autres moments de la cuisine constate Gary Alan Fine : « *the sense of "duree" [...] of the rush is of a different order than other work. The rush, as a distinct characteristic of restaurant life, is notable for its demanding tempo (and associated rhythm)* » [Fine 1990: 108].

Lors de la mise en place, la gestion d'un poste de travail est autonome : chaque brigadier manœuvre la tâche qu'il doit accomplir et celle-ci ne dépend pas (ou peu) de l'avancée du travail d'un autre cuisinier. Autrement dit, chacun se « gère » sur « son » poste. Le cuisinier établit lui-même l'ordre des actes à accomplir. Il est sensé s'organiser efficacement dans le temps que lui est alloué en matinée ou en fin d'après-midi, entre deux services. Il est cependant aiguillé par des prérogatives de chefs et ses incitations courantes à « s'activer », « se manier », « se bouger ».

²⁹ La littérature et les médias font part de l'expression militaire « coup de feu » mais cette analogie était moins fréquemment mobilisée sur le terrain.

³⁰ La sonnette, placée sur le passe lorsque présente, signale au personnel de salle que l'assiette est prête. Dans le cadre des cuisines ouvertes, cet objet est beaucoup moins utilisé : c'est au personnel de salle de vérifier et aux cuisiniers de les prévenir.

³¹ Restaurant Py-R

³² Restaurant Saison

³³ Pour les restaurants de ma recherche, celle-ci variait de vingt-deux à quarante-cinq couverts.

Le plus expérimentés rappellent fréquemment aux jeunes cuisiniers (stagiaires, nouvelles « recrues », apprentis) que la cuisine doit être avant tout « cérébrale ». Une cuisine « cérébrale » réfère à une pratique de la cuisine efficiente d'un point de vue productif : il s'agit de ne pas perdre inutilement du temps au moment des mises en place et des services. Pour ce faire, les cuisiniers doivent s'abstenir de gestes inutiles ou superflus alors considérés comme perturbateurs : « Non mais regarde, tu prends cette boîte et tu la mets dessus, non ? C'est pas plus rapide ? » [Bérangère, cheffe pâtissière, à Margot, stagiaire] ; « Tu mets le papier et tu montes après ? Ben mets le papier direct en haut et monte avec, non ?! » [Pierre, chef de cuisine, à Laure, stagiaire].

3.2. Synchronisation et temps de service

Comme nous avons pu le dire en amont, la dépendance au client se comprend par les effets de sa venue au restaurant, indispensable à son fonctionnement. La première commande annoncée en cuisine rompt fondamentalement avec cette attitude d'expectative. Le rapport de « dépendance » se forme autrement puisqu'au moment du service, il ne s'agit plus d'attendre un client mais de le satisfaire. Ceci passe en grande partie par la qualité d'envoi d'une « assiette ».

La directive d'autonomie dans la mise en place, « chacun se gère », tend à se renverser dans la période de service. En effet, au moment du service, il s'agit de produire collectivement une « assiette », chacune des « parties » d'une brigade étant affiliée à la réalisation d'une composante de cette assiette : la viande, les accompagnements, les sauces, le poisson, etc.³⁴. Il faut accorder ces différentes parties dans la réalisation de l'assiette, par l'étape du « dressage* ».

Le cuisinier doit porter attention et écoute aux actions et à l'avancée des préparations des autres membres de la brigade. Celui ou celle responsable de la viande ou du poisson par exemple, doit être en accord avec celui ou celle qui réalise les accompagnements, au poste d'entremets puisque l'assiette doit partir dans un délai respectable, à bonne température uniforme. Or les temps de cuisson légumes et carnés ne sont notamment pas les mêmes. Ceux aux postes des cuissons et des accompagnements doivent également être attentifs et en lien avec le cuisinier en charge des entrées, et ainsi commencer leur préparation pour le plat au moment le plus propice. Il en va de même pour le pâtissier, l'objectif étant de respecter un temps jugé raisonnable entre chaque « assiette » envoyée et ne pas faire attendre un client entre son plat et son dessert par exemple.

³⁴ Confère annexe 1 organigramme d'une brigade

Le dressage d'une assiette pour le plat rend explicitement compte de cette coordination des actes entre les différents postes de la cuisine. Or celle-ci est réalisée par le chef de cuisine, qui se dit d'ailleurs « à la tête de la brigade ». Il ne doit pas avoir besoin de le demander : l'écoute et l'attention entre les autres brigadiers, en plus de l'annonce des bons au départ, doivent suffire à assurer le bon déroulement de la production de l'assiette et de son envoi.



Illustration 3 : Dressage de l'Assiette « Veau ». Le chef de cuisine dispose les carrés de veaux emmenés par Clément, chef de partie cuisson, sur les assiettes. Les préparations de Florian (épinards, palets de courge, figues et champignons ont déjà étaient disposés sur les supports. Au fond les coupelles de nettoyage. Devant les pipettes de gel et de « chlorophylle » ainsi que des pousses de décoration et des ustensiles de dressage. © étudiante. Restaurant Mickaël Féval.

Le dressage est automatisé et suit généralement la même gestuelle coordonnée. À titre d'illustration, le dressage d'une assiette respecte systématiquement l'ordre de disposition qui suit dans le premier restaurant où j'entrais en cuisine :

- (1) Sortie des supports (assiettes), rangées généralement sous le passe.
- (2) Nettoyage des supports avec une chiffonnette ou un morceau de gaze humidifiés de vinaigre (le chef de cuisine s'assure qu'il n'y ait pas y avoir de traces de doigts ou celles d'un ancien lavage)
- (3) Traçage sur le support vide de motifs graphiques avec une « bouteille sauce » contenant du jus ou du coulis.
- (4) Disposition des éléments « **accompagnements** » préparés et emmenés jusqu'au passe par Florian [responsable *garde-manger*]
- (5) Disposition des éléments « **poisson** » ou « **viande** » préparés et emmenés jusqu'au passe par Clément [responsable *cuisson*]
- (6) Rajouts de traits et/ou points de coulis, de purées, d'émulsions
- (7) Disposition d'éléments supplémentaires tels que des algues, du bouillon, des émiettes, des herbes aromatiques fraîches, etc. à l'aide de pinces, de cuillères, de pipettes voire de baguettes.
- (8) Vérification des **jus** et/ou **saucés** dans des coupelles ou saucières emmenées par Florian.
- (9) Appuie sur la clochette. Récupération de l'assiette et des saucières par le personnel de salle. Envoi.

Ainsi, en dressant le plat, le chef « temporalise » [Wacquant 2002 : 125] la pratique des autres membres. La mise en œuvre finale de l'assiette marque le temps et rend compte de la synchronisation de la brigade. À travers l'étape du dressage d'un plat, le chef contrôle aussi la qualité de l'envoi, le passe sur lequel il s'effectue est la dernière étape pour une assiette avant sa sortie de la cuisine. L'assiette doit être à la hauteur.

II. La mise en œuvre de l'assiette

1. Le processus d'élaboration

1.1. Définition conceptuelle

La présente recherche n'avait pas comme objectif de systématiquement étudier le processus technique de fabrication d'une assiette³⁵. Toutefois, l'assiette est le cœur-même de la profession et sa réalisation illustre toutes les dynamiques et les représentations qu'elle régit et qui en découlent. Il me semblait par ailleurs difficilement concevable de s'intéresser à un groupe sans considérer ce qui les « passionnent », les font « avancer », « vivre », « tripper », « passionner » pour reprendre leur expression, mais aussi ce qu'ils réalisent quotidiennement et qui les lie avec le client. Autrement dit, comprendre l'assiette et sa fabrication c'est comprendre la motivation et le fruit même de leur pratique ordinaire.

Je propose de nous arrêter un instant sur le processus d'« élaboration », terminologie employée par Filiz, sous-chef. Je préfère ce terme-là à celui de création : il rend compte de la série de réflexions et d'actes que contient l'assiette envoyée en salle ; il permet par ailleurs de ne pas utiliser celui de « création » qui est une notion problématique, tant pour l'étudiant que pour les cuisiniers qui ne se retrouvent pas tous dans celle-ci³⁶.

Il ne s'agit pas d'analyser une « chaîne opératoire » [Balfet 1990 : 12]³⁷ au sens strict du terme car je souhaite dépasser l'emphase essentiellement technique et technologique de celle-ci [*e.g.* Creswell 2003 ; Coupaye 2015]. Je veux également démontrer les étapes de réflexion, sans manipulations, qui initient la production et interviennent au cours de la fabrication matérielle d'une assiette dite « gastronomique »³⁸. Ce faisant, je choisis ici d'élargir l'idée de la chaîne opératoire au-delà du cadre de la réalisation technique stricto-sensu. Pour comprendre l'importance que revêt l'assiette pour les cuisiniers, le sens qu'ils lui accordent et le plaisir qu'ils en retirent, il nous faut nous intéresser à sa concrétisation au-delà de fabrication.

Ceci dit, objectif est le même que celui des études de chaînes opératoires plus classiques, à savoir

³⁵ L'objet et le sujet de cette recherche est avant tout les cuisiniers.

³⁶ « Création » tend à l'« idée d'un faire autonome, détaché d'un tissu social dans lequel et au travers duquel il émerge pourtant » [Armanet 2011 : 25 note de bas de page].

³⁷ « Si on s'attache à mettre en évidence la logique interne d'une activité, la chaîne opératoire se présente comme un enchaînement d'actes, gestes et instruments, constituant un processus technique avec ses grandes étapes plus ou moins prévisibles [...] Au niveau des faits, d'autre part, c'est l'ensemble des opérations qu'un groupe humain organise et effectue, ici et maintenant, selon les moyens dont il dispose, notamment le savoir technique qu'il maîtrise, en vue d'un résultat : la satisfaction d'un besoin socialement reconnu. Dans la pratique, c'est dès que le chercheur, à l'intérieur de son champ d'intérêt, détermine ce qui constituera une unité d'observation significative et qu'il retiendra comme chaîne opératoire, que le choix s'impose entre ces deux points de vue. [Balfet 1990 : 12]

³⁸ Il n'est pas non plus question de renforcer une dichotomie entre artisanat et art, acte et pensée, entre le « comment » ou le « pourquoi » d'un acte [Golse 2015] mais plutôt de lier les deux et comprendre le rôle de la réflexion et de la production dans l'élaboration.

dégager les logiques et l'organisation d'un groupe social, le prestige d'un savoir-faire, et la portée d'une pratique [Balfet 1990].

En effet, la cuisine est généralement définie comme une transformation de matière [Fischler 2001 ; Lévi-Strauss 1969 ; Mahias 2002 ; Verdier 1969]. Or l'élaboration d'une assiette implique à la suite l'« inspiration », la conceptualisation, les ajustements et la validation. La transformation de matière n'est finalement qu'un pan de la cuisine – et cela est valable autant pour la pratique professionnelle que celle dite domestique.

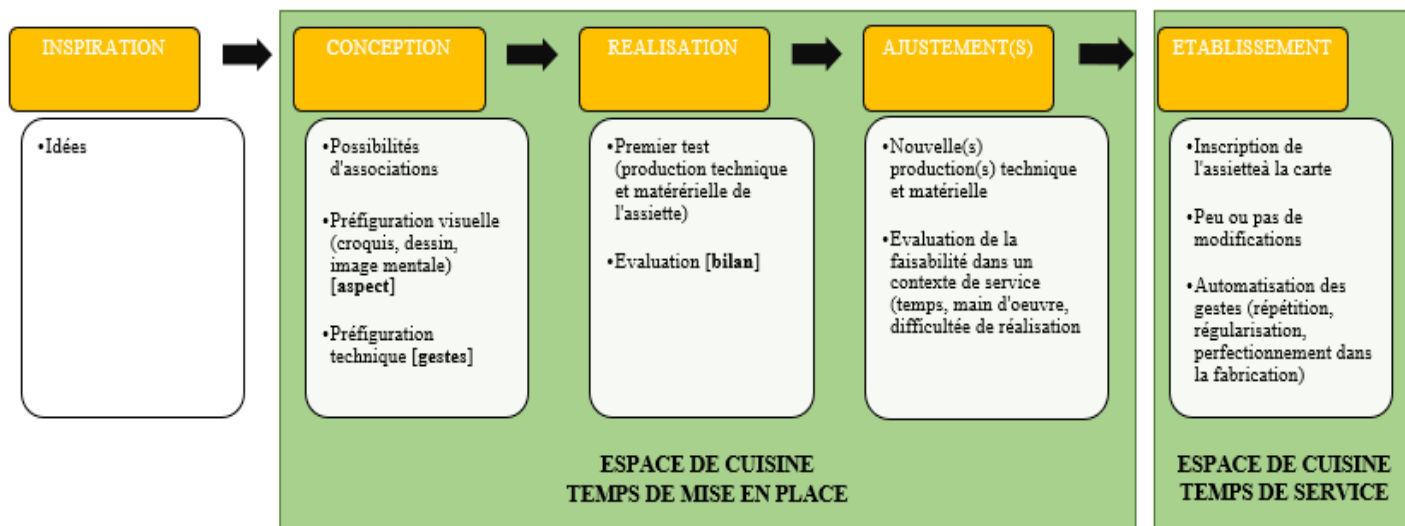


Illustration 4 Schéma reprenant les étapes minimales de l'élaboration d'une assiette dans une cuisine de restaurant gastronomique

Le processus d'élaboration peut être initié en dehors de l'espace de cuisine et a pour objectif de produire une assiette qui en sortira. Toutefois, l'élaboration se déroule en grande partie au sein de la cuisine, lors des mises en place principalement – excepté l'étape que j'ai nommé « établissement » et qui a lieu durant la période de service.

Toutes les assiettes résultent de ce processus-là (apéritif, mise en bouche, entrée, entre-plat, plat, pré-dessert, dessert, mignardises, etc.). Cependant, la partie dessert implique moins de discussions et d'échanges entre brigadiers autour du processus d'élaboration. Elle concerne avant tout le chef-pâtissier et le chef de cuisine, qui goûte et donne à la fois son avis visuel et gustatif sur l'« assiette » [pour un exemple d'élaboration de dessert, voir annexe 2]. Elle implique rarement le reste de l'équipe : « faut dire que la cuisine c'est un monde à part » [François]. La partie dessert est effectivement décentralisée du reste de la brigade³⁹.

1.2. Inspiration

³⁹ Voir également à ce sujet le travail de thèse de Thomas Colla, sur les pâtissiers en boutique et les pâtissiers de restaurant.

L'étape que j'appelle « inspiration » n'a pas de contraintes spatiale et temporelle. Elle a lieu quotidiennement ; il n'y a pas de cadre propre pour l'inspiration car « vous y pensez tout le temps, c'est comme ça » [Sylvain J] ; et que de toute manière « on peut pas inspirer l'inspiration, non ? » [Sylvain D.]. Cette première étape de l'élaboration peut être initiée par la forme d'un moule ou d'un support, voire l'utilisation d'une technique que la cuisine désire mettre en œuvre par l'« assiette ». Il peut s'agir d'une vaisselle au format particulier, d'une technique de présentation innovante, d'une couleur singulière, etc. Lorsque l'inspiration prend source dans ces considérations-ci, elle induit avant tout des préoccupations visuelles. Dans ce cas, le dressage qui se veut être la dernière étape de la production est alors conceptualisé en amont même de la réalisation.

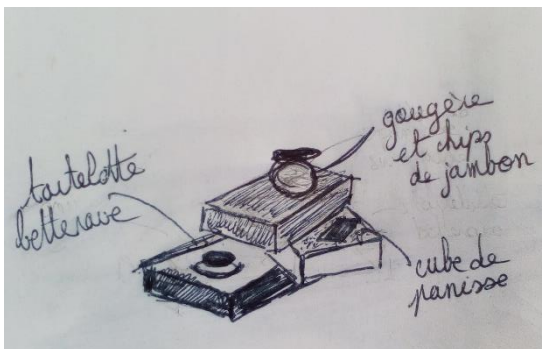


Illustration 5 Croquis de la mise en bouche. Support réalisé à partir de planches de bois. Bouillon étudiante

Un cuisinier m'expliquait par exemple comment les restes de tasseaux de bois de sa terrasse l'avaient inspiré pour l'élaboration d'une mise en bouche et comment le support avait finalement dicté la composition de celle-ci. Le cuisinier avait dans un premier temps réalisé le contenant (le support à base de tasseaux) puis envisagé le contenu (ici une gougère, une tartelette et une panisse).

S'inspirer d'un support reste plutôt rare. L'inspiration est plus généralement l'objet d'un produit que la cuisine décide de travailler, en fonction de sa saisonnalité⁴⁰.

« Là, tu vois, j'y ai pensé dimanche sur le canapé chez moi. Parce que sérieusement, pendant le service t'as pas le temps. Je me mets en mode "méditation", je regarde un peu sur internet. Souvent je prends un produit en fonction de la saison. Ici, comme c'est un resto sur la mer, je regarde le poisson disponible et le prix. Là on avait du loup. Ou alors je pense à des associations d'aliments que j'aimerais – des assos que j'avais déjà faites et qui marchent bien ensemble : la courge et les champignons, ça me fait penser aux oignons, au Xeres, à la châtaigne. L'automne quoi !



Illustration 6 Assiette Julien C. « Le loup de Méditerranée Rôti, Pulpe de Courge au Macis, Oignons Doux Grillés et Jus Matelote ». © étudiante

[« L'automne dans l'assiette », 16 octobre 2018]

À travers son assiette autour du loup de méditerranée, Julien témoigne aussi de l'importance des références au passé pour élaborer un nouveau plat. « Des assos que j'avais déjà faites », expérimentées dans la cuisine d'un autre restaurant au sein duquel il

⁴⁰ En plus de répondre à cet idéal de naturalité, utiliser des produits de saison est, d'un point de vue financier, plus rentable.

avait exercé, lui ont permis de penser l'accompagnement de son plat. Il faut noter que l'« assiette » gastronomique est souvent, à la fois une préparation pour une réalisation future et une reprise d'une réalisation passée [Gell 1998 : 236]. L'assiette est donc une « matière temporelle » comme peut l'être le produit d'un artiste [*ibid.*].

L'inspiration peut finalement découler à la fois d'une préoccupation visuelle, d'une préoccupation matérielle et d'une référence passée. C'est le cas du « jarret de porc » que souhaitait élaborer mon maître de stage. L'idée partait d'un moule silicone en forme de galet. En l'appliquant à une « assiette » salée, le chef de cuisine espérait parvenir à être « original » car le galet est habituellement utilisé pour les desserts. Il me disait également songer depuis un certain temps à servir du jarret dans une version modernisée mais n'avait pas eu encore l'occasion. Par ailleurs, il savait que le chou, de saison, et la viande porc se marient très bien. D'autant plus que la gelée du jarret permet une meilleure tenue à la sortie du démoulage.



Illustration 7 « Jarret siliconé ». Sphères de jarret de porc sur foie gras, chou rouge, pomme et pain d'épice. ©étudiante

Le premier essai ne fut pas concluant : d'après le chef, l'élément de viande – le galet de jarret de porc – devenait trop imposant dans l'assiette. Il choisit néanmoins de garder l'idée de la prouesse technique – celui de mouler un élément carné dans une forme en silicone – en l'adaptant à de petites sphères.

A travers l'exemple du jarret [annexe 3], on s'aperçoit à quel point l'étape de la « réalisation » est essentielle : elle correspond au moment où la cuisine met en acte l'« assiette », jusqu'alors uniquement imaginée, voire dessinée. La « réalisation » permet d'évaluer matériellement l'intérêt gustatif, visuel, technique, pratique de l'idée initiale.

Ainsi, le processus d'élaboration peut être plus ou moins long dépendamment des ajustements à apporter et à tester :

« Ça peut mettre trois heures comme une semaine. Ça dépend. On essaie de changer au moins deux fois par mois la carte... M'enfin là, c'est la première fois qu'on y passe autant de temps je pense [au sujet de l'assiette de jarret de porc] » [Mickaël]

Outre les conditions de « conception » et de « réalisation » qui régulent les inspirations⁴¹, la liberté dans l'élaboration de l'assiette gastronomique est également soumise à certaines réglementations plus ou moins implicites. L'« assiette » doit pouvoir y répondre ou s'y adapter.

⁴¹ Tout n'est pas possible à mettre en œuvre pour des raisons techniques, matérielles, et technologiques (matériel de cuisine inadapté par exemple).

Nous avons par exemple déjà relevé l'importance de l'idéal de « naturalité » portée par la *Nouvelle cuisine*. Par ailleurs, tout produit n'est pas de *facto* utilisable dans le restaurant gastronomique : « tu peux partir d'une figue, faire plein de trucs autour de la figue... ben ça suffit pas. Il faut quelque chose de plus » [Filiz]. Ce « quelque chose de plus » peut être un accompagnement qui relèverait la figue ou une technique qui rendrait l'assiette « gastronomique ». Il s'agit par exemple d'anoblir la figue avec une viande considérée comme exceptionnelle, ou à l'aide d'un produit peu consommé ailleurs que dans le milieu de la haute restauration. Si le jarret de porc, « le plat familial et de terroir par excellence » [Mickaël] est magnifié par sa forme sphérique, il n'en est pas moins accompagné d'un morceau de foie gras qu'il ne doit surtout pas masquer [cf. annexe 3].

2. L'assiette gastronomique

2.1. Le produit au cœur

Pour Olivier Assouly, ce parti-pris de mettre le produit au cœur de la composition gastronomique est l'emblème d'une époque : la cuisine gastronomique contemporaine serait l'art de la mise en valeur de la nature [Assouly 2004]. Toutefois, ceci ne signifie pas que l'acte culinaire doit en être simplifié – ou alors une « simplicité sophistiquée » [Fischler 2001]. Au contraire, celui-ci doit relever le plus possible de la complexité. Etudiant le métier des critiques gastronomiques, Estelle Bonnet relève que « le travail des chefs doit permettre au produit d'être sublimé, magnifié et, en quelque sorte, mis à nu grâce, par exemple, à la simplicité de la préparation » [Bonnet 2004 : 143]. Malgré tout, les critiques émettent une forme de hiérarchisation des produits plus ou moins « nobles ». Il en va de même dans les discours et les pratiques des cuisines côtoyées.

Mes interlocuteurs me disent qu'il n'y a pas de produit plus ou moins prestigieux, que tous le sont foncièrement. D'ailleurs, une « bonne cuisine passe par de bons produits » me dit Corentin, et ce qui fait une « vraie cuisine » sont avant tout les bons assaisonnements me répète-t-on souvent : « Tu peux voir les meilleurs produits, c'est l'assaisonnement qui fait la vraie cuisine. Il faut savoir goûter » [Clément]. La brigade doit donc être apte à apprêter ces « bons » produits.

Il est possible de faire une « bonne » cuisine à la maison – d'ailleurs les brigadiers aiment tous cuisiner chez eux la fin de semaine⁴², pour des « potes », des « amis », « la famille » – « rien de compliqué ». Les mises en place sont par exemple des moments durant lesquels on relate un bon barbecue, les gaufres belges faites maison du brunch⁴³, etc. : « rien de compliqué » [Benjamin]. Ceci-étant, la « bonne » cuisine ne suffit pas à l'assiette gastronomique.

⁴² En semaine, les cuisiniers me disent ne pas avoir l'énergie, le temps ou l'envie : « le soir pas le temps », « t'es claqué », « tout le monde dort ».

⁴³ On remarque également à quel point la « bonne » cuisine est une cuisine avant tout partagée.

Certains produits se veulent plus ou moins en adéquation avec une image gastronomique. Ils sont incarnés par des produits dits « naturels » (herbes potagères, légumes et fruits de saison, poissons et viandes françaises etc.), qui deviennent gastronomiques dans leur idéal de « naturalité ».

Le professionnel qui produit une cuisine dite gastronomique doit alors adopter la position équivalente à celle de l'artiste « quiétiste » [Gell 1998 : 30]. Contemplant les produits, il doit être en capacité d'y déceler leur potentialité gastronomique. Il doit surtout les accompagner dans leur dimension gastronomique. Simplement dit, le cuisinier gastronomique doit être apte à sublimer la nature et à la transformer.

Les produits évoquant l'image gastronomiques sont également les matières premières dites « nobles » [Bonnet 2004] (cèpes, safran, truffes principalement). voire même des produits naturels devenus nobles. Ce dernier cas se donne à voir lorsqu'une cuisine insiste sur la provenance d'un produit de sa carte ou lorsque le personnel de salle énonce ses caractéristiques et propriétés au moment d'apporter l'assiette au client. On lui décrit alors un fromage de chèvre d'un producteur, résultat d'un riche savoir-faire « artisanal » ou « traditionnel », sous-entendant également sa faible production – donc sa rareté et son exclusivité. Dans son ethnographie au « pays du luxe », Marc Abélès relève en ce sens que :

« pour éviter la banalisation, pour retrouver les valeurs caractéristiques du luxe – le superflu, l'exceptionnel –, on revient à un élément essentiel : l'authenticité. En exalte les racines, on crée un récit qui ressemble parfois à une fiction. » [Abélès 2018 : 94].

Ces produits « naturels » devenus « nobles » ne sont pas ou peu répertoriés parmi les aliments consommés dans l'univers quotidien ou domestique du client et du cuisinier. Autrement dit, le restaurant gastronomique doit faire dans l'extraordinaire, et ne pas tomber dans ce que Claude Fischler qualifie d'aliments de « l'ordinaire »⁴⁴ [Fischler 2001 : 207].

Les préconisations en cuisine sont d'ailleurs celles de la lisibilité, tant dans l'assiette que dans le choix des titres des assiettes à communiquer : le client doit savoir ce qu'il mange. Ceci passe par les intitulés d'assiettes très descriptifs. Claude Fischler et Jean-Philippe Dupuy parlent notamment d'une « rhétorique du menu gastronomique » [Dupuy 2009, 2012] et d'une évolution de la

⁴⁴ Ce que l'on consomme moins, en effet, c'est en l'occurrence moins le pain, le vin ou les pâtes que l'ordinaire » [Fischler 2001 :207]

« rhétorique à une poétique », d'une « cuisine des mots » [Fischler 2001 : 254-258]⁴⁵ : elle est évocatrice et donne un sentiment de transparence et de qualité.



Illustration 8 Intitulé de l'assiette :
: « L'Œuf Bio poché, Crème vichyssoise, Crumble de Parmesan, Herbes Fraiches et Emulsion Thym ».
© Etudiante

Aujourd'hui, au même titre que du caviar, un œuf peut être le cœur d'une assiette gastronomique. Il est cependant labélisé biologique et local, et sa présentation soignée l'ornementera d'un *Parmigiano Reggiano* d'un producteur exclusif à l'établissement. L'Œuf Bio Poché n'aurait pu être gastronomique sans son parmesan AOP, son caractère « naturel » et local, sa mise en mots mais aussi, et surtout, sa mise en scène dans l'assiette. Je propose de nous attarder plus en détail sur la place accordée au visuel.

2.2. Le visuel de la cuisine : l'assiette en support et en contenu

« Avant d'être une sensation en bouche, l'aliment est une représentation figurale (forme) et figurative (objet) qui préfigure, précisément, le goût dans sa nature, dans son caractère (simplicité ou sophistication, nature ou artifice, terroir ou exotisme) et, idéalement, la saveur (sucré-salé ; doux-fort ; chaud-froid). » [Boutaud 2012 : 87].

Il est important de rendre compte de la prévalence visuelle dans la pratique des cuisiniers. Les considérations dites esthétiques de l'assiette sont associées à son caractère gastronomique. Jean-Philippe Dupuy considère d'ailleurs que le visuel iconique de l'assiette relève de « signes scénographiques », au même titre que le décor de la salle de restaurant ou que la théâtralisation du service [Dupuy : 2012 : 102]. L'attention apporté au dressage en témoigne⁴⁶.

⁴⁵ Pour des études de rhétorique de menus d'établissement répertoriés comme gastronomique également ; se référer notamment aux travaux de Michel Erman. 1997. Dire le goût. Ecrits et chroniques gastronomiques. Champs visuels : Images du goût, 5 : 103-112. Paris : L'Harmattan.

⁴⁶ Comme nous avons pu le voir, le dressage est un acte culinaire à part entière qui, en fin de ligne de la chaîne opératoire, est réalisé par le chef de cuisine qui s'assure de la qualité - visuelle - de l'assiette.

Les attentions apportées à l'aspect d'un met, à ses couleurs et à ses formes, ne proviennent pas d'un intérêt récent [Csergo 2012, Ray 2007]. Dès le haut Moyen-Âge, les couleurs ont eu une importance primordiale [Vincent-Cassy 2012].

Dans les discours qui me sont adressés ainsi qu'aux autres jeunes cuisiniers, tous considèrent que le goût⁴⁷ doit primer sur le visuel : « on goûte tout », « le goût avant tout », « faut goûter », « t'as goûté ? », etc. Les chefs de cuisines me disent aussi lors des entretiens que le client doit avoir une « claque gustative » [Sylvain J.], ou encore qu'il est importante d'« être franc dans les goûts » [Julien D.]. Le visuel doit être une préoccupation « strictement finale » [Julien C.], il « est important mais ça se fait au moment de l'envoi » [Julien D.].

Néanmoins, nous avons pu voir que l'aspect esthétique de l'assiette est une des sources d'inspirations envisageable pour comprendre l'élaboration d'un met. Et pour reprendre les propos de Jean-Jacques Boutaud, l'assiette doit « préfigurer » son contenu [Boutaud 2012 : 87]. L'assiette participerait pleinement au goût [Cornu 1997 :]⁴⁸ car la sensation de goût passe par la perception visuelle [Boutaud 2012, Dupuy 2009, Fischler 2001, Peeters 2019]. Il n'est donc pas question de négliger la présentation d'un met :

« Le visuel ? J'irai pas jusqu'à dire que c'est 50%/50% non plus, quoique... Non, c'est pas 50%, 50% mais au moins, euh... 70%-30% pour la présentation. Quelque chose comme : les deux tiers c'est le goût et un tiers le visuel... Non parce qu'on doit quand même avoir envie de manger le plat ! » [Ilane]



Illustration 9 Assiette à relief, dessert mangue réalisé par Filiz. ©étudiante

Concrètement, il s'agit de faire attention à la fois au support qui encadre le contenu. Comme pour les objets d'arts japonais décrits par Roland Barthes, « tout geste, même le plus libre, le plus mobile, paraît *encadré*. La miniature ne vient pas de la taille mais d'une sorte de précision que la chose met à se délimiter, à s'arrêter, à finir ». [Barthes 2005 (1970) : 61 *mon emphase*].

À la manière d'un tableau, c'est la surface de l'assiette qui a une « signification esthétique » [Macquet 1993 :58], d'abord par le contour qu'elle dessine et qui « sépare son contenu de l'espace environnant », ensuite par « l'intérieur » [*ibid.*] qu'elle encadre et sur lequel s'exprime un jeu de couleurs et de volumes.

⁴⁷ « Ce que le sens commun nomme "goût", c'est en fait bien davantage que le goût lui-même. La sensation que nous appelons communément ainsi résulte en effet d'une combinaison d'information qui précèdent de plusieurs sens autres que la gustation proprement dite : elles ont pour origine les bourgeons du goût, les récepteurs tactiles et thermiques de la langue, enfin et surtout la muqueuse olfactive qui est stimulée par les odeurs alimentaires lors de la déglutition. Techniquement, cette sensation complexe est appelée "flaveur". [Fischler 2001 : 89]

⁴⁸ « La sensation gustative doit passer par les "images du goût", donc par la sensation visuelle, pour accéder à une reconnaissance esthétique » [Cornu 1997 :73]

A chaque plat d'une carte correspond généralement un format et type d'assiette. Elle participe au « signe scénographique » [Dupuy 2012]. De fait, une attention est portée au choix de la vaisselle – qui se veut le plus possible unique à un établissement. Il arrive d'ailleurs de faire appel à un céramiste pour compléter l'art de table du restaurant.

Comme pour les produits, le choix de la couleur du support entre aussi en considération. Le support est choisi en fonction des teintes chromatiques des préparations. On donne ainsi de l'importance à la fois à la forme et à la couleur du contenant, ainsi qu'à celles du contenu.

Alors que je m'apprêtais à photographier l'assiette réalisée par des étudiants d'un lycée hôtelier, un des élèves suggérait à son professeur de la refaire sur une assiette noire – le dessert était jusque-là dressé sur des assiettes blanches signalant le logo de l'établissement.



Illustration 10 Carré de feuilleté en quatre pliage, crème pâtissière au rhum, fruits découpés (manque, noix de coco, kiwi), physalis et coulis de manque ©étudiante

Ahmed peste contre les camarades de la salle qui tardent à apporter l'assiette noire demandée pour dresser à nouveau un dessert. Elle arrive enfin mais elle ne semble pas au goût de l'élève ni du professeur.

« [Ahmed] C'est moyennement noir quand même... mais c'est mieux que les autres [assiettes] »

Le professeur me précise que la structure n'en possède pas suffisamment pour pouvoir dresser tous les desserts sur ce type de support « mais pour la photo, c'est quand même plus sympa, non ? »

[« Un dressage pour la photographie de l'étudiante, 12 février 2019, travaux pratiques]

Quant au contenu, chacun des éléments, en dépit de leur attrait esthétique « visuel », doit pouvoir se justifier en termes de saveurs et d'apports. À un moment de concertation autour de l'élaboration du jarret [annexe 3], Clément et Florian conseillaient à leur chef de ne pas y mettre de persil « sans intérêt ». De même, le précédent professeur reprochait par exemple à un cuisinier « méga actif sur *Instagram* » de favoriser le visuel au détriment du goût. Selon lui, ce cuisinier publiait de belles assiettes mais avec des éléments qui n'allaient pas bien ensemble ou qui n'apportaient rien gustativement parlant : « le physalis, tu vois, c'est beau et ça a du goût. C'est pour ça que je le montre aux jeunes. La pensée qu'il a mise, c'est de la pensée sauvage. Au niveau du goût, ça donne rien. Nous [les cuisiniers] on sait mais les gens ils savent pas ».

3. Le don culinaire à travers l'assiette

Si une telle attention est apportée à l'élaboration et au dressage de l'assiette, c'est qu'elle est le seul lien entre la cuisine et la salle, même si indirect⁴⁹. C'est à travers l'assiette que la brigade tente de satisfaire le client. Les cuisiniers considèrent d'ailleurs qu'ils se « donnent » dans l'assiette. La notion de don apparaît fondamentale pour comprendre la valeur que la cuisine accorde à l'engagement de ses membres dans la production d'une assiette et la symbolique qui découle alors de cette dernière. Le don peut être compris à plusieurs échelles qui ne sont pas exclusives l'une de l'autre, au contraire.

Il y a, me semble-t-il, l'idée d'un *don culinaire* comme il existe un don alimentaire⁵⁰ [Lévi-Strauss 1968, Mauss 1926 : 80]. Sylvie-Anne Mériot [Mériot 2001] et Claude Fischler [2001 : 81] insistent sur la vertu identificatrice et identitaire de la cuisine : « une fois "cuisiné", c'est-à-dire plié aux règles conventionnelles, l'aliment est marqué d'un sceau, étiqueté, reconnu, en un mot : identifié. [ibid.]. En effet, les membres de la brigade qui ont élaboré et produit l'assiette, y incorporent leur connaissance et de leur expérience : ils y démontrent un savoir-faire acquis par la fréquentation de différentes cuisines ; ils y mentionnent aussi des associations déjà réalisées par le passé ; ils y investissent du temps et de l'effort.

Alfred Gell fait référence à l'artiste qui se confond à son œuvre [Gell 1998] : cela semble s'appliquer aussi dans le cadre de la cuisine. Frédéric Zancanaro parle également de « signature esthétique » [Zancanaro 2018]. Dans la production est apposé l'empreinte de l'œuvrier.

C'est une deuxième échelle de ce *don culinaire* : les cuisiniers se donnent corporellement dans l'assiette. Joëlle Balhoul parle d'implication corporelle et gestuelle « totale » pour qualifier l'acte culinaire de mères faisant face à une transmission dans un contexte de rupture temporelle et spatiale [Balhoul 1983 : 164]. Il en va de même pour les cuisiniers rencontrés. Le cuisinier est impliqué dans l'acte lui-même du fait de la nature très gestuelle de la cuisine. Son corps est mis à l'œuvre et sa pratique relève fondamentalement d'une « technique du corps »⁵¹ [Mauss 2012 (1936)]. Le cuisinier professionnel fait finalement de son corps⁵² un objet à la fois technique et instrumental [Gélard 2003] : « quand je vais chez l'ostéo, c'est clair que je paye pas pour rien ! » [Benjamin].

⁴⁹ Soit par le personnel de salle qui l'apporte en salle, soit par le médium photographique et les plateformes de réseaux social en ligne.

⁵⁰ Je développais ce point dans mon précédent travail autour de la transmission culinaire féminine dans l'espace méditerranéen.

⁵¹ ⁵¹ « Le corps est le premier et le plus naturel instrument de l'homme. Ou plus exactement, sans parler d'instrument, le premier est le plus naturel objet technique, et en même temps moyen technique, de l'homme, c'est son corps. » [Mauss 2012 (1936) : 372].

⁵² Pour une lecture critique du concept « technique du corps », lire Marie-Luce Gélard [Gélard 2003]. Notamment pour la manière dont la notion de « corps » peut être problématique dans les utilisations du concept de Marcel Mauss.

Le met façonné dans la cuisine gastronomique révèle une dimension fortement charnelle. De fait, le corps est potentiellement marqué lui aussi par la pratique. En dépit des précautions et de l'habitude de gestes quotidiennement exécutés, les accidents ne sont pas inévitables, en premier lieu desquels les coupures :

« Putain Guillaume, fais gaffe à tes doigts. Il me fait peur, j'le sens pas » dit tout haut le chef de cuisine. Ce n'est pas faute d'avoir été prévenu : Guillaume se coupe finalement. Je lui propose de lui mettre le pansement puisque ses mains sont sales et humides mais il décline. Je viens de rentrer dans la cuisine et il ne me connaît pas suffisamment à priori. Ou alors il exprime sa fierté. C'est Laureline, à sa gauche, qui lui met. A part Laureline et le chef de cuisine, lorsque Guillaume s'est blessé, personne n'a semblé réagir. Pourtant, ils ont dû tous en prendre acte : plus tard dans la journée, l'état de la main de Guillaume revenait dans les discussions : on s'inquiétait de savoir si ça allait après l'avoir taquiné et qualifié de « boloss », de « Lagaffe » et de « pas doué ».

[« La brigade s'inquiète », découpe des légumes, mise en place du matin, 14 novembre 2018]

Il y a finalement une troisième échelle de compréhension du don, à travers l'investissement dans le travail. Les horaires du travail en cuisine sont longs et décalés : les équipes commencent tôt et finissent tard, au moment où la famille, notamment, est déjà partie se coucher. On dit du métier qu'il implique de nombreux sacrifices personnels⁵³. C'est aussi le constat de Sylvie-Anne Mériot auprès de la restauration collective : lorsque que les « sacrifices personnels » [Alter 2001] ne s'équilibrent plus avec les « sacrifices professionnels » par exemple, les cuisiniers de la restauration commerciale ont choisi, en partie, la reconversion dans celle collective [Mériot 2001].

Ainsi, le don se comprend à travers l'idée d'un engagement, à la fois corporel et personnel. Ce point étant éclairci, il nous sera plus facile de saisir la relation entretenue entre la cuisine et les clients en salle, par le don et par l'assiette.

⁵³ Idée développée dans le chapitre 2, autour des narrations.

III. Cuisine, l'Assiette et le client

1. La relation de la Cuisine à la Salle : le moment de l'envoi

1.1. La satisfaction du client

Malgré leur affiliation à des postes de travail, les membres des cuisines doivent faire preuve de coordination s'ils souhaitent parvenir à envoyer des assiettes « *dans les temps* », c'est-à-dire dans un délai que la cuisine estime convenable pour le client [Fine 1990 : 108]. L'envoi d'une assiette et la satisfaction d'un client sont en effet la motivation et la finalité même du métier pour les cuisiniers. Au cœur de l'espace de la cuisine qui se veut clôt ; le client se veut malgré tout omniprésent – voire omnipotent.

Le rapport avec le client renvoie à celui qu'Alfred Gell illustre dans la figure de l'« artiste-artisan » et la nature de sa relation avec le spectateur [Gell 2009 (1998) : 49]. En effet, la rapport liant la cuisine et la salle est perçu à partir du service et du mécénat. Pour reprendre la théorie de l'anthropologue britannique, le client qui commande l'assiette n'est plus un spectateur ou un consommateur « passif », mais un véritable agent devenu mécène [*ibid.* 42-43]. L'« œuvre » – ici l'assiette – lui est explicitement adressée. Il faut donc chercher à satisfaire pleinement le client. D'autant plus que celui-ci est aujourd'hui en capacité de rendre publiquement et médiatiquement son jugement à travers des applications de notation en ligne tels que *Tripadvisor*TM, *LaFourchette*TM ou *Google*TM. Ces espaces engendrés par les nouvelles technologies de communication et d'information (TIC) ont favorisé le profil de « consom-acteurs » [Adamy 2013] et la position d'expertise que le client peut alors adopter en attribuant des commentaires ou des notes à une cuisine. Les critiques sont mal reçues par les cuisiniers, qui se sont investis dans le service en vue de satisfaire le client : « ils y connaissent rien »; « de la sauce, sérieux !? avec la daurade ? C'est quoi, des Anglais⁵⁴ !? » [Clément].

Malgré ces épisodes qui sont relativement exceptionnels, les cuisiniers rappellent régulièrement que le client « c'est lui qui verse ton salaire » [Clément]. Il s'agit avant tout de le convaincre, de le contenter et, idéalement, de l'impressionner. Les quantités de produits dans l'assiette doivent rester respectables, leur régularité, leur qualité et degré d'élaboration tout autant⁵⁵. Il faut également, au-delà de la satisfaction de l'assiette, que l'expérience générale du repas au restaurant soit réussie – cela passe par le respect des délais d'attentes entre les différentes assiettes du repas notamment. Tous les couverts d'une même table doivent être servis en simultané, peu importe le nombre de

⁵⁴ La nationalité du client entre en compte dans l'évaluation de ses capacités à juger la cuisine

⁵⁵ Nous verrons aussi dans le chapitre suivant à quel point l'idée du « faire plaisir » est récurrente et dépeinte comme une motivation principale pour faire de la cuisine un métier. La brigade, au-delà des préoccupations commerciales, cherche ainsi à donner du plaisir à celui qui consommera l'assiette réalisée.

convives ou de « temps »⁵⁶ qui composent le repas, les différences dans le choix des assiettes ou les « idiosyncrasies » alimentaires des commensaux [Fischler et Masson 2008 : 95]. Ces dernières concernent surtout des « intolérances » au lactose, au gluten, des allergies alimentaires ou des régimes sans fruits de mer. Les cuisines doutent parfois des raisons derrière des demandes relevant de régimes prescriptifs :

« Je comprends qu'il y en ait qui soient allergique au gluten. Genre vraiment. Ils en prennent un peu et ils gonflent. Il suffit de la savoir en avance et on s'adapte. Comme pour le lactose. Mais ce qui m'énerve c'est quand ils ne le sont pas et qu'ils trouvent l'excuse de l'intolérance ou de l'allergie parce qu'ils osent pas te dire franchement qu'ils en veulent juste pas » [Bérangère]

Les spécificités alimentaires ne doivent pas entraver le processus de satisfaction du client. Les brigades me disent réussir à s'adapter facilement du moment que les idiosyncrasies sont prévenues au moment de la réservation – voire de la commande.

1.2. L'erreur de timing et le principe de coordination

La composition de l'assiette doit pouvoir satisfaire le client, tout comme l'expérience passée au restaurant doit être réussie [Lardellier 2011].

Dans la littérature scientifique, il est fréquent de rencontrer une analogie goffmanienne entre les « coulisses » que représenteraient l'espace de cuisine et la « scène » qu'incarnerait la salle [e.g. Beriss et Sutton 2001 ; Erickson 2001 ; Fine 1990]. Sur le terrain, la cuisine n'a jamais été désignée telle quelle explicitement – d'autant plus que les cuisines, d'un point de vue architectural, sont visiblement apparentes dans l'ensemble⁵⁷ (cuisines ouvertes, cuisines vitrées, cuisines sur salle). Il n'en demeure pas moins qu'à la manière d'une pièce de théâtre, rien ne doit transparaître depuis la cuisine en vue de satisfaire pleinement le client de son repas et de ce moment au restaurant.

Les personnes en salle ne doivent pas savoir ou voir ce qui se passe dans l'espace de cuisine : il s'agit d'un espace « privé », d'un espace fermé que seuls les membres sont habilités à investir. L'espace de cuisine est en quelque sorte un « ultime sanctuaire » [Wacquant 2000 : 252]⁵⁸. L'harmonie et l'efficacité que doivent incarner la cuisine, n'ont d'autres moyens pour s'exprimer

⁵⁶ Sur le terrain, le repas pouvait consister à un déjeuner en « deux temps », soit quatre envois depuis la cuisine (une mise en bouche + une entrée/un plat ou un plat/un dessert + une mignardise) et atteindre jusqu'à « sept temps » pour le dîner, soit neuf envois depuis la cuisine (Une mise en bouche + une entrée + une entrée + un entre plat + un plat + un plat + un pré-dessert + un dessert + une mignardise).

⁵⁷ Seul un restaurant avait une cuisine en sous-sol, complètement invisible depuis les deux salles.

⁵⁸ La cuisine représente en effet un espace protecteur, à protéger : « la cuisine c'est aussi un refuge tu sais parce qu'au final c'est une sorte de petite bulle, t'as pas les soucis du dehors [Bérangère] ». Le même constat a été fait des cuisines domestiques dans les bibliographies d'un précédent travail universitaire sur la transmission féminine de la cuisine dans l'espace dit méditerranéen.

que l'assiette envoyée. Or l'envoi d'une assiette en salle, et le travail nécessaire à sa réalisation, dépendent inextricablement du principe de coordination, de cohésion et d'écoute.

L'« erreur de timing » est ce qui est, de loin, le plus préjudiciable pour la cuisine avec le retour d'assiette sur lequel nous reviendrons. « *Problems of synchronization or judging duration are particularly likely to cause this loss of momentum and consequent frustration* » [Fine 1990: 104]. Je propose de développer les conséquences de la mauvaise synchronisation en prenant appui sur un épisode survenu au moment d'un service, dans un des restaurants toulousains :

La salle ne s'était pas rendue compte que le client n'avait pas encore saucé son entrée. Elle n'avait pas prévenu la cuisine qu'il faudrait attendre encore un peu avant de lancer le plat. Ce problème de coordination avec la salle engendre un dysfonctionnement de la chaîne opératoire en cuisine, bien établie jusqu'à présent.

Corentin, en charge des cuissons, avait déjà fait partir les cannettes pour le plat et s'apprêter à les découper pour qu'elles soient dressées par le chef. En se basant sur l'envoi en cuisson des cannettes, Paul et Guillaume avaient eux-aussi lancé les sauces et les accompagnements. Les gnocchis et les légumes étaient ainsi déjà disposés dans les assiettes sur le passe.

Il s'avère que le client n'aimait pas la baguette de pain servi avec l'assiette et attendait une autre variété pour pouvoir la terminer. Le chef propose en substitut du pain aux herbes, servant normalement à l'amuse-bouche. La solution semble trouvée. Le client valide l'idée ? Le serveur redescend en cuisine prévenir de l'aval du client et patiente alors devant le passe, dans l'attente de recevoir le pain et monter satisfaire le client.

Le problème est que, Corentin, occupé à découper les cannettes, ne prend pas en charge le pain.

Toute la cuisine étant concentrée sur son poste, personne ne se rend compte que le serveur attend toujours devant le passe [1min]. Le chef lève la tête de ses dressages des légumes et regarde le serveur.

- « Tu veux quoi ?
- [Serveur] Ben j'attends pour remonter le pain... »

Le Chef réalise alors que personne n'a encore s'est occupé du pain dans la brigade. Il s'énerve sur Corentin : « Mais t'attends quoi putain Corentin pour lancer le pain !? » [Silence]. Le temps que le pain soit réchauffé et envoyé en salle, que le client saucé son entrée, et que les assiettes reviennent en cuisine, les morceaux de cannettes auront refroidis et ne pourront plus être envoyées.

La mécanique est rompue. Le stress se fait sentir. Corentin se rend compte de son erreur et n'en mène pas large. La Cuisine s'arrête un instant pour se tourner vers le chef. Tout le monde s'attend à ce qu'il éclate, moi y compris. Il fixe Corentin. Corentin se justifie tout doucement :

« C'est que la cuisson des cannettes était parfaite... »

Bérangère, Guillaume, Laureline, Paul et le serveur s'esclaffent devant cette remarque incongrue. Tous se moquent de la réponse de Corentin. Le chef se tempère et s'amuse finalement de la situation. Le pain partira en salle. Au total, la « crise » a duré maximum 4 minutes. Elle m'en a paru dix. D'autres cannettes seront cuites et préparées.

[« Si la cuisson est parfaite... », Py-r, 14 novembre 2018]

La tension qu'a engendré cette erreur de « *timing* » s'explique d'abord par le souci de l'image que s'inquiète de renvoyer la cuisine à la salle – celle d'une mauvaise organisation. Or rien ne doit entraver l'harmonie d'un repas [Lardellier 2011 : 71] et d'un moment gastronomique. Même si la cuisine s'est finalement amusée de la situation, le gaspillage de deux cannettes représente une perte « financière » pour le propriétaire : ce genre de mauvaises synchronisations doivent donc rester l'exception, qu'elles soient dues à une mauvaise communication entre la salle et la cuisine, au sein même de la cuisine ou, dans le cas précédent, les deux à la fois. Mais cette déconvenue a surtout rappelé aux brigadiers la fragilité d'un travail d'équipe ; la manière dont un acte culinaire inadéquat, retardé ou oublié par un autre brigadier, peut provoquer une réaction en chaîne.

2. Cohésion de la brigade : l'écoute et l'adaptation

2.1. L'oreille du cuisinier

Si une recherche sur la cuisine doit considérer tous les mouvements du corps [Verdier 1969], une étude *dans* les cuisines doit tout autant tenir compte de la corporalité du cuisinier [*e.g.* Verdier 1969 ; Mahias 2002], de son occupation de l'espace [*e.g.* Beriss et Sutton 2007 :7, Erickson 2007 ; Mars 2007] et de l'utilisation de ses sensations.

De plus en plus nombreux sont les chercheurs qui plaident pour une anthropologie des sens, qui reste néanmoins à distinguer d'une « *sensory ethnography* »⁵⁹ [Ferrarini 2017]. Une ethnographie avec une veille somatique et sensorielle permet d'une part, de partager une expérience avec les autres personnes du terrain au travers de sa personne (sensations corporelles et émotives). Lorsque je précisais avoir fait un stage, les retours étaient plus rapides et sur le ton d'un savoir partagé : « Ah, c'est un monde de fous, on est bien d'accord ? » [Julien D.] ; « moi je trouve ça bien que vous ayez fait un stage : vous avez vraiment vu ce que c'était » [Adrien]

D'autre part, cette modalité ethnographique type aide à pressentir l'importance de ces différents sens et sensations [Dobler 2016, Valtonen et al. 2010]. Cette disposition du chercheur permet également de dépasser le primat « occidental » du visuel et du regard dans la construction de savoir ethnographique et anthropologique [Cassen 1987 : 402 ; Fabien 1983 : 105, Pink 2001 : 4 ; Stoller 1989].

Par ce procédé ethnographique, la dimension des « techniques du corps » Mauss 2012 (1936)] et celle du don corporel du cuisinier, pour et dans l'assiette, deviennent évidents. Cette

⁵⁹ « *Tim Ingold has critiqued these approaches to the anthropology of the senses, and underlines how studying the configurations of the sensorium reinforces the illusion of a separation between the senses* » [ibid.: 2]

méthodologie éclaire aussi sur l'utilisation des sens par les brigadiers pour façonner le principe de coordination.

En cuisine, nous l'avons vu, la mise en place gestuelle rend compte d'un travail d'équipe. Observer une assiette se faire s'apparente à une sorte de danse pour reprendre l'expression de Karla Erickson, à une « ballet » [Erickson 2007. ; Mars 2007]. En effet, chacun de membres connaît le moment pour lequel il doit s'approcher du passe et apporter ses éléments en vue de dresser l'assiette. Chacun des gestes est prédéfini de manière à respecter l'ordre de ce dressage, et surtout dans l'optique de ne pas déranger un autre brigadier dans un espace généralement étriqué. Outre l'implication strictement gestuelle du corps qu'exige l'acte de cuisiner, l'écoute occupe donc une place prépondérante car elle conditionne la « synchronisation ».

Sur le terrain, il fut frappant de constater les compétences auditives que développent les cuisiniers dans leur travail « somatique »⁶⁰ [Dobler 2016 : 878]. Cette aptitude est loin d'être facilitée par l'environnement de travail, en soi déjà bruyant (bruits de hotte, de cuissons, d'électroménagers, d'ustensiles, de l'appareil pour la plonge, etc.). Dans ce tumulte, les brigadiers doivent néanmoins discerner les « bons »⁶¹ sons et, ce faisant, rester attentifs aux bruits des autres cuisiniers et de leur action. Celui qui quitte son poste de travail et se mue dans l'espace dit, parfois en criant « chaud » ou « chaud devant » : il informe ainsi de son déplacement, évitant de potentiels bousculades ou renversements.

« T'en es où avec la viande ? », « je peux lancer, c'est bon pour toi ? », « t'es prêt dans combien ? ». etc. sont des exemples les plus fréquents d'interpellations entre les différents postes. Ces apostrophes sont indispensables pour réussir s'accorder et se coordonner dans le temps. Mais cette attention aux sons dépasse celle des mots ou de la voix uniquement [Stoller 1984]. L'écoute concerne les bruitages en général⁶²: « Clem, j'ai éteint ton *bipper* ! » ; « y'a un *timer* là les gars » « Florian, ça boue ta préparation, non ? » ; « y'a un truc qui crépite un peu fort là... », « tout à l'heure, c'est toi qu'à fait tomber le plateau de sablés, hein ? »

« Eve, le chef il t'appelle je crois ». Si Clément ne m'avait rien dit, je n'aurais pas entendu. J'ai vraiment l'impression d'être à moitié sourde. Je sais pas comment ils font ».

[« Extrait de journal d'étudiante-ethnologue inefficace », 5 octobre 2018]

⁶⁰ « *The somatic grounds of rhythmization rest on the gradual acquisition of a bodily habitus and are consequently shaped by partition of labor. Regular work transforms us in specific ways. The repetition of working movements enhances our abilities and newly structures them [...] it enhances sight or hearing, co-ordination or strength, impulse or stamina* ». [ibid]

⁶¹ Mon expression

⁶² En plus de leur propre bruit : On tend à l'oublier mais l'acte de cuisiner dépend fortement de l'audition, au-delà du goût, de l'odorat et de la vue par exemple. Une « bonne » cuisson peut se vérifier par exemple au toucher mais aussi par le crépitement du beurre dans la poêle. Dès que les crépitements du ris de veau dans son beurre diminuent, la poêle est inclinée et le morceau de viande réarroser de son jus.

Petit à petit néanmoins, l'écoute se familiarise et on finit par aussi se sensibiliser aux sons des cuisines et des cuisiniers. L'écoute en cuisine, plus qu'une habitude à acquérir, relève d'un véritable apprentissage.

2.2. Flexibilité et coordination

En plus de l'attention et de l'écoute, la cohésion d'une brigade dépend de la flexibilité et de la connaissance mutuelle de ce que les uns et les autres font, doivent faire ou ont déjà fait. Beaucoup de travaux insistent sur la hiérarchie et l'exclusivité des postes occupés en cuisine [e.g. Bloisi et Hoel 2008 ; Cooper et al. 2007 ; Giousmpasoglou et al. 2018]. Il ne s'agit nullement de nier ce principe organisateur et structurant ; mais de faire un pas de côté pour voir que le principe de synchronisation tend à dépasser la stabilité théorique d'une organisation de brigade en « poste ».

En effet, malgré l'attribution de postes, la flexibilité de chacun des cuisiniers est indispensable: « *the kitchen atmosphere requires people to not only to fulfill particular roles, but to be flexible in various ways, with respect to the duration of shift, being able to handle a “slammed” night of reservations* » [Fine 1990: 92]. Dans une ethnographie d'un restaurant italien, Gerald Mars décrit la division du travail selon trois expressions : the « *one and third 'role'* » (1) ; the « *purity of mission rule* » (2) ; « *the gendered division* » (3) [Mars 2007] Les deux premières sont illustratrices de ce



Illustration 11 Dressage d'une assiette dessert à plusieurs mains. Filiz, seconde et en charge des desserts du restaurant, réalise des points avec du coulis de mangue. Julie, chef de cuisine, dépose les morceaux de financiers. ©étudiante. Restaurant Le Molène.

que j'ai pu observer. Le « *one and third 'role'* » signifie l'affiliation à une tâche précise, à un poste particulier (par exemple la préparation du poisson et de la viande pour le chef de partie cuisson, les entrées pour le garde-manger, le dressage des plats pour le chef de cuisine, les desserts pour le chef-pâtissier, etc.) Mais cette expression signale aussi la capacité à substituer ou remplacer un autre membre dans son rôle et poste habituel.

Le « *one and third role* » est particulièrement mobilisé en temps de *rush*. Il est également essentiel lorsqu'un membre de la brigade manque à l'appel. Par exemple, il suffit qu'un chef-pâtissier soit exceptionnellement en arrêt maladie pour que le poste des desserts soit vacant⁶³. La

⁶³ Dans chacun des restaurants, la partie dessert était attribuée à une seule personne, le chef pâtissier, parfois aidé des stagiaires.

cuisine doit donc se réorganiser et se distribuer les tâches pour réussir à mettre en place et servir des desserts.

Je retourne au restaurant pour finir mon stage après un rapide passage dans une autre cuisine. J'apprends que Benjamin est arrêté : il s'est pris un éclat de glace dans l'œil. C'est un accident relativement rare. Les absences de cuisiniers au poste le sont tout autant car dans les paroles de mes interlocuteurs, « qu'il vente ou qu'il neige, on est fidèle au poste [Laureline] ». Clément m'a par exemple raconté que pour un Réveillon, il était venu en cuisine malgré son pouce qui « pendait » :

« C'était avec le congel. Il a pris cher, puis l'œil ça fait mal, tu peux rien faire pour soulager. Il revient mardi. Ca va du coup, c'est juste un jour. On va gérer. [Clément] »

Je demande comment ils vont faire sans le chef pâtissier pour aujourd'hui.

« Tu nous fais pas confiance ou quoi Eve ? On connaît la compo et le visuel. [chef] »

Il reste encore quelques éléments du dessert en réserve (Benjamin fait toujours en sorte d'anticiper et d'en avoir en avance). Il a également envoyé par SMS la liste et l'ordre des préparations à réaliser ce matin. Ses collègues me précisent qu'ils vont en faire un peu plus que les quantités recommandées par le pâtissier pour ne pas qu'il s'embête à tout relancer à son retour au sein de la brigade mardi matin.

La seule inquiétude reste le flochage des éléments en forme de galets parce que c'est une technique difficile à maîtriser. Sinon, tout va bien : « on va gérer, no stress Eve [Clément] ».*

La Cuisine a en effet « géré » mais est exténuée car en plus des tâches habituelles de chacun, il a fallu prendre en charge les pré-desserts et les desserts. La brigade est soulagée et se congratule d'avoir réussi (je n'étais donc pas la seule à m'inquiéter). Dans ce sentiment d'euphorie collective, Florian se vante d'avoir « remplacé » Ben. Mais tout le monde est rassuré de savoir qu'il « rentre » mardi.

[« Eve n'est pas sereine », MF, 19 octobre]

Dans l'extrait précédent, il ne suffisait pas uniquement de pouvoir assurer le service d'un dessert, ni de « remplacer » le chef pâtissier, le temps d'une journée. Il fallait aussi s'assurer qu'à son retour en cuisine, l'absent ne se retrouve pas débordé. La cuisine professionnelle consiste de fait en un véritable travail d'équipe et une mutualisation des connaissances. L'assiette qui est envoyée s'élabore effectivement à plusieurs mains et chacun a suffisamment en tête les préparations des autres, pour pouvoir les remplacer au besoin. Tous les membres de la cuisine sont indispensables mais il faut pouvoir faire face à l'inattendu. La cohésion d'une brigade repose sur cet exercice d'équilibre : être capable de remplacer un collègue sans pour autant le détrôner ou le substituer.

La cohésion n'est pas « automatique » comme me fait remarquer Bérangère, cheffe pâtissière d'un restaurant toulousain :

« Maintenant, on a plus besoin de se parler, on se comprend. Guillaume, quand il est mal, je le sais direct. Mais c'est un travail difficile. Faut faire des efforts pour que ça fonctionne »⁶⁴.

⁶⁴ La composition des brigades fluctue rapidement et fréquemment dans le temps. La durée d'occupation d'un poste est restreinte. Il faut donc s'adapter sans cesse à de nouvelles personnalités et de nouvelles organisations.

Cette cohésion de la brigade participe aussi à l'entre-soi de la cuisine. Il aide notamment à faire face à des situations perçues comme blessantes, décourageantes ou injustes. Notamment l'absence de clients en salle et le renvoi d'une assiette « pleine » en cuisine.

3. L'assiette revenue, symbole de la rupture dans la relation du don

Le chef-proprétaire se dirige spontanément vers la machine à café et m'en propose un. Je décline poliment. « Vous êtes sûre ? ». Je finis par accepter de peur de le vexer.

- « Bon, si ça ne dérange pas
- Ahh, si vous en aviez pas pris, je vous faisais sortir ! »

[« Le traditionnel don de café », 8 novembre 2019]

Marcel Mauss a développé le concept du don autour de trois obligations : celles de donner, de recevoir, et de rendre [Mauss 1929]. Les cuisiniers rencontrés mettent un point d'honneur, littéralement, à satisfaire la première. À chacune des rencontres, je me suis vu offrir un café, directement apporté par le cuisinier, malgré la présence du personnel de salle qui s'en charge lors des services. Tous propriétaires de leur établissement, les chefs prennent à cœur la dimension d'hospitalité : « café, eau plate ou eau pétillante ? » [Pierre L.] ; « Je vous apporte le café » [Mickaël F.], « Je prends le café et on monte s'installer » [Sylvain J.], etc. Nous avons également vu à quel point l'engagement justifie le don culinaire d'un cuisinier.

Globalement, la relation avec le client s'établit donc selon ce principe du don – don de soi et don de l'assiette – ainsi que de l'hospitalité – bien recevoir et faire passer un bon moment. Le client paye pour une prestation que la cuisine de donne à cœur, corps et âmes de satisfaire.

Or, le retour d'une assiette en cuisine symbolise une rupture de ce contrat plus ou moins implicite.

Le chef me raconte l'épisode d'un couple n'ayant pas fini leur assiette. Il me dit s'adapter sans problèmes au régime végétarien à condition que celui-ci soit un minimum prévenu en avance pour pouvoir anticiper. Le couple en question, au moment de la commande, n'a pas précisé ses préférences alimentaires. Or dans ce restaurant, les formules sont à l'aveugle et varient dépendamment de la production potagère, des récoltes de plantes et champignons, des livraisons, etc. Quand les canettes sont arrivées sur la table, le couple n'a rien fait paraître non plus. C'est au moment de débarrasser que la salle s'est rendue compte de la viande laissée dans les plats. Les clients ont alors expliqué qu'ils ne mangent pas de volatiles.

« Ça par exemple, ça m'énerve : parce qu'on a gâché du produit. Et il aurait juste fallu qu'ils le disent et on leur aurait fait autre chose ! Là ils n'ont rien voulu en échange – c'était la fin du repas de toute manière. Moi je m'en fiche mais ils avaient payé quand même »

[« Terminer sur une mauvaise note », récit d'une assiette restée à moitié pleine, 15 novembre 2018]

Ce qui est frappant dans cette narration, c'est la manière dont le gâchis n'est pas la seule source de mécontentement. Le client, rappelle le chef, avait payé et la cuisine avait bien envoyé l'assiette. Le fait qu'elle soit restée à moitié pleine signale un problème. Lorsque la cuisine a voulu le résoudre

en proposant d'autres alternatives, les clients ont décliné. Ce n'était par exemple pas le cas pour l'extrait abordant l'erreur de timing (le client a accepté une autre variété de pain). Dans ce cas, le couple a ainsi exprimé un double refus : celui de goûter un plat pour lequel la cuisine s'est investie et celui d'une autre assiette en substitut. Pour la cuisine, le contrat qui le lie avec le client n'est donc pas satisfait. Cela engendre de la frustration.

De fait, avant d'être du gâchis ou du mensonge, le retour d'une assiette et de son contenu est avant tout une rupture dans la relation d'hospitalité et de don.

Aude revient avec une assiette pour la déposer à la plonge. Elle signale au chef que les clients auraient préféré du fenouil à la place du topinambour.

« Non mais du fenouil, sérieux ? Le fenouil est puissant, le rouget est très doux : si t'associe les deux, tu gâches le goût du poisson. Ça tu vois Eve, ça me dépasse. Moi, quand je vais au resto, j'aime ou j'aime pas. Je peux le dire. Mais je vais pas aller donner des leçons en cuisine. Je dis que j'aime pas si on me demande et c'est tout ».

Ce sont les mêmes clients qui réclament une sauce avec la daurade pour l'assiette qui suit. Cette fois-ci, c'est Benjamin le chef pâtissier qui s'indigne le plus et prend parti pour ses collègues. Je leur dis que je trouve ça aussi un peu osé. « Ben oui c'est abusé ! » dit Florian. Clément utilise l'image du garagiste pour me faire comprendre à quel point la situation leur paraît ubuesque. Quand eux, cuisiniers, vont faire réparer leur voiture, ils « font confiance et ne se permettent pas de dire au professionnel » les réglages ou les actions à faire.

Ils en attendent de même de leur clientèle.

[« Le fenouil et le rouget », 5 octobre 2010, service du midi]

Ce dernier extrait montre également que le retour d'une assiette en cuisine est vécu comme une immiscion du client dans l'espace de production. Et qu'il peut être perçu comme une remise en cause des compétences de la cuisine. C'est alors auprès de la brigade que l'on se conforte et que l'on s'élève en bloc.

CONCLUSION

Avant le service	Pendant le service
Temps « calme »	Temps « plein »
Présence unique de la brigade	Présence de la brigade et du personnel de salle
Anticipation – Préparation – Elaboration	Exécution – Envoi
Nombreux échanges en cuisine entre les brigadiers. <i>Communications de types informelles et créatives</i>	Echanges réduits entre les brigadiers. <i>Communications organisationnelles et coordinatrices</i> + Echange avec le personnel de salle.
Des produits du « dehors » viennent en cuisine (marchandise)	Des produits du « dedans » partent vers l'extérieur (assiettes)
Rapport des cuisiniers aux fournisseurs et producteurs via les produits réceptionnés. aux cuisiniers via les livreurs	Rapport des cuisiniers aux clients via le personnel de salle et l'assiette.
<i>Période élaboratrice et productiviste</i>	<i>Période productiviste</i>
Mouvement de l' « assiette »	

Ce tableau, très schématique, reprend les différences de rythmes et temporalités entre les deux périodes de travail au fil d'une journée que ce premier chapitre a illustré, et les relations qui en découlent.

Par cette première entrée en cuisine, le présent chapitre avait surtout pour objectif de poser un contexte et nous familiariser avec l'organisation et la composition de ce qu'on appelle encore une « brigade ». Ce faisant, il était indispensable de replacer la cuisine et les cuisiniers dans un réseau plus large, étudiant les rapports entretenus avec les clients et les fournisseurs en particulier.

Au-delà de l'importance du corps dans la fabrication et dans la gestuelle stricto sensu, tous les sens sont réquisitionnés pour parvenir à faire de l'expérience en restaurant gastronomique, pour le client, une réussite. Ce « moment gastronomique » repose sur la relation contractuelle du don : l'assiette sera de nature gastronomique, sera servie en temps et en heure, sera rendue consommée et, idéalement appréciée à la hauteur des investissements que la brigade estime avoir engagés. De l'autre côté de la verrière ou du comptoir, la cuisine doit aussi tenir compte des particularités et s'adapter aux mécontentements et aux imprévus. Elle ne doit rien laisser paraître en salle si ce n'est la réussite d'une assiette – et derrière elle, d'un travail d'équipe.

La notion de rythme en cuisine est fondatrice : elle donne à l'engagement une forte valeur sacrificielle qui, nous verrons dans le chapitre qui suit, occupe une place prépondérante pour attester et justifier de son choix professionnel et carriériste aux yeux des autres, qu'ils soient «*food*

writers » [Mars 2007], internautes, lecteurs ou téléspectateur, ou encore aux oreilles de son collègue cuisinier.

Ce chapitre aura donc voulu montrer l'importance d'étudier le corps et la chaîne opératoire au-delà de sa fonction strictement gestuelle. Il arrive que, depuis le « dehors », le métier de cuisinier apparaisse rébarbatif ou répétitif – Gary Alan Fine parle même de monotonie [Fine 1996 :90]. Cela n'était pas perçu tel quel par les brigades rencontrées ou alors, il n'a nullement la connotation péjorative qu'on pourrait lui attribuer. Comme pour l'étude de Loïc Wacquant, « l'extrême monotonie de l'entraînement n'exclut pas qu'il procure une foule de menus plaisirs sans lesquels il serait difficile de persévérer » [Wacquant 2002 :48]. Nous verrons qu'en plus de l'entre-soi culinaire de la brigade, la passion tend à faire dépasser tous les aspects contraignants du métier.

L'étude du rythme permet par ailleurs de se rendre compte à quel point l'alternance des deux principaux temps dans d'une journée, *calme* et *plein*, et le défi que représente chacun d'entre eux – challenge individuel et challenge de groupe – servent à motiver la valeur sacrificielle d'un métier. L'engagement dans ce métier est dépeint comme méritant. L'investissement du corps et de l'âme se veut valeur d'autorité et de prestige. Il s'acquiert avec le temps passé en cuisine. Je propose dans le chapitre qui suit, de voir la manière dont ces aspects prennent formes, mots, et actes à travers la bouche des cuisiniers – ceux étant jeunes et ceux déjà bien expérimentés.

CHAPITRE 2

VOIE DE LA CUISINE ET VOIX DES CUISINIERS

INTRODUCTION

« Plate ou pétillante ? » Je venais de décliner le café, j'accepte donc le verre d'eau. Nous sommes adossés au comptoir pendant que d'autres s'activent dans le rangement de la salle. Le chef pose son portable, ouvre une belle bouteille d'Evian et sort deux verres. « Il vous faut combien de temps ? » me demande-t-il avant d'interpeller le jeune qui m'avait accueillie.

- « Putain mais c'est quoi cette eau ? Ça vient d'où ? Non mais ça fait dégueulasse. Tu me nettoies cette fuite. Tu te démerdes comme tu veux, j'm'en fous. Je veux plus la voir.

[...]

- Alors comme je vous disais, je suis étudiante-chercheuse en anthropologie et
- [me coupe] Par contre, je vais regarder mon téléphone pendant que vous parlez. C'est pas que je vous écoute pas mais...
- Non, non, je comprends. Je vous remercie déjà de me recevoir, je
- [me coupe] J'ai regardé vite fait ce que c'était l'anthropologie ».

Je lui explique à nouveau mon travail, mon intérêt, les personnes que j'ai eu l'occasion de rencontrer, les modalités de l'entretien, etc. Il me demande surtout si j'ai une liste de questions. Je lui dis que oui, quelques-unes, mais lui précise qu'elles ne sont pas rigides et qu'il peut choisir de ne pas y répondre, de me parler d'autre chose – d'ailleurs j'ai l'impression qu'il mènera une grande partie de la conversation. Il me demande :

- « Et vous m'avez dit que vous étiez chez qui, à Aix ? »

[...] Le chef choisit de me raconter comment il est arrivé dans la cuisine. Il se tient plutôt affalé, il a les yeux vraiment cernés, et il continue de jouer avec son portable et son verre d'eau. Il me dit avoir été « le fouteur de merde au collège, l'insolent, le petit merdeux. Vous savez ? Celui qui répond à tout et qui ne fait pas ce qu'on lui dit ». Il m'en parle en souriant, avec un air taquin.

- « Il y a deux raisons qui poussent les gens à partir en cuisine. Il y a ceux qui n'ont pas les notes pour le général et il y a ceux qui aiment vraiment ça, qui veulent cuisiner. Pour moi, c'était parfait parce qu'un, j'avais pas les notes ; deux, j'aimais pas l'école ; et trois, je voulais cuisiner donc c'était nickel ».

Je lui demande s'il a des proches dans la restauration. Il me dit rapidement que ses parents sont médecins mais ne développe pas plus.

- « Pour en revenir à ce que vous voulez sans doute savoir. En vrai ? J'ai pas de madeleine de Proust comme on dit. Enfin, je pourrais vous la faire comme aux journalistes, vous dire que ma Maman faisait des supers plats et que j'adorais le poulet rôti ou son cassoulet dominical, que l'odeur du riz au lait sur le comptoir de la fenêtre m'a donné envie de faire la cuisine, etc.
- Vos parents étaient d'accord avec votre choix de métier ?
- Je l'aurais fait de toute façon. Vous savez, je suis pas issu d'un milieu ultra favorisé non plus, hein. On m'a transmis la valeur du travail. Quand j'ai dit à mes parents que j'allais en cuisine, ils m'ont dit "Ok, c'est ton choix, si tu pars, c'est pour bosser. Tu le fais à fond. On sera pas là pour subvenir à tes besoins si tu fous rien. T'as choisi, t'assume". Au fond, ils étaient contents parce que mes profs savaient plus quoi faire et ils savaient que la cuisine c'était ma seule motivation »

[« Le chercheur enquêté et l'insolent déterminé », extrait d'entretien, P.L 17/09]

Cet aperçu d'une première rencontre entre une étudiante-chercheuse et un chef-propiétaire rend compte de la familiarité avec laquelle ce cuisinier se prête aisément à l'exercice du récit de vie et de l'entretien. L'extrait introductif ici n'a donc pas vocation anecdotique. Il évoque déjà les thèmes majeurs abordés dans ce troisième chapitre, qui aura pour trame la portée narrative et biographique du métier de cuisinier gastronomique, autrement dit l'importance accordée au récit.

Le discours est inhérent à la pratique contemporaine de cette profession. Finalement, celle-ci est « d'abord une histoire, répétitive et singulière tout à la fois, qui se croise avec d'autres histoires, celles d'individus, de collectivités, et si l'on veut rendre compte de sa plénitude, sans doute faut-il commencer par la narrer » [Bromberger, Hayot et Mariottini 1995 : 7]. Dans la recherche, l'entretien n'a pas été simplement un outil pour recueillir des données mais bien « un objet d'enquête dont les circonstances sont porteuses de significations » [*ibid.* : 16-17], la narration étant à la fois un phénomène et une méthode dans le domaine des sciences humaines et sociales [Connelly et Clandinin 1999]. L'entretien était le théâtre privilégié du récit dont il existe une multitude de définitions scientifiques et littéraires. Je propose de nous référer à celle d'un discours littéraire ou non, dans notre cas narratif, qui implique minimalement un producteur et un récepteur¹. Pour reprendre les mots de deux enseignants-chercheurs, le récit narratologique domestique « l'inattendu et l'exceptionnel, en assemblant le disparate et le fragmentaire ». Il donne « forme et sens au monde », concerne un « ici et le maintenant » sans pour autant s'y limiter [Orange-Ravachol et Triquet 2007 : 8].

Au cours des entretiens, les chefs cuisiniers avaient tendance à mener la discussion pour suivre le fil de leur récit. De fait, il fut possible d'analyser la façon dont le parcours jusqu'au poste actuel était présenté ; la manière dont le temps était construit et narré car « mettre en intrigue, c'est configurer, agencer des événements pour en faire une histoire cohérente où l'hétérogène et le contingent sont rendus nécessaires » [de Ryckel et Delvigne 2010 : 235]. Lorsque ces narrations avaient lieu en dehors de l'espace de cuisine, directement en salle, elles adoptaient une forme d'« *occupational rhetorics* » selon l'expression utilisée par Gary Alan Fine, celles par lesquelles « *workers justify their work and explain to themselves and their public why what they do is admirable and/or necessary, a form of impression management* » [Fine 1996: 90]. La comparaison avec les discours tenus dans d'autres circonstances qu'en salle, ceux d'échanges plus informels en cuisine ou encore médiatisés², rendent visible la configuration de l'énoncé et la présence d'une « répétition narrative »³ [Ricoeur 1980 : 171]. Les

¹ Pour une synthèse éclairante des principales définitions du récit jusqu'à présent, je renvoie à l'article de Annick Dubiek sur le récit médiatique et la pensée de Ricoeur, disponible en ligne : <http://journals.openedition.org/communication/6312>

² Dans la recherche, essentiellement celle de la presse écrite, sur le web, mais aussi à la télévision et à la radio.

³ « *Finally, the recollection of the story governed as a whole by its way of ending constitutes an alternative to the representation of time as moving from the past forward into the future, according to the well-known metaphor of the arrow of time. [...] In this way, a plot establishes human action not only within time, as we said at the beginning of this section, but within memory. Memory, accordingly, repeats the course of events according to an order that is the counterpart of time as "stretching along" between a beginning and an end.* » (Ricoeur 1980 : 80).

cuisiniers adoptaient une trame conductrice similaire et un agencement du temps, de leur vie et de leur carrière assez identique, au premier plan duquel était la justification et le mérite de la dimension gastronomique de leur pratique. Ainsi, cette narration d'un « passé culinaire » faisait communément figurer la dimension émotive et enfantine (passion), le parcours d'études et diplômes obtenus en cuisine (formation), et l'énumération de cuisines au sein desquelles le protagoniste a exercé (expérience). L'affirmation d'un choix, celui d'être cuisinier, et la mise en acte de ce choix en s'engageant dans un apprentissage, faisaient simultanément office de rupture et de point initial dans les récits d'un parcours qui se voulait émancipatoire, laborieux et libre.

L'objectif du chapitre sera donc de comprendre, à travers ce que j'appellerai les « socialisations » et les temporalités « culinaires », les caractéristiques de la profession et les évolutions au sein de ce milieu que façonnent les cuisiniers professionnels. En m'appuyant sur des échanges lors d'observations et stages en cuisines, sur des récits de vie au cours d'entretiens ethnographiques « informels » [Beaud et Weber 2003] et « compréhensifs » [Kaufmann 2006], mais également à partir de données d'un « corpus autonome » et de littérature « grise » (Olivier de Sardan 1995 : 81), je souhaiterais mettre en exergue l'impact du temps dans les cuisines et l'importance des âges à travers la notion d' « expérience ». Autrement dit, comment les « jeunes » et les plus anciens comprennent-ils et négocient-ils leur parcours professionnel ? Il s'agit d'un parcours, nous le verrons, qu'ils lient inextricablement à leur décision de vie.

Dans un premier temps, j'aborderai la présentation du choix d'un métier en essayant de dresser un portrait assez global⁴ des différentes voies qui mènent à la cuisine gastronomique, et leur représentation. Cela permettra de mieux comprendre les enjeux de l'apprentissage et du stage en cuisine commerciale. Dans un deuxième temps, je discuterai de la manière dont est utilisée l' « expérience »⁵ en cuisine, en détaillant la socialisation culinaire du jeune. Je souhaiterais montrer que la mobilité est cruciale et que l'expérience du séjour à l'étranger participe à la construction d'un prestige gastronomique français. Finalement, il sera question de l'expertise du cuisinier expérimenté. En cuisine, l'exigence et le stress sont justifiées par l'expérience fortement valorisée. Nous verrons que l'expertise⁶ et l'autorité que l'expérience induit sont une construction communautaire et que chaque membre de la brigade, « jeunes » et moins « jeunes », participent à les produire et les reproduire.

⁴ Voir en annexe 4 une proposition de schéma et un récapitulatif des modes, durées et lieux de formations.

⁵ En tant que vécu, l'expérience est élaborée et communiquée : elle est « ce que je fais de ce qui m'advient » et « ce que je dis de ce qui m'advient » [Barbier 2013 :18 et 23], supposant une interaction avec autrui [Connely et Clandinin 1990].

⁶ « L'expertise peut être définie comme un processus assurant la relation entre trois pôles : celui des connaissances (conditions de savoirs sur la nature ou sur les artefacts), celui des acteurs (dotés de certaines compétences, caractérisés par des projets, des intérêts ou des attentes), celui des procédures et des règles (qui constituent autant de directives ou de recommandations pour le travail des experts » [Callo, Rip, 1992 dans Bonnet 2004].

I. Le temps de l'école : l'importance des récits dans la pratique et la représentation d'une carrière et d'un métier

1. L'habitude narrative des cuisiniers et le récit d'un passé commun

1.1. Narrations et cuisine

La principale difficulté consiste à repérer, s'adapter et comprendre la distance et la complémentarité entre les « faits culturels qu'on ne peut aborder que par le biais de la narration » impliquant « une participation intense des acteurs » [Favret-Saada citée dans Bromberger, Hayot et Mariottini 1995 : 7], et les faits culturels qui sont tout simplement « indicibles » [Rémy 2014 : 6]. Cet exercice d'équilibre est d'autant plus complexe dans un univers où l'on en vient finalement à se demander qui, entre l'hôte et le chercheur, est le plus familier à l'exercice de l'entretien et du récit de vie. Pour commencer, il nous faut donc revenir sur la familiarité narrative des chefs et des cuisiniers. Sur quatre semaines de stage par exemple, ce ne sont pas moins de trois journalistes-photographes qui sont venus au restaurant pour s'entretenir avec mon chef de cuisine. Il faisait également des « interviews » au téléphone depuis son bureau et me précisait que plusieurs articles étaient à paraître dans les mois à venir⁷. Il est d'ailleurs complexe en tant qu'étudiante de se frayer un chemin parmi la multitude d'influenceurs⁸ [de Veriman, Cauberge et Hudders 2017], blogueurs (cuisine, voyage, mode de vie), critiques culinaires ou journalistes – pour qui la mise en récit implique directement la promotion du restaurant et l'impact de celle-ci sur son chiffre d'affaires.

La multitude d'écrits produits sur les « Grands chefs » et la visibilité publique d'une profession incarnée à travers une personnalité, attestent effectivement d'une habitude narrative. Dans le cadre médiatique, la narration est co-construite et travaillée pour être mise en situation de récit [Lits 1997] : plus qu'un énonciateur et un récepteur interviennent alors un locuteur et un public. La médiation de ces narrations implique donc, au-delà d'une simple énonciation, une mise en récit appelée « refiguration », et une « configuration », soit la réceptibilité par lecteur, l'auditeur et/ou le spectateur [Dubied 1997]⁹. Les chefs-propriétaires y sont particulièrement accoutumés et maîtrisent les codes d'une bonne communication, conscients des attentes refiguratives et configuratives.

⁷ Dans la presse régionale et dans la presse spécialisée autour de la cuisine, du vin et de la gastronomie.

⁸ « *people who built a large network of followers and are regarded as trusted tastemakers in one or several niches* » [de Veriman, Cauberge et Hudders 2017 : 1].

⁹ « On peut considérer que l'importance de la refiguration justifie à elle seule une étude narratologique sur l'ensemble du cycle de médiation : si le texte est consommé comme un récit, il faut pratiquer une étude de narratologie médiatique, en suivant le modèle de Ricœur et en étudiant non seulement le texte, l'objet verbal, en termes narratologiques, mais aussi les "récits" circulants (en ceci qu'ils sont issus d'un parcours de médiation créateur d'identité) et les "récits" provoqués qui y sont liés » [Dubiek 1997 : 160]. Dans le cadre de ce mémoire, je n'aurai pas l'ambition et l'objectif d'étudier l'ensemble du processus de refiguration. Néanmoins, il me semble important de le garder à l'esprit et de distinguer les différents récits émis et transmis.

« Pour en revenir à ce que vous voulez sans doute savoir. La vérité ? J'ai pas de madeleine de Proust comme on dit. Enfin, je pourrais vous la faire comme aux journalistes, vous dire que ma Maman faisait des supers plats [...]. » [Extrait introductif – chef-propriétaire]

1.2. L'enfance du cuisiner

Dans ces récits, il existe des thématiques récurrentes, parfois à caractère sensationnel, parfois à dimension plus intimiste, et une manière de les lier assez similaire. Par exemple, en prêtant attention aux divers récits de vie de cuisiniers gastronomiques dans les médias, on peut s'apercevoir que la question d'une enfance bien nourrie est en quelque sorte un lieu commun des entretiens avec les chefs – des entretiens qui se déroulent, il est important de le préciser, dans la salle du restaurant, très rarement en cuisine. Repérer ce genre de canevas narratifs aide à distinguer les discours à destination du dehors, c'est-à-dire ceux destinés à sortir de l'enceinte de la cuisine et à être publiés, et les discours tenus en son sein, au cœur d'une brigade. Ceux à vocation externe ne sont pas sans influence sur les discours plus internes :

« J'dis pas que ma mère cuisine mal, hein ? On a toujours bien mangé mais ... c'était pas non plus hyper compliqué. C'est pas ça qui m'a motivé à cuisinier ! Par contre, on a toujours eu de bons produits. Simple et rapide, mais bon. » [Jeune cuisinier]

Outre cette enfance culinaire et son influence maternelle – souvent celle d'une mère ou grand-mère « bonne cuisinière » qui initie ou éduque au goût, – on retrouve d'autres schèmes dans ces « identités narratives¹⁰ » [Ricoeur dans de Ryckel et Delvigne 2010 : 237] du cuisinier gastronomique. Cette narration du passé est régulièrement couplée d'un attachement pour l'environnement d'une enfance « simple », « normale » et « familiale ». Les chefs précisent généralement aimer la « nature », leur « région », la « cueillette », les « balades », la « montagne ». Le motif du travail vient également ponctuer ce retour à l'enfance : on indique que le milieu n'était pas des plus « aisé »¹¹, un père soumis « aux trois huit », des parents « travailleurs » transmettant les « valeurs du travail », etc. Avec cette influence parentale qui met l'accent sur l'effort et de la débrouillardise, se manifestait aussi le thème du bonheur sincère, non superficiel et domestique.

¹⁰ de Ryckel et Delvigne définissent l'identité narrative – concept élaboré par Paul Ricoeur – comme l'articulation des deux pôles de l'existence humaine (*ipse* et *idem*) par le récit, participant à la construction d'un nous-même, d'une identité: « construire un récit, comme nous l'avons vu, c'est raconter qui (*ipse*) fait quoi et comment il le fait (*idem*). Le récit infléchit la permanence subie du caractère vers celle voulue de l'*ipse* tout en incarnant la volonté éthique propre à l'*ipse* dans les habitudes de caractère » [de Ryckel et Delvigne 2010 : 237]

¹¹ Je notais que les parents des cuisiniers appartenaient souvent à une classe socio-professionnelle élevée (j'ai eu connaissance de médecins dont deux généralistes et un chef de radiologie hospitalier, un professeur de danse, des dirigeants d'entreprise, un éditeur). Lorsque ces professions étaient évoquées, en dehors des récits de vie, les cuisiniers mettaient en avant non pas la classe socio-professionnelle mais le travail fourni par leur ascendant pour y parvenir. Le milieu n'est donc pas « aisé » au sens de passivement hérité (lignée familiale), de « superficiel », exubérant, et acquis d'avance.

Les récits font part d'une fratrie plutôt fusionnelle et une famille « proche », des parents compréhensifs, des « bonheurs simples ».

Tous ces schèmes sont à la fois répétitifs, car ils se retrouvent dans la majorité des narrations, et récurrents, car chacun d'eux se fonde sur le précédent pour faire le fil du récit. En effet, l'expérience est avant tout une construction, résultant « d'interactions entre différents espaces d'activités » dont chacune des étapes sert d'assise à la suivante. Il s'agit alors moins de s'intéresser au produit de l'expérience qu'à la manière dont celle-ci s'élabore et se transforme [Barbier 2013 :9]. C'est uniquement en cuisine, dans le récit moins formalisé, et après qu'une relation de confiance ait été établie, qu'émergeaient d'autres motifs narratifs bien moins courants mais tout autant « épicuriens » que ceux explicitement destinés à la sphère publique. Je pense en particulier à celui qui, tellement évident mais peu énoncé, m'étonnait par son évidence : la figure du gourmet. Par exemple, un chef étoilé se qualifia lui-même de « gastronome » : « j'aime manger, j'ai toujours aimé ça ». Les récits les plus intimes viennent compléter ceux plus officiels sur l'épicurisme d'un cuisinier : ils relayent un profil du cuisinier gastronome, appréciant la nature, les « bonnes choses », les plaisirs simples¹² - mais vrais, notamment à travers le profil du gourmet. Celui-ci s'illustre également dans ce que certains « jeunes » nommaient la « culture gastronomique ». Un professeur de cuisine, anciennement chef gastronomique, m'énumérait tous les restaurants de l'agglomération toulousaine où il avait pu manger. Tous mes interlocuteurs fréquentaient, ou du moins essayaient, des établissements à forte notoriété culinaire, idéalement étoilés.

Clément nous raconte le dernier repas qu'il a pris avec sa compagne dans un restaurant à deux « macs »¹³ de la région, photographies de son smartphone à l'appui. Après avoir fini de nous détailler le déroulement du déjeuner étoilé, il me précise en faire un » dès que l'occasion se présente :

« J'aime trop manger. Mais c'est chiant parce que les gastros sont fermés le dimanche et le lundi. Les jours où nous on bosse pas non plus. »

Je leur fais remarquer en souriant, que c'est quand même assez ironique comme situation.

« Ouais, c'est con. Mais bon, on a pas à se plaindre, on arrive à en faire.

- *[Florien] Si on a voulu faire cuisinier c'est qu'on est des mangeurs. J'ai fait ça parce que j'aime manger. [Je rigole] Non mais c'est vrai Eve, j'déconne pas.*
- *[Clément] Non mais oui, c'est qu'on aime manger, tu crois quoi ! Sinon c'est pas la peine de faire cuisinier ».*

[« L'évidence », pause cigarette, 20 octobre]

¹² C'est en cela que les cuisiniers se voulaient avant tout « épicuriens » et non pas « hédonistes » : « dans la conscience commune, l'épicurisme souffre d'un malentendu. Il serait par excellence une philosophie du plaisir, un hédonisme, et l'épicurien un jouisseur, au mieux un bon vivant, au pire un débauché. Or, s'il fait l'éloge du plaisir, c'est dans le cadre d'un ascétisme raisonné ».

¹³ Utilisé pour désigner l'étoile du Guide Michelin

2. La justification passionnelle du métier et sa médiatisation

2.1. Le « rêve de gosse »

A la fin du service, la cuisine s'est vidée de ses occupants et il ne reste plus que la cheffe pâtissière, le sous-chef et moi. Guillaume continue de ranger. Bérangère attend le retour de la salle en discutant avec moi. L'atmosphère est intime, le ton amical. Je lui raconte que le rythme du travail m'avait assez impressionnée au cours de mon stage :

« Et là, vous, vous reprenez à quelle heure ce soir ? 18h ? »

Bérangère me corrige et me dit qu'ici, la mise en place du soir commence à 17h. Il était déjà presque 15h et l'assiette de fromage venait à peine de sortir de cuisine... On attendait d'ailleurs son retour pour finaliser les desserts et les envoyer aussi.

« Ça vous fait quand même une sacrée plage horaire...

- Oui, mais on est là pour la passion.*
- [En rigolant] Ha, ha non mais c'est pas possible ! Vous savez, vous me dites tous ça !*
- C'est vrai ? Et pourtant, on a pas été formaté !!! »*

[« Le formatage passionnel », Fin du service du midi, 14 novembre 2018]

La thématique de l'enfance culinaire est souvent accompagnée de la thématique passionnelle, car l'envie d'être cuisinier doit revêtir une forme d'évidence et n'est pas issue d'un hasard bienheureux, encore moins d'une obligation. Or c'est dans la jeunesse que la « passion » trouve son ancrage le plus profond. Ce « rêve de gosse » lui confère son caractère le plus incontestable.

Tout au long de nos conversations portant sur l'entrée dans le milieu aussi, il fut question de choix et de décisions, de libre arbitre et d'autonomie, relevant de la « passion ». La cuisine n'était pour autant nullement décrite comme innée ou prédisposée, au sens de don à la naissance. De fait, pour reprendre les termes de Nathalie Heinich, les récits faisaient état d'une « identité vocationnelle » : « avoir une vocation, on l'a vu, c'est se sentir appelé à exercer une activité, non par calcul d'intérêt ou par obéissance à des convenances ou des obligations, mais comme un désir personnel, intérieur, d'embrasser une carrière pour laquelle on se sent fait » [Heinich 2005].

Les narrations puisaient pleinement dans cette logique vocationnelle. Même s'il n'était définitivement pas question de « naître cuisinier » pour reprendre l'expression de Loïc Wacquant au sujet de boxeurs d'un club américain [Wacquant 2002 : 98], il y a malgré tout ce « désir personnel » et, par suite, une forme d'« autodétermination » [Heinich 2005 : 91] dès l'enfance. Or pour qu'il y ait « vocationnalisation », précise la sociologue, celle-ci doit être modulée par le travail et c'est ce qui confère à l'œuvre sa valeur, à l'artiste son mérite.

C'était effectivement caractéristique des récits de mes interlocuteurs où la dureté d'une mise en pratique, nous le verrons, en faisait sa réussite. Dire que la cuisine était innée irait à l'encontre même de l'éloge du labeur et du mérite. Au contraire, l'évidence de la cuisine s'illustre dans une passion qui doit conférer la capacité à une force de travail.

Les récits médiatiques répandent cet idéal vocationnel et passionnel. Nous avons vu que la médiatisation de la cuisine professionnelle est souvent incarnée et énoncée à travers la figure du « Chef », qui promeut justement la passion d'un métier. Or, si les chefs participent à construire ces discours publics, l'ensemble des cuisiniers professionnels les « consomment » et en élaborent à leur tour¹⁴, reproduisant et répondant le motif passionnel. Cette réappropriation n'est pas sans effet sur le vécu ou l'expérience des autres membres de la brigade, faisant de la passion finalement une sorte d'obligation.

Pour vous, la restauration, c'est ...



Ce sondage est terminé.

3 344 votes

49 réactions

77 commentaires 23 partages

Illustration 12 Capture d'écran du résultat d'un sondage réalisé par la page Facebook "Toqués de restauration" ©. le 6 février 2019, à 15h.

La passion comme justification se retrouve par exemple dans les remerciements de lauréats de la cérémonie des étoiles Michelin. Le 21 janvier 2019, lors de sa diffusion en direct sur les réseaux sociaux, la passion était à son paroxysme : « C'est notre respiration, c'est naturel. C'est... On a toujours aimé ça et on aimera toujours ça » [témoignage d'un chef deux étoiles]; « On a énormément de grands chefs, comme vous, qui viennent chez nous et voilà quoi. Vous nous transmettez votre passion, vos conseils qui nous permettent aussi d'avancer, nous, jeunes chefs » [chef deux étoiles] ; « On va pas lâcher la passion, on va continuer » [épouse d'un chef trois étoiles], etc. Je suis également tombée sur un sondage « Facebook » illustrant également la manière dont l'idéal passionnel de la cuisine gastronomique est promu par les médias.

Quelques commentaires

[Internaute 1] : C'était une passion vite brisée par le coût de la vie et la situation

[Internaute 2] D'après les émissions de télé ça doit être OBLIGATOIREMENT une passion « qui nous prend aux tripes ». On ne peut pas juste bien aimer son travail et profiter. Nan. Si ce n'est pas la passion tu n'es qu'un salaud »

[Internaute 3] J'aime mon travail mais je suis loin d'être passionné [...] Bien sûr j'aime énormément faire mon travail et je pense qu'il faut l'aimer un minimum vu les conditions de boulot de merde qu'on se tape en restauration 😊

¹⁴ L'étude des récits médiatiques « consiste à découvrir et à décrire "ce que les gens font des récits" (Derèze), à étudier l'interprétation que les acteurs sociaux font des narrations que les médias leur transmettent, mais aussi les conséquences de cette interprétation sur leurs actions et leurs vies » [Dubied 1997 : 165]

2.2. Être cuisinier gastronomique implique-t-il d'être passionné ?

Qu'elle soit médiatisée ou véhiculée au sein des cuisines, cette notion de la passion joue beaucoup dans les attentes des clients et de ce qui doit les lier aux cuisiniers. Les créations des « chefs » doivent rendre compte de sa passion, la transmettre : ne dit-on pas d'une assiette qu'elle doit « raconter une histoire » ? que le cuisinier « se donne » dans l'assiette ? Nous retrouvons alors la notion de « don culinaire » détaillée dans le chapitre précédent, à laquelle s'ajoute une dimension quasi sacrificielle, nous y reviendrons.

En cuisine, on sent que ce choix du « devenir cuisinier » se doit d'être le fruit d'une passion enfantine. Être arrivé(e) en cuisine par dépit, contraint ou par hasard, n'était donc pas aisément assumé, y compris dans sa propre brigade, parmi ses collègues et ses gars. Les cuisiniers me disaient avoir pleinement souhaité cette voie et la décrivaient comme un moyen d'épanouissement, en dépit ou grâce au travail que cela impliquait. Seuls trois cuisiniers m'ont confié, à côté des nombreux récits passionnels, que ce choix s'était de lui-même imposé avec le temps ou bien qu'il fût plus ou moins subit au début. Julien se projetait plutôt dans une carrière militaire mais s'était « retrouvé » en hôtellerie suite à la recommandation de proches : « j'étais un peu paumé et je me suis laissé convaincre. Je pensais que ça serait plutôt la salle et le service. Mais dès les deux premières semaines, je l'ai su. Je me suis rendu compte que j'étais cuisine. Ça me plaisait, j'ai continué ». Après une dizaine de jours passés ensemble, Benjamin me racontait avoir voulu être menuisier mais ne pas avoir été suffisamment bon en mathématiques : « du coup je suis parti en cuisine, j'y ai découvert la pâtisserie. Je savais que j'en ferai mon métier. J'ai jamais arrêté ». Alors que je me retrouvais seule avec Bérangère, également cheffe pâtissière, elle me livrait sans gêne que la cuisine avait été son échappatoire « je savais pas trop quoi faire... puis je voulais partir de chez mes parents. Je les aime, hein ! J'avais juste envie de bouger. J'ai eu de la chance que ça m'ait plu, je sais pas ce que j'aurai aimé faire ou ce que j'aurai pu faire sinon ».

Cependant, en dépit d'avoir pleinement initié la démarche de la voie culinaire gastronomique, Julien, Benjamin et Bérangère aimaient le métier pour lequel ils avaient au moins choisi de s'impliquer, celui pour lequel ils ont voulu se « donner ». Dans les récits, ce motif passionnel a également l'avantage de lutter contre des présupposés tenaces, car la cuisine n'appartient pas à ce qu'on pourrait qualifier d'une « convenance »¹⁵. En effet, les membres des cuisines ont conscience des préjugés¹⁶ associés à la profession restaurative. L'inscrire dans un discours de la passion est un moyen de se défaire d'une connotation négative et l'ériger à un rang « gastronomique ».

¹⁵ Ce n'est pas une expression de mes interlocuteurs

¹⁶ Un préjugé, à la différence d'un stéréotype avec lequel il est souvent confondu, est davantage chargé affectivement et négativement. [Confère Denis Machillot]

3. Du bonnet d'âne à la toque de cuisinier ?

3.1. Le recours à l' « école » dans la construction des récits

Le « milieu » d'un récit correspond à un espace d'énonciation, entre un début et une fin, avec une logique du renversement indispensable au déroulement de la narration [Dubied 2000, Reuter 2016, de Ryckel et Delvigne 2010 : 235]. Il s'avère que l'engagement dans des études culinaires constitue un « renversement » par excellence. En effet, le moment où le collégien exprime sa voie d'études pourrait être qualifié de « milieu ». Ce renversement relie immédiatement la narration relative au monde de la jeunesse et de l'enfance.

Il suffit d'écouter les cuisiniers ou futurs cuisiniers professionnels parler de leurs choix d'orientation pour se rendre compte de l'importance qu'ils accordent à l'école dans leur parcours. Loin d'être caricaturée ou dénigrée, l' « école »¹⁷ a permis de confirmer une décision bien affirmée, indépendante de toutes influences extérieures, professorales ou parentales. L'école conforte un choix autonome et personnel. Car l'affirmation d'un choix de carrière requiert l'annonce devant un conseiller d'orientation – figure redondante qui dépendamment des récits a pu encourager ou entraver la voie de la cuisine.

L'image du cuisinier anciennement cancre, et les stéréotypes affiliés à des études professionnelles en France [Cayoutte-Remblière 2013, Hambye et Siroux 2018, Palheta 2015] sont en partie construites et alimentées à l'extérieur du milieu professionnel de la cuisine. Mais le stéréotype, en tant que processus catégorisant et légitimateur, s'inscrit dans « un contexte, une situation de communication qui le rend – contrairement aux idées reçues – non transparent » [Machillot 2012 : 83]. Pour qu'il y ait stéréotype, il faut des interactions et des conditions qui lui donnent du sens. De fait, même si les images associées aux formations professionnelles ou au domaine d'étude de la restauration sont majoritairement reprises du sens commun, il serait trop simpliste de penser qu'elles sont simplement subies, qu'elles ne sont pas à leur tour récupérées et utilisées par les cuisiniers et aspirants cuisiniers eux-mêmes.

Dans l'extrait introductif par exemple, en précisant avoir été turbulent et mauvais élève, mon interlocuteur accentuait à l'inverse son profil d'autonomie et sa réussite d'autant plus laborieuse. Il resignifie¹⁸ alors les stéréotypes du cuisinier cancre c'est-à-dire qu'il s'appuie sur cette image de mauvais élève en vue de promouvoir la dimension la fois motivationnelle, méritante et passionnelle

¹⁷ L'école ici, renvoie à l'enseignement de la petite section de maternelle à la classe de troisième ; elle semble prendre fin à l'entrée des collégiens en formation professionnelle. De fait, lorsque mes interlocuteurs me disaient avoir quitté l'école tôt, ils font référence au collège et le programme qui ne contient pas des cours pratiques sur la cuisine ou de la pratique en stage.

¹⁸ La resignification d'une notion ou d'une image consiste à l'utiliser, l'instrumentaliser, souvent en vue de le réhabiliter ou de promouvoir la signification que les principaux concernés lui accorde ou souhaite lui accorder.

de son parcours. Dans le fil de son récit, « le fouteur de merde au collège, l'insolent, le petit merdeux. Vous savez ? Celui qui répond à tout et qui ne fait pas ce qu'on lui dit » a réussi malgré tout par imposer son choix et parvenir à faire de la cuisine car c'était son rêve depuis « gosse », et ce malgré les réticences de ses professeurs, qu'il me décrit « désespérés ». Se construisant sans aide et sans facilité, il a dû travailler dur avant de faire « l'ouverture du resto de Ducasse à Londres » et d'inaugurer « y'a une dizaine de jours son deuxième restaurant ». Ainsi, en insistant sur le profil chahuteur face à son interlocuteur, qui plus est universitaire, le cuisinier réhabilitait et renforçait son caractère à la fois travailleur, à défaut de scolaire, et passionnel. Il faisait de sa propre détermination pour la cuisine et de son seul investissement, l'origine de sa réussite. En même temps, le chef se décrivait comme un anticonformiste, quelqu'un qui n'aime pas subir la discipline. Il pose ainsi les bases pour la suite de son récit : celle d'un chef à la tête de deux brigades et deux restaurants.

À 22 ans, Ilane alternait sur différents postes mais était toujours dans la même cuisine étoilée depuis deux ans. Lui aussi me racontait spontanément avoir été mauvais à l'école, sans me préciser si c'était lié à un désintérêt et/ou des difficultés scolaires. Lui aussi décrivait alors son envie « depuis toujours » d'être cuisinier comme source de motivation lui permettant d'obtenir une place dans la filière professionnelle et l'établissement désirés : « ça m'a poussé à me bouger les fesses et avoir les notes suffisantes. J'ai fait mon bac pro en trois ans et j'ai enchaîné avec une mention complémentaire traiteur ». A travers ce témoignage, Ilane communique ainsi le fait d'être réellement passionné « depuis toujours » (1) comme une motivation ; le prestige de sa formation qui nécessitait d'avoir des « notes suffisantes » (2), sa réussite scolaire dans son choix de formation car il n'a pas redoublé, « trois ans » étant la durée minimale pour obtenir le baccalauréat directement après le collège, et qu'il a même poursuivi ses études avec un mention complémentaire, qui correspond à une année supplémentaire (3).

Mis de concerts, ces deux exemples montrent que les images que certaines voies de formations véhiculent étaient mobilisées dans les récits de mes interlocuteurs, ici positivement, dans une optique de valorisation de son parcours.

3.2. La stigmatisation d'une formation culinaire

De nombreuses études font part d'une sorte contradiction entre les objectifs politiques des enseignements par alternance et/ou professionnels – à savoir la promotion d'une insertion rapide dans le milieu du travail – par rapport aux sentiments, ambitions et positions des élèves de ces formations, souvent désireux de « continuer » et poursuivre les études [Cizeau 2013, Moreau 2012,

Palheta 2015]. L'exemple de la narration d'Ilane permet de montrer qu'il n'y a pas une opposition aux études lorsque le collégien choisit de s'insérer dans la voie culinaire¹⁹. Il est donc nécessaire d'être vigilant face à ces conceptions et la manière dont elles sont intériorisées ou véhiculées, par les cuisiniers et les chercheurs. D'autant plus que cette image d'une antinomie entre une orientation professionnelle et l'école n'est pas anodine. Alimentée en dehors des cuisines, elle influence directement les représentations et les discours des cuisiniers. Il était fréquent qu'au cours de nos échanges, les cuisiniers éprouvent le besoin de justifier un niveau scolaire convenable voire louable. On me précise avoir été « bon élève », « studieux », « fort à l'école », etc. Un chef de lui-même me racontait avoir toujours désiré être cuisinier : « et pourtant, j'étais un vrai matheux. J'étais bon à l'école. Quand la conseillère d'orientation en troisième m'a demandé ce que je souhaitais faire, je lui ai répondu direct cuisinier ». Cette tendance est très marquée dans les récits médias dans lesquelles certains « Grands chefs » attestent de leur profil initialement studieux²⁰ : « je me souviens d'un dîner grâce à mon Papa, parce que j'ai, oui, j'ai eu mon Bac S. Et donc mon Papa m'a offert un dîner chez Monsieur Robuchon » raconte par exemple un chef lors de sa remise de la deuxième étoile Michelin en direct.

Ce besoin de réhabilitation et revalorisation de leur choix ou de leur capacité tout simplement, poussait même certains, comme Samuel en première année de BTS (Brevet de Technicien Supérieur), à vouloir insister sur le fait que la cuisine : « c'était vraiment pas une voie de garage ». Ainsi, l'école n'est pas en contradiction avec le choix des cuisiniers. Au contraire, elle permet d'asseoir et d'affirmer une décision et une motivation aux yeux des autres. Elle a également une grande importance dans la valorisation d'un parcours à dimension passionnelle et gastronomique. Un récit de cuisinier commence systématiquement par l'énonciation d'un diplôme ou d'une formation culinaire. De même, lors des présentations, les cuisiniers me renvoyaient à leur établissement d'origine (« le lycée hôtelier X », ou « le centre de formation Y », parfois juste leur nom) et à leur diplôme (« bac pro », « bac techno », « BTS ») : leur seule évocation communique au destinataire un ensemble considérable de représentations et de stéréotypes significatifs. Comme

¹⁹ Si la voie professionnelle permet d'entrer dans les cuisines de restaurants via des stages en entreprise et ainsi pouvoir rapidement côtoyer le milieu salarié ; et si cette orientation permet de s'émanciper à la fois de l'« école » et de la famille comme j'ai pu souvent l'entendre, les cuisiniers n'avaient pas pour objectif de rompre totalement avec la formation dans un cadre scolaire, ni de se stabiliser dans un emploi. De fait, pour mes interlocuteurs, il ne pouvait y avoir de contradiction. Comme les trois chercheurs néanmoins, j'observais l'« importance aux diplômes » [Palheta 2015 : 175] ne serait qu'à travers la plus-value souvent accordée à l'obtention du BTS ou d'une mention complémentaire en sus du baccalauréat professionnel ou technologique. Mais une fois de plus, considérer que cela est remarquable (au sens de notable) du fait qu'il s'agisse de la filière professionnelle, ne fait que réitérer des idées préconçues sur un profil nécessairement « anti-école » ou cancre des élèves ayant choisi la voie des cuisines. Or la « politique du "tout diplôme" » [Chauvel cité par Duru-Bellat 2016 :1] concerne l'ensemble du système d'enseignement français.

²⁰ Michel Bras se prédestinait à être mathématicien, Adeline Gratter professeure de langue, Amandine Chaignot pharmacienne, Georges Blanc pilote, Olivier Roellinger ingénieur, etc.

l'image du « cuisinier cancre », la hiérarchisation des formations²¹ ne s'arrête pas à l'entrée des cuisines : elle est également véhiculée, resignifiée, et utilisée par les cuisiniers eux-mêmes. En France par exemple, le CAP (Certificat d'Apprentissage Professionnel) est généralement perçu comme une « troisième voie » [Brucy, Maillard et Moreau 2012 : 5, Cayotte-Remblière 2013 : 249], « au mieux comme un diplôme de dernière chance, au pire comme une voie de garage » [Palheta 2013 : 233], voire une « 'certification intermédiaire', sur le parcours en trois ans des futurs bacheliers professionnels » [Cizeau 2103 : 267]. Ce fut également le cas pour mes interlocuteurs.

4. La hiérarchisation des formations et les prémices de la pratique professionnelle

Les formations culinaires sont hétérogènes dans leur organisation, mais elles ont en commun la possibilité de pratiquer la cuisine – autrement dit de pouvoir expérimenter de ses mains. Il est évident pour mes interlocuteurs que la main doit faire pour apprendre la cuisine car la cuisine n'est possible que par la manipulation²². Cette idée de la pratique comme essence de la connaissance n'est pas le propre de l'apprentissage culinaire. Pour le sociologue Gilles Moreau, les politiques françaises et les impératifs économiques notamment, ont nourri « une pensée pédagogique au fondement de laquelle se trouve une théorie de la connaissance qui est considérée comme indissociable de l'action ; idée qui s'est progressivement imposée, y compris dans l'école, pour donner naissance au modèle pédagogique des compétences » [Moreau 2002 : 92]. Néanmoins dans ce cadre particulier de la professionnalisation culinaire, pour être considérée comme valable, la pratique de la cuisine doit avoir lieu en cuisine.

Selon le philosophe Guy Brucy, l'apprentissage sur le tas renvoie à l'ensemble des « manœuvres spécialisées soumises à un entraînement sommaire qui les enferme dans les limites étroites d'un procédé ou d'un geste » [Guy Brucy cité par Hambye et Siroux 2018 42-45]²³. En s'appuyant sur les considérations des cuisiniers rencontrés, il est ici difficile de réduire la notion d'apprentissage à une définition essentiellement technique et manuelle. La connaissance implique, au-delà de la gestuelle, une pédagogie de l'expérience. Ainsi, la voie professionnelle de la cuisine n'est nullement remise en cause, au contraire, la possibilité d'exercer directement dans le restaurant est fondatrice.

²¹ En effet, de nombreux travaux s'accordent à dire que les formations sont fortement hiérarchisées en France, l'apprentissage et la voie professionnelle figurant en dernière place du classement [Cayotte-Remblière 2013, Hambye et Siroux 2018, Palheta 2015]. De fait, même si les images associées aux termes « BTS », « bac pro », « bac techno », « CAP », « CFA » par exemple ne sont pas propre au domaine de la restauration, elles sont tout autant récupérées, réutilisées, voire alimentées dans le milieu.

²² Je proposais une discussion autour de la manipulation et de la transmission du savoir dans le deuxième chapitre d'un premier écrit en Master 1. Lire l'ouvrage de Richard Sennett (2010), *Ce que sait la main : la culture de l'artisanat*. Paris: Alban Michel

²³ C'est en cela, pour les auteurs, que l'entreprise n'est pas un lieu d'apprentissage mais un lieu de mise en pratique – d'où la nécessité d'un prérequis ou d'un cadre scolaire pour constituer les bases [*ibid.*]

« En vrai Eve, j'aurai appris la même chose, mais beaucoup plus tôt et vite si j'avais fait un bac pro. C'est en cuisine que t'apprend le plus » [Clément]; autrement dit : « rien ne vaut la pratique » [Laure]. On retrouve la conception de l' « entreprise formatrice » [Palheta 2015 : 29],, soit l'idée que la structure de l'entreprise (ici du restaurant) est plus à même d'inculquer un métier car elle est davantage ancrée dans la « réalité » du secteur [Hambye et Siroux 2018 : 56]. De fait, la pratique que valorisent mes interlocuteurs est peu signifiante lorsqu'elle a lieu dans le cadre des enseignements scolaires. Et même si les lycées hôteliers proposent des restaurants « gastronomiques d'application », ce ne sont pas de « vrais restaurants » me précise Ahmed. Ce faisant, il apparaît malgré tout que la formation avec le plus de pratique en entreprise²⁴ s'avérait être la plus stigmatisée.

Le 12 février, j'assiste à un cours de TP avec un groupe d'élèves en classe de seconde professionnelle. Je suis assez « désorientée ». Alors qu'en cuisine, les cuisiniers me donnaient l'impression de choix évidents et d'un chemin tout tracé, les élèves ici sont plus hésitants, comme s'ils venaient d'être lancés dans le grand bain : j'oublie qu'ils sont à peine en seconde, certains n'ont pas seize ans. J'ai cru entendre que le plus âgé de la promotion, dixit le « comique », avait déjà obtenu un CAP. J'en profite :

- « Mais toi Ahmed, pourquoi tu voulais faire un bac pro en plus du CAP ?
- Le CAP c'est pas vraiment un diplôme, c'est pas... c'est pas prestigieux. Puis comme ça, moi, j'aurai trois diplômes ! Et ouais les gars, soyez pas jaloux ! » [à destination de ses camarades]

Le professeur absent, je prolonge la discussion et essaie de savoir pourquoi le groupe préférerait la filière professionnelle. Une gêne s'installe. Ahmed part vérifier la cuisson des feuilletés pour le dessert du jour dont il maîtrise déjà la technique. Seul Morgane ose alors me dire : « Le CFA, vous savez... c'est un peu, un peu... c'est pour les Segpa²⁵, je sais pas si vous connaissez ? [J'acquiesce]... C'est mieux le pro quand on sait ce qu'on veut faire. »

[« Le CFA c'est un peu... », Extrait de terrain, 12 avril]

Le CAP sous-tendait forcément une absence de passion, un choix obligé, par dépit. Or nous avons vu que l'idée même du choix pour les cuisiniers est fondamentale, que l'affirmation d'une orientation au collège et face à sa famille, est constitutive et centrale dans l' « identité narrative » [de Ryckel et Delvigne 2010 : 237]. Contrairement au baccalauréat technologique ou professionnel, ceux qui apprennent en CAP ne l'auraient pas vraiment souhaité. Un professeur de baccalauréat professionnel et de CAP en lycée hôtelier m'expliquait par exemple, mal à l'aise, qu'il n'y avait pas « le même public... Fin voilà. C'est pas forcément leur faute. Ils se sont retrouvés là quoi, ils n'ont pas trop choisi. ». Le CAP est donc, d'un point de vue passionnel et narratif, incompatible avec une voie gastronomique qui elle, se doit d'être délibérément élue. En cela, le baccalauréat professionnel (« bac pro » ou « pro »), est davantage valorisable et valorisé par les cuisiniers. Par ailleurs, le CAP

²⁴ Pour un CAP en lycée professionnel, un tiers de l'enseignement se fait en entreprise soit 12 à 16 semaines de stages sur deux années, contre 22 semaines en trois ans de baccalauréat professionnel [Hambye et Siroux 2018]

²⁵ Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté

était antinomique de l'idéal méritocratique de la cuisine gastronomique car aller en CAP c'est « simple ²⁶», cela ne requiert pas de travail ou de dépassement de soi. Elle ne fait valoir le profil d'étudiant ou de « jeune », bon ou mauvais à l'école, qui se donne les moyens pour parvenir à ses fins.

Le baccalauréat technologique (« bac techno » ou « techno »), même s'il impliquait moins de pratique en entreprise (stages), prévalait également sur le CAP, voire sur le baccalauréat professionnel pour certains de mes interlocuteurs. Si le baccalauréat professionnel primait sur le CAP en termes de passion et de mérite principalement, le baccalauréat technologique s'appuyait sur ceux de l'ambition et de l'anticipation. La filière technologique, me disait-on, a l'avantage de procurer des outils de gestion entrepreneuriale et de marketing, absents des deux autres formations. Elle est donc une assise le temps venu d'ouvrir son propre restaurant gastronomique : « le bac pro ? t'apprends juste à cuisinier. Alors que le bac techno il te donne les outils pour la gestion, l'organisation du restau. Le techno ça apprend à gérer. Tu fais de la compta et tout. Et ça m'a donné des clefs pour ouvrir mon restau » [Julien].

Dans cette même optique anticipatrice, Samuel avait choisi de poursuivre les études après la terminale professionnelle parce que le « BTS permet d'avoir le côté gestion. Si, après, j'ouvre mon restau, ce sera plus simple » ; quant à la suite de sa carrière : « idéalement, je reste cuisinier jusqu'au bout... Mais justement, c'est l'avantage du BTS, je pourrais reprendre un an d'étude, intégrer un grand groupe, faire de la paperasse et tout... mais bon, c'est pas mon objectif premier, c'est clair ! J'ai pas envie de sortir des cuisines ». C'est aussi pour cela que les professeurs encouragent ceux « qui ont le bon profil » à poursuivre en BTS. Or c'est lors des stages surtout, que l'on repère celui qui a le profil pour cuisinier, et cuisiner de manière gastronomique. Car les stages jaugeraient la réelle détermination du candidat. Ils évaluent le degré de « passion » du stagiaire, ce qui doit normalement motiver l'engagement dans cette voie et l'investissement dans la formation.

²⁶ Là aussi, cette image se retrouve dans d'autres CAP en France [par exemple Palheta 2013, Cayoutte-Remblière 2013, Moreau 2002].

II. Le temps du passage : ces noms qui embellissent un parcours gastronomique

1. Une première « expérience » de la cuisine

1.1. La cuisine comme sacrifice

La distinction entre *expérience* et *expérimenter*²⁷ est essentielle pour comprendre l'importance accordée à la pratique du stage et la prévalence de l'expérience dans le milieu de la cuisine gastronomique. Si l'expérimentation (manipulation) commence dès l'entrée dans une formation professionnelle ou technologique, via des travaux pratiques (TP) ou des enseignements technologiques par exemple, l'expérience de « cuisiner » et de « cuisinier » commence réellement avec les premiers stages, en dehors même de l'établissement de formation.

Afin de comprendre la valeur *expérientielle* qui est conférée au stage, il nous faut revenir à la conception de l'« entreprise formatrice » dont découle directement celle du vécu et de maturité: le stage se veut être une source expérientielle par l'épreuve qu'il constitue. Synthétiquement résumée, pour être signifiante, l'expérience du stage se doit d'être marquante. Et lorsque le cuisinier parvient à la surmonter, il peut alors affirmer avoir gagné en « *expérience* ». Dans ce dessin de l'épreuve, la période de stage s'impose comme un « sacrifice professionnel » [Mériot 2002 : 65], parfois au détriment d'une qualité ou hygiène de vie.

En effet, pour servir d'expérience, le stage doit littéralement avoir une vertu sacrificielle²⁸. On



retrouve notamment les paramètres du sacrifice synthétisés par l'helléniste Marcel Detienne [Detienne 1979 : 12-35] : le stage est un système délimité par le temps (durée du contrat de stage), par l'espace (la cuisine du restaurant), le groupe (la brigade du restaurant), et les interdits qu'il engendre. Il existe également une architecture interne à vocation « alimentaire et politique », et le statut d'un sacrifié. Celui-ci peut être un produit bestial, car le passage en cuisine permet de se familiariser à la préparation animale (confère illustration), ou encore le *jeune* lui-même.

²⁷ Pour une définition et l'histoire de ce verbe franciser, lire le bref et éloquent article de Stéphane Madelrieux dans *Critique* : <https://www.cairn.info/revue-critique-2012-12-page-1012.htm>.

²⁸ Cette notion « sacrifice » et plus généralement l'idée de dévouement était très prégnante dans les témoignages de mes interlocuteurs. Nous gardons néanmoins à l'esprit que « sacrifice » est une construction théorique, souvent idéologique, utilisée de manière abusive dans le langage courant. « Sacrifice » finit par être « un mot, une illusion lexicale » [Durand 1979 :136]

Dans ce dernier cas, le stage est, au-delà d'un sacrifice « professionnel » un sacrifice « personnel »²⁹ [Hubert et Mauss 1899 : 13]. Comme le sacrifice, l'expérience de stage a une portée narrative et devient « un opérateur mythique dans un ensemble de récits où sacrifier » [Detienne 1979. : 13]. L'idée d'une dévotion passionnelle et son engagement quasi inconditionnel [Savadogo 2016 : 37] trouvent en lui leur meilleur support. Dans le milieu, de la même manière que ce qu'observe Loïc Wacquant auprès de boxeurs, :« le "sacrifice" - l'idée autant que les pratiques réglées qu'il prescrit – envahit et imprègne l'existence des boxeurs, à l'intérieur comme à l'extérieur du *gym* [...] Il est à la fois le leitmotiv et mot d'ordre » qui se veut capable d'amener à la réussite [Wacquant 2002 : 149-150].

1.2. Inculquer et transmettre le principe du dévouement

Dès l'enseignement culinaire, cette conception de l'épreuve et du sacrifice est narrée par les professeurs et les étudiants. Tous ont intégré la dimension éprouvante de l'exercice, avant même de s'y prêter. Les propos des Meilleurs Apprentis de France qui n'avaient pas encore finalisé leurs études et avec lesquels j'ai pu m'entretenir illustrent cette mythification de la difficulté du métier, de la vertu sacrificielle de la profession gastronomique. Quand je demandais par exemple à Samuel et Amélie comment se déroulaient leur stage, ces-derniers s'estimaient encore relativement épargnés : « pour le moment ça va, je peux encore profiter tant que je travaille pas vraiment » [Samuel, 18 ans], « je pense que ça sera surtout un rythme à prendre... Enfin, j'dis ça mais... On en reparlera (rire) » [Amélie, 18 ans].

L'image du sacrifice est donc entretenue et diffusée par l'intégralité du corps de la cuisine. D'abord par les étudiants, qui s'apprentent à s'y confronter. Samuel me disait par exemple faire attention à sa posture « pour ne pas être bousillé dès le départ » et porter des bas de contention suivant l'avis de ses médecins³⁰ « c'est un conseil de mon kiné et de mon ostéo : vaut mieux prendre ses précautions. [...] après il y a des cuisines où il y a une bonne protection. Là où j'ai fait mon stage, par exemple, ils badgeaient³¹ tous ». Mais la rudesse est également entretenue par les enseignants, qui cherchent parfois à faciliter ou retarder « l'entrée en sacrifice » [Hubert et Mauss 1899 : 18] de leurs élèves en leur proposant d'aller progressivement vers la restauration commerciale gastronomique. Alors que nous n'avions pas encore débuté le TP, un professeur m'avertissait que les élèves seraient

²⁹ « Pour la brièveté de l'exposition, nous appellerons sacrifices personnels ceux où la personnalité du sacrificiant est directement affectée par le sacrifice, et sacrifices objectifs ceux où des objets, réels ou idéaux, reçoivent immédiatement l'action sacrificielle » [*ibid.*]

³⁰ Les cuisiniers restent en posture debout tout le temps du service et de la mise en place : on ne s'assoie pas en cuisine.

³¹ En référence au pointage-horaire.

difficiles à canaliser parce que « crevés » par leur premier stage en collectivité³². Aucune réglementation éducative nationale n'oblige à réaliser ce premier « baptême » culinaire en restauration collective, mais ce professeur me confiait que la plupart des établissements de la région³³ le préconisaient fortement : « pour une première fois, [la restauration collective] c'est beaucoup plus cool et plus sympa que dans le tradi ou le gastro ». Ses élèves qualifiaient leurs anciens collègues et maitres de stages de « gentils », le rythme « tranquille », et la cuisine « pas compliquée ». Pour l'équipe enseignante, le stage en collectivité était aussi perçu comme un moyen de prévenir certaines dérives dont peuvent faire l'objet les stagiaires de restaurants commerciaux (harcèlement et bizutage, mais aussi tâches confiées, temps et conditions de travail non respectés) : « le problème avec les stages en restau, c'est que les jeunes sont en mauvaise position vous voyez... Ils peuvent pas vraiment se plaindre parce que sinon ils perdent le stage et n'auront pas le diplôme » [professeure en nutrition]. Malgré tout, il y a souvent une certaine résignation ou acceptation de ce modèle sacrificiel : « ben ils nous disent juste de nous accrocher, que tout ce qu'on voit en stage c'est à nous de le changer plus tard » [Samuel]. Finalement, les chefs-propriétaires et les maîtres de stages participent tout autant à la mythification du stage : ayant connu la difficulté, ils l'exigent à leur tour.

A partir du moment où la voie de la restauration commerciale et gastronomique est tracée, le stage dans un étoilé ou un palace fait donc office d'une « entrée en sacrifice » des plus évocatrices et des plus dignes à narrer pour ces novices. Cette conception de l'épreuve est fondamentale car elle se prolonge au-delà de l'obtention du diplôme par l'étudiant [Terence 1996 : 74-75] et va régir l'ensemble du parcours du jeune cuisinier, chacun de ses « passages ». Le récit de la cuisine doit pouvoir rendre compte de la superposition d'expériences dans différentes brigades.

2. Accumuler de l'expérience et s'inscrire dans une filiation culinaire

2.1. La figure du jeune et la quête d'apprentissage

- « [Ilane] « Par exemple en ce moment au restau c'est l'ourson. Mon chef lance à la brigade le thème et chacun réfléchit et peut proposer un truc. Après forcément, il y a des associations qui changent pas et qui reviennent
- [EM] Comme ?
- Euh.. Par exemple... L'été, on va forcément travailler la tomate et la courgette.
- Et ton chef t'implique dans la création des assiettes ? C'est rare qu'un chef...

³² La restauration peut se diviser en deux activités : celle des « restaurants » et celles des « cantines ». La restauration collective – ou « sociale » – s'adresse aux membres d'une collectivité (école, entreprise, hôpital, etc.). La restauration commerciale – ou grand public – s'adresse à une population non délimitée au préalable. [Mériot 2001 :53-54]

³³ Ce professeur était fortement impliqué dans la formation des professeurs et dans l'organisation des programmes au niveau académique – il fréquentait un grand nombre de structures éducatives.

- *Ouais, j'ai de la chance. Il est hyper pédagogue avec nous. Il me laisse assez de libertés. Je prends pas mal de décisions au resto. Tu me demandais pour les modèles, ben mon chef, c'est un peu lui mon mentor. C'est lui qui m'a donné toutes les clés.*
- *Mais tu veux quand même rebouger sur Paris ?*
- *Oui, j'y vais pour apprendre. Ici, ça fait presque deux ans déjà donc... »*

[Echange téléphonique avec Ilane, 22 ans– 25 février 2019]

Lors de cet échange, Ilane était en poste dans un restaurant étoilé au sein duquel il fut stagiaire lors de ses études. Satisfait de sa relation avec son chef de cuisine et épanoui dans un travail qui lui laissait un certain poids décisionnel, Ilane m'expliquait malgré tout vouloir exercer dans un établissement parisien. Cette volonté de changement et de mobilité est schématique des parcours de ceux qu'on appelle les « jeunes ». Aux prémices de leur carrières, ils entrent dans une logique de l'accumulation. Dit simplement, le jeune doit prendre ce qu'il y a à apprendre.

Une fois le diplôme obtenu, les étudiants choisissent souvent de retourner auprès d'un ancien maître de stage, idéalement étoilé, avant d'exercer dans d'autres cuisines³⁴. Ce faisant, les novices décident de débiter dans une cuisine familière où ils estiment pouvoir encore se former et acquérir de nouvelles connaissances, « apprendre ». Quand les jeunes estiment avoir bénéficié de tout ce que la cuisine avait à leur offrir, ils choisissent alors d'en changer. On dit d'ailleurs des jeunes qu'ils « passent » car il est rare d'excéder deux années consécutives au sein d'une même cuisine³⁵.

Cette pratique du « passage » pourrait paraître opportuniste mais ce n'est pas le cas. Autant le chef de cuisine que le jeune s'estiment gagnants. Comme l'encourage Norbert Alter, leur rapport doit se comprendre dans une relation de don. En effet, le sociologue propose d'éclairer les rapports de travail en dépassant une analyse purement contractuelle et salariale, entre un agent et une entreprise (ici entre un jeune et son ancien chef de cuisine et/ou maître de stage). Il propose plutôt de réfléchir autour des mouvements du donner, du rendre et du recevoir³⁶ [Alter 2000]. Il précise que le rendu n'est jamais équivalent à ce qui est donné, ni immédiat puisqu'il doit s'envisager sur le temps de carrière : le jeune et le chef-cuisinier apportent réciproquement leur contribution à cet échange, même si celle-ci est effectivement différée.

³⁴ Retourner auprès de son ancien maître de stage n'est pas la seule façon de commencer sa carrière en milieu gastronomique ; il existe évidemment d'autres possibilités mais cette voie-ci restait la plus couramment empruntée sur le terrain.

³⁵ Les brigadiers qui dépassent cette période charnière sont généralement ceux occupant des postes élevés dans la hiérarchie des brigades : sur le terrain, il s'agissait uniquement des chefs propriétaires et des chefs-pâtisseries ayant la trentaine. Si ces-derniers prolongent le temps en cuisine, c'est aussi qu'ils envisageaient leur poste actuel, et le rôle qu'il induisait, comme le dernier de leur carrière en restaurant gastronomique.

³⁶ « L'investissement ne peut être analysé en termes économiques. Il fonde concrètement la relation de travail établie entre l'agent et l'entreprise, mais ne se réduit aucunement à une relation salariale : il n'existe pas d'unité de compte permettant de la caractériser. Le type d'échange s'apparente largement au don tel que le définit Mauss » [Alter 2000 : 39].

D'une part, en tant qu'ancien maître de stage, le chef choisit le jeune qu'il connaît déjà. Il sait qu'en contrepartie de cette cooptation, le jeune lui garantit sa reconnaissance et de facto, son investissement. Quant au jeune, cette « stratégie » lui permet d'emmagasiner du savoir culinaire supplémentaire et de s'équiper d'un nom, celui d'un chef de cuisine et/ou celui d'un établissement³⁷. Cette référence anoblira son parcours et lui facilitera l'entrée dans d'autres cuisines : le jeune s'inscrit ainsi dans la « grande famille » du milieu culinaire et gastronomique. Ce faisant, il bénéficiera des relations³⁸ et références accumulées au fil des expériences pour construire sa carrière [Terence 1996 : 75].

En embauchant un ancien stagiaire qu'il a formé dès le début et dont il connaît le « talent »³⁹, sinon le sérieux et capacité de travail, le chef-cuisinier s'assure également de la diffusion de son nom et de sa notoriété. Dans une interview radiophonique par exemple, un chef triplement étoilé déplore la rapidité et brièveté de ces séjours de jeunes en cuisine. Pour autant, il ne remet pas en cause le principe de la mobilité des jeunes qui incarneront son nom :

- « [Journaliste] Aujourd'hui, pourquoi aller chez Alain Senderens ? C'est pour apprendre quoi à votre avis ?
- [Cuisinier] Alors, je demande au gars, ça devient de plus en plus difficile, qu'il reste deux ans. Et je veux qu'ils fassent toutes les parties dans leur restaurant. Et je veux qu'ils fassent 6 mois un peu tout. Et la boulangerie. Ils apprennent à faire le pain, ils apprennent à faire tout. Et je trouve que... Quand un cuisinier part de chez moi, qu'il aille n'importe où je veux, mon rêve c'est que les autres cuisiniers disent "Mais d'où tu viens ?" Voilà, c'est tout ».⁴⁰
-

2.2. L'inscription du jeune dans le milieu gastronomique

La première inscription auprès d'un ancien maître de stage est essentielle et se veut prestigieuse [Gergeaud 2011 : 7-10]. Lorsqu'elle est jugée satisfaisante et l'apprentissage complété, comme Ilane, le jeune poursuit son chemin et enchaîne de la même manière d'autres postes à courte durée auprès d'établissements renommés, parfois dans le cadre d'emplois saisonniers. Ce dynamisme du passage et sa quête du savoir sont ouvertement exprimés et revendiqués en cuisine ; le sujet n'est nullement tabou, même face à son supérieur et/ou employeur. Les chefs, les autres brigadiers, et les jeunes savent que ces-derniers ne font que « passer » et qu'ils iront « faire leur classes » ailleurs. Lors de mises en place par exemple, il n'était pas inhabituel d'entendre des collègues s'échanger des recommandations ou des pistes, des supérieurs donner des conseils sur des possibilités de

³⁷ En France généralement, à chaque établissement correspond un nom d'un cuisinier reconnu dans le milieu, souvent par ses étoiles, parfois aussi par son statut de meilleur ouvrier de France. Un chef est lié à sa cuisine et on ne saurait évoquer le « Meurice » sans y associer Alain Ducasse par exemple.

³⁸ « L'apprenti devenu commis profite des relations et de la renommée de ses maîtres pour se placer dans une nouvelle maison. Mais pour être recommandé, l'employé doit être recommandable, c'est-à-dire qu'il doit avoir compris les règles du jeu, les respecter et, à son tour, les préserver » [Terence 1996 : 75].

³⁹ Les chefs de cuisine se positionnent souvent en « dénicheur de talent ». Du fait de leur expérience et de leur intuition « de chef », ils savent reconnaître un futur bon cuisinier, un futur chef.

⁴⁰ <https://www.franceculture.fr/emissions/le-tete-tete/alain-senderens-la-gastronomie-recherche-lharmonie>

carrière. Certains évoquent même les offres d'emplois qu'ils ont reçues ou auxquelles ils songent à postuler – faisant état de l'avancée de leur recherche.

En capitalisant des passages, les jeunes s'inscrivent dans des filiations culinaires – je suis allée chez un tel, j'ai fait un tel, j'étais avec un tel. Ces différents noms servent à définir et baliser une carrière quand vient le temps du récit. Systématiquement, les cuisiniers se sont introduits en fonction de ces filiations et en listant les passages qui importent. Cette énumération est une part intégrante de l'autobiographie du cuisinier, soigneusement construite de manière à faire transparaître les expériences qui sont les plus précieuses à ses yeux, mais aussi celles qu'il estime suffisamment connues par son interlocuteur. En fonction de son auditoire, le cuisinier mettra en avant des noms plus que d'autres, insistant sur les « Grands chefs » médiatiques ou sur les plus méconnus « MOF »⁴¹. Dans les narrations, l'inventaire des passages et des noms n'est donc pas exhaustif, les temps repensés et l'ordre d'enchaînement restructuré : on ne cite pas de dates exactes, ni les postes précisément occupées au cours du séjour, ni les durées des contrats. La seule obligation concerne la configuration du temps qui s'opère dans le récit [Miguel 1987 :430 ; de Ryckel et Delvigne 2010 : 235] : elle doit être évocatrice à la fois pour son énonciateur, le cuisinier, et son auditeur.

Le propriétaire se met alors à lister les cuisines dans lesquelles il était passé : d'abord au « Petit Nice » - supposant que je devais connaître le restaurant auquel il me référerait, puis « Monaco » et enfin « Londres » pour l'ouverture du restaurant de « Ducasse ». Je prends l'air inspiré : « Ah oui, celui qu'il a ouvert il y a pas très longtemps. » Il me regarde, interloqué, et me fait remarquer que ça fait quand même douze ans. Je me confonds en excuse en disant que je pensais que c'était plus récent. Il ne semble pas m'en tenir rigueur : « il en ouvre tellement de toute façon ». Il poursuit : « Paris » et finalement « Ô Saveurs ».

[« Ouais, enfin ça fait douze ans », PL, 17 septembre 2018]

La condition du jeune est donc celle d'une forte mobilité en vue de réaliser le plus de *passages* possibles (donc d'accumuler le plus d'expériences). Elle tend aussi à renforcer le mythe d'une cuisine dite gastronomique dans un territoire des plus localisés, la métropole française, et assoir à travers lui une source supplémentaire de prestige et/ou reconnaissance. C'est ce que je propose à présent d'aborder dans le cadre de la mobilité internationale.

⁴¹ Meilleur Ouvrier de France, nous reviendrons sur cette figure et ce statut dans le chapitre suivant.

3. La mobilité des jeunes et le prestige de la gastronomie française

3.1. L'expérience professionnelle à l'étranger

Paul, « le choucho » dixit son chef, a finalisé ses études avec une mention complémentaire dessert. Il me précise que ça lui permet, s'il le désire, d'être pâtissier dans une cuisine. Paul est revenu il y a trois mois de quatre années à l'étranger. En ce moment, il est en charge de la garniture et du repas du perso mais souvent il échange des idées avec Bérangère et ils réfléchissent ensemble aux desserts.

Paul me présente son cursus en dehors de la France comme une expérience assez initiatique, sans pour autant préciser davantage où il a été et ce qu'il y a fait (comme Florian et la Nouvelle-Zélande ou Filiz et le Royaume-Uni). Je sais seulement qu'il est passé par Monaco et qu'il a été « un genre de chef à domicile ». Je lui demande ce qui l'a poussé à revenir dans l'établissement où il avait été stagiaire et dans lequel il avait aussi exercé. Il semble assez peu loquace à ce sujet, je lui explique alors que je venais aussi de rentrer en France après trois ans ailleurs. Il s'ouvre davantage :

- « J'avais besoin d'apprendre. Là-bas, j'ai fait de tout mais j'étais surtout un genre de chef à domicile, vous voyez . Je bossais à mon compte – j'étais pas dans une cuisine, j'avais pas de collègues ».

Quand je lui demande pourquoi être revenu dans le gastronomique puisque ce n'est pas son but d'exercice :

- « Pour apprendre, ça reste le gastro le mieux. T'es sûr que t'apprendra des trucs. Enfin, c'est ce que je pense. »

[« Là-bas », mise en place au PL, 14 novembre]

L'expérience à l'étranger, ou du moins l'expérience de l'étranger, était effectivement très populaire auprès des membres des cuisines, un seul propriétaire n'avait jamais fait de passage dans un autre pays et disait le regretter. Une historienne contemporaine constate qu'en ce qui a trait aux chefs, « depuis le tournant des années 1990, parmi les nombreux cuisiniers présentés dans la "Revue culinaire" [...] même dans les revues nécrologiques, rares sont ceux qui n'ont pas eu de relations avec l'étranger » [d'Almeida-Topor : 164].

Si les passages sont la condition même de l'acquisition d'expérience, celui au-delà de la métropole ajoute une plus-value aux récits culinaires – notamment ceux qui sont destinés à l'extérieur, principalement des narrations de chefs. Avec le recul, l'expérience à l'étranger aurait principalement servi à développer des techniques en cuisines qui n'étaient alors pas connues du cuisinier. L'« étranger » permettait aussi d'introduire de nouveaux produits et renouveler des associations* pour diversifier et innover dans l'élaboration des assiettes : l'étranger est alors présenté comme un moyen de se démarquer, d'être original [Bonnet et Villavicencio 2016 : 10-11 ; Zancanaro 2016 : 376]. On me parlait par exemple d'une inspiration suite à un voyage ou de la découverte dans un autre pays d'un « produit exotique⁴² » [Zancanaro 2016 : 261]. Au-delà du passage, le voyage en lui-même est encouragé par les chefs qui le médiatisent sur les réseaux

⁴² Le produit « exotique » est « originaire de l'étranger et est produit à l'étranger dans sa grande majorité (le gingembre, les épices par exemple). Même si accessoirement le produit peut se trouver sur le territoire national, tant par sa faible production que par sa symbolique, il est d'un "ailleurs lointain" » [Zancanaro 2016].

sociaux. Dans une perspective autre que professionnelle, ce déplacement rentre alors dans le cadre d'un « tourisme culinaire ». Il s'agit alors d'une expérience touristique envisagée comme une exploration participative à des modes alimentaires relevant d'un système culinaire considéré comme « autre » [Long 2004 :437]. Mais ce déplacement-là ne fait pas partie des récits de vie des cuisiniers.

Dans les cuisines, le passage à l'étranger lui n'était valorisé en tant que source d'inspiration ou de nouvelles expérimentations car ce n'est pas tant ce qui a été appris là-bas qui importe, mais le fait de s'y être rendu, et d'être revenu. Cela explique notamment que l'étranger n'est pas systématiquement localisé : certains jeunes sont simplement allés « là-bas », à l'« étranger ». Surtout que ces passages étaient souvent exercés dans des restaurants « français », réduisant la possibilité d'expérimenter d'autres cuisines ou de découvrir de nouvelles techniques culinaires. Tous les « étrangers » ne se valent pas, certaines destinations étaient particulièrement exacerbées et fréquentes dans les récits. En tête de liste se positionne l'expérience de Monaco, suivi de l'Angleterre (plus particulièrement de Londres), du Japon, de l'Australie/Nouvelle-Zélande ou de départements d'outre-mer. Les brigadiers faisaient aussi état de passages en Argentine, aux Bahamas, aux Emirats Arabes Unis, en Espagne, aux Etats-Unis, en Irlande, en Irak, au Koweït, voire en Ecosse. Le passage à l'étranger ne requiert pas l'exercice dans un établissement dit gastronomique : les jeunes font des saisons dans les hôtels, travaillent dans des restaurants « traditionnels », souvent « français » - voire plus rarement en profitent pour exercer à leur propre compte. Il s'agit alors d'une cuisine « simple mais avec des bons produits », parfois même de « bonnes spécialités françaises » [Florien en Nouvelle-Zélande]. A l'inverse, certains étrangers localisés renvoient automatiquement à des établissements de « haute » cuisine gastronomique – c'est le cas de « Monaco », de « Tokyo », et de « Londres » - les passages ailleurs les plus valorisés dans les narrations de parcours.

L'étranger n'est donc pas synonyme de gastronomie, ni de nourritures exotiques donc n'implique pas tant un apprentissage en termes d'expérimentation pratique. Il n'en est pas moins formateur d'un point de vue expérientiel. Alors que je demandais à un chef si le voyage l'avait aidé à avoir plus l'expérience : « oui, de l'expérience culinaire mais aussi de la maturité » [Julien D]. Il nous faut rappeler que l'entrée dans la voie culinaire se fait en effet relativement tôt, en général autour de 15 ou 16 ans. Le jeune est d'ailleurs souvent encore renvoyé à un statut d'adolescence, encore peu familier du fonctionnement du travail et de la vie en général. Les chefs de cuisines et les professeurs reprenaient pour moi des arguments du « power of travel »⁴³ - soit cette idée que le

⁴³ <https://www.wysetc.org/> notamment.

voyage forme la jeunesse [Réau 2009]. Voyager permettrait de gagner en maturité, de grandir ; et après coup, d'innover et de créer.

3.2. Faire de la cuisine « française »

Il faut dire que l'on voyage jeune, « quand l'occasion se présente », mais pas trop jeune non plus. Partir exercer dans un autre pays n'attirait pas les lycéens en seconde par exemple. Et lorsque je demandais aux *Meilleurs Apprentis de France Cuisine froide*, ayant récemment obtenu leur diplôme, s'ils étaient déjà partis ou prévoyaient de le faire, on me renvoyait à un projet à venir « plus tard », « pas tout de suite », « sans doute », « dans deux-trois ans peut être ». Par exemple, Adrien pensait « éventuellement » partir voir hors du territoire métropolitain français⁴⁴, sans idées arrêtées : « les DOM-TOM ou un pays anglophone pour parler anglais ». François envisagerait peut-être le Japon, pas uniquement pour la cuisine qu'il qualifie de raffinée – « c'est pas juste les sushis. Rien que la découpe du poisson et la manière dont il est tué. J'ai eu l'occasion d'y aller mais j'étais trop jeune » – mais pour « le mode de vie, leur façon de manger », une démarche relevant davantage du tourisme culinaire [Long 2002]. Samuel me disait déjà être parti dans le cadre du cursus européen de son baccalauréat professionnel mais voulait avant tout bien apprendre la « cuisine française » ; après quoi, songer à expérimenter l'ailleurs une nouvelle fois.

Dans l'ensemble, pour partir à l'étranger, les jeunes estiment qu'il faut préalablement une bonne assise dans une certaine filiation culinaire en France, et une bonne connaissance de la cuisine dite « française ». On retrouve ici le constat d'Alain Drouard, au sujet du « mythe gastronomique ». L'historien qualifie de « mythe gastronomique français » l'ensemble des représentations collectives de la cuisine française, alors uniformisée en dépit de sa diversité [Assouly 2004 : 119], et promulgue son « excellence » et sa « prééminence séculaire sur les autres cuisines nationales » [Drouard 2004]. Ce « mythe », par nature collectif, d'une gastronomie nécessairement française, s'est développé par trois principaux mécanismes et acteurs : la professionnalisation de la « haute » cuisine, l'adhésion des consommateurs et l'éducation des chefs à l'étranger [*ibid.*]. S'ajoutent à cela l'importance actuelle de la médiatisation de la gastronomie, ainsi les actions publiques et politiques⁴⁵. La « mythologie d'un pays hyper-gastronomique » s'est ainsi construite au cours de l'histoire, trouvant depuis le 19^{ème} siècle – voir avant [Poulain 2002 : 201-220, Rambourg 2013 : 89-108] des assises et des supporteurs à chaque début de siècles [Ferguson 2015 :12].

⁴⁴ En effet, les territoires français hors métropoles sont catégorisés comme étant « étranger ».

⁴⁵ Il est par exemple notable de constater l'entrée dans la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité du « Repas gastronomique des français », découlant progressivement à l'amalgame de la gastronomie et de la France.

Les jeunes rencontrés participent pleinement à cette construction du mythe gastronomique français et sa suprématie culinaire. François me dit par exemple ne pas avoir de formation à l'étranger, trouvant que la « France est un grand pays de la gastronomie ». Etonnement, si les jeunes ne se projetaient pas avec beaucoup de précision en dehors du territoire national, tout en ayant conscience qu'il faudra partir, ils m'exprimaient davantage l'idée d'exporter ce savoir-culinaire français à l'étranger, notamment car « le français fait vendre » me disait-on souvent. Samuel se voyait bien ouvrir son propre restaurant aux Etats-Unis ou au Canada parce que les gens sont ouverts, qu'ils aiment la culture française. Cette prééminence supposée française est donc envisagée à la fois comme l'assurance d'un bon apprentissage et comme une affaire rentable du point de vue entrepreneurial.

La confrontation des propos tenus par les jeunes et ceux tenus par les cuisiniers plus expérimentés permet de voir que l'expérience à l'étranger n'est pas envisagée de la même façon. Pour les jeunes, plus qu'une question de maturité ou d'apprentissage stricto sensu, l'étranger performe et renforce la « francitude »⁴⁶. La cuisine professionnelle gastronomique peut alors, comme certains monuments ou paysages promouvant un sens d'appartenance collective, être défini comme un « *site of nations significance* » [Palmer 2005 : 2] par lequel les cuisiniers entre autres abordent leurs « *cultural roots* » [*ibid.*]. Contrairement aux jeunes, les discours des chefs n'évoquaient pas la plus-value « commerciale » et économique que ce passage pouvait octroyer. Mises en valeurs dans leurs « *occupational rhetorics* » [Fine 1996 : 90], l'« étranger » est alors surtout le label d'un beau parcours de cuisinier.

4. Les sociabilisations et le parcours « à la dure » du jeune cuisinier

4.1. Un rite de « passage gastronomique »

L'insertion relationnelle gastronomique à travers les noms (1) et l'accumulation de savoirs via les passages dans différentes cuisines (2), dont idéalement un à l'étranger, sont deux logiques liées de l'expérience, qui régissent à elles deux le parcours des jeunes cuisiniers. Ces deux principes sont à étudier comme une socialisation de « cuisinier gastronomique ». Une socialisation qui confère à ces rapides, mais puissantes, expériences professionnelles une dimension quasi rituelle pour laquelle la difficulté est normalisée.

On retrouve en effet certains éléments souvent utilisés pour définir le rite et le rituel [*e.g.* Baumann 1992, Deirdre 2014, Turner 2002] tels que la répétition (a), la codification (b), l'effervescence

⁴⁶ Je m'inspire ici du terme employé par Catherine Palmer, qui étudie la manière dont des jeunes britanniques construisent, véhiculent et expérimentent leur « anglicité » à travers la visite de trois sites historico-touristiques.

émotionnelle (c) voire la transformation (d) [Gallenga 2011]. Les passages s'enchaînent de manière systématique, selon le même modèle répétitif (a). Les jeunes se soumettent aux règles et au fonctionnement quotidien des brigades (b). Nous avons vu que les brefs séjours dans les différentes cuisines doivent être éprouvants, physiquement et mentalement, pour être satisfaisants, d'après une logique sacrificielle (c). La fin de l'accumulation des passages marque souvent la fin du statut de « jeune » cuisinier (d).

Il serait d'ailleurs possible d'appliquer à ses expériences de passage des concepts turnériens, et ainsi les analyser en tant qu'espace-temps liminaires visant une consécration identitaire [Turner 2002 (1969)]⁴⁷. Le rite de « passage gastronomique » ne reprend pas les caractéristiques couramment associées à l'idée de l'entre-deux : celle d'une période transitoire relativement courte, d'une transformation statutaire automatique ou immédiate par exemple. En effet, un « jeune » peut rester « jeune » relativement longtemps. Il nous faut aussi préciser que le jeune ne devient pas nécessairement « cuisinier »⁴⁸, ni chef de cuisine. Mais sa position marginale s'exprime pleinement par rapport aux autres cuisiniers dont ils partagent quotidiennement la cuisine. Le chef de cuisine incarne notamment la figure non-marginale vers laquelle beaucoup de jeunes veulent tendre. Quant à la transformation, celle-ci doit être comprise dans une optique de perfectionnement. On reste toujours le même, à savoir l'étudiant travailleur et persévérant, le passionné et le déterminé ; mais on acquiert de l'expérience et des compétences en vue de devenir un pleinement cuisinier.

Si le passage peut être qualifié de rite, je pense que la notion de « socialisation », utilisée par Sylvie-Anne Mériot, est plus adaptée et féconde dans le cas présent. La chercheuse propose deux socialisations, « primaire » et « secondaire », pour caractériser le vécu des cuisiniers en restauration collective⁴⁹ [Mériot 2002]. Comme rituel ou rite, « socialisation » est un concept amplement utilisé dans le langage courant et scientifique. Son recours présente aussi plusieurs inconvénients. Il est lui aussi rarement défini, automatiquement associé à l'initiation enfantine et à la notion « identité »⁵⁰. Cependant, en choisissant de prendre appui sur une des rares définitions anthropologiques qui n'utilise pas le concept identitaire et en s'inspirant de l'analyse de Sylvie-Anne Mériot, le concept de « socialisation » demeure heuristique. Je ne retiendrai pas la séparation

⁴⁷ Je remercie ici Madame Armanet pour ses éclaircissements.

⁴⁸ Nous reviendrons sur ce point dans la section suivante.

⁴⁹ En s'appuyant sur la définition de Claude Dubar – celle de la socialisation comme mécanisme de formation identitaire résultant de produits biographiques et relationnels – la sociologue repère une double socialisation des cuisiniers de la restauration collective. D'abord une « socialisation primaire », soit l'ensemble des apprentissages (domestiques, scolaires ou sociaux) préalables à l'exercice de la profession en cuisine commerciale ; ensuite une « socialisation secondaire » des cuisiniers, soit après « l'insertion en restauration collective, en tant que branche professionnelle » [Mériot 2002 : 107].

⁵⁰ Qui, rappelons-le, n'est problématique du moment qu'elle est abordée de manière émique, relationnelle, processuelle, mouvante et étudiée en fonction de son instrumentalisation multiple par les différents acteurs qui le façonnent.

que Philip Mayer émet entre la « pratique » et le « processus » de socialisation [Mayer 2003 : xvi-xviii], mais me référerai à sa définition d'une socialisation en termes de rôle, d'attitude et de compétence. C'est de cela dont il s'agit pour mes interlocuteurs: « *Socialization may be broadly defined as the inculcation of the skills and attitudes necessary for playing given social roles. [...] Socialization is more than the training of children and the immature. Immaturity is in any case a relative term.* » [ibid.: xiii].

Après cette justification conceptuelle, nous pouvons à présent définir les trois socialisations qui se dessinent à travers les récits et les pratiques des brigadiers rencontrés : une socialisation primaire, intermédiaire, et experte. A la « socialisation primaire » correspond le statut de l'enfant ou adolescent qui aime bien manger, désirant faire de la cuisine son métier, plus grand. A la socialisation « intermédiaire » correspond le rôle de jeune et qui s'illustre dans la quête accumulative d'expériences. A la « socialisation experte » ou de « chef », celui de cuisinier expérimenté, de chef de partie ou de cuisine, de chef-propriétaire, voire de « grand chef ». La socialisation professionnelle « intermédiaire » présente donc une nature très corporelle : le jeune doit faire l'expérience physique de l'épreuve (stage ou poste) et de sa mobilité.

4.2. L'épreuve d'être jeune cuisinier

La socialisation du jeune se dit et se veut avant tout éprouvante, par les conditions de travail et les heures qu'« on ne compte pas », mais aussi par les traitements, parfois extrêmes comme le bizutage⁵¹ ou le harcèlement, qui ne sont peu ou pas blâmés. Plusieurs travaux mettent en évidence que la violence est profondément intériorisée, voire mythifiée, par les chefs de cuisines « artistiques » ou étoilées [Bloisi et Hoel 2008, Cooper et al. 2017, Giousmpasoglou et al. 2018, Johns et Menzel 1999]. En déplaçant la focale scientifique habituellement portée sur les chefs pour s'intéresser à l'expérience de tous les brigadiers, j'ai fait un constat similaire au cours de ce bref terrain d'étude. Mais ce qui est d'autant plus notable dans notre cas est la manière dont les jeunes eux-mêmes intègrent ces intimidations pour en faire la condition de réussite de leur passage : « c'était gentil » (enfermement dans la chambre froide), « c'est pas méchant, c'est bon signe au contraire, ça veut dire que t'es bien intégré, sinon ils s'intéresseraient pas à toi » (farine et œuf sur les affaires dans le casier ; plongeon « forcé » dans la piscine de l'hôtel) : « c'est normal que ça soit

⁵¹ Les définitions du harcèlement varient énormément mais la plupart utilisées dans la littérature scientifique recourent aux paramètres de la fréquence et de la durée du harcèlement, des rapports de pouvoirs en jeu, de la nature négative des actes, du processus d'escalade, des réactions et conséquences pour l'harcelé. Mais ces critères-ci sont problématiques dans des environnements de travail où la mobilité des travailleurs est forte [Bloisi et Hoel 2008 :649].

dur ». Les jeunes de passage ne se considèrent pas comme des victimes⁵² de bizutage ou d'harcèlement – il faut dire que ces deux notions sont couramment associées à l'école [Bloisi et Hoel 2008 : 650].

Il y a une certaine forme d'endurance et de normalisation de la rudesse qui semble se mettre en place par les jeunes, comme ce qu'observe Anna Wilcoxson lors de son ethnographie d'un programme de réinsertion par la formation culinaire [Wilcoxson 2017]. Tout comme la dureté du premier stage, les comportements rudes font partie de l'expérience jeune de la cuisine, même s'ils ne sont pas systématiquement extrêmes. Collectivement aussi, le mythe de la difficulté se construit. La dureté de cette socialisation professionnelle « intermédiaire » n'est certainement pas spécifique au milieu culinaire gastronomique, ni au milieu culinaire. Il n'est pas non plus question de catégoriser les jeunes comme des « victimes » : tous ne font pas les mêmes expériences, la plupart ne se considèrent pas tels quels et certains participent également à renforcer par exemple la pratique du bizutage en l'exerçant sur d'autres jeunes qui viennent d'arriver dans la cuisine.

En sus de la dureté, l'autre condition d'une bonne socialisation « intermédiaire », nous l'avons vu, est celle d'une forte mobilité : le jeune qui se donne les moyens⁵³ de se déplacer témoigne de sa motivation. Comme le relevait Isabelle Terence dans son ouvrage sur la « grande restauration » en France, les discours des cuisiniers font ressortir deux « règles du jeu » fondatrices, attendues du jeune en cuisine : celle d'un « amour du métier » et celle de la « recherche de la perfection » [Terence 1996 : 75], qui le poussent à faire de l'épreuve une expérience malgré la difficulté. Je propose à présent de nous intéresser à la troisième socialisation culinaire, celle du « cuisinier ».

⁵² Certains jeunes se vantent même d'y avoir taquiné eux-aussi.

⁵³ Ces déplacements semblent illimités, à la fois spatialement, temporellement et matériellement. En pratique, ils dépendent fortement des ressources à la fois relationnelles et économiques du jeune. On racontait souvent ne pas avoir prolongé un poste ou envisagé de rester à Paris car le coût de la vie était trop élevé. Les loyers représentent par exemple une lourde charge pour les jeunes, en quête d'indépendance et d'autonomie (notamment financière).

III. Le Temps d l'expérience : l'expertise et l'exigence d'un cuisinier

1. Du jeune au cuisinier : comprendre une rupture à travers la stabilisation

« Que faut-il entendre exactement par « génération » ? S'agit-il simplement du laps de temps séparant un adulte de sa progéniture, soit entre vingt et trente ans en moyenne ? Non [...] car la notion de génération implique non seulement l'écart temporel mais aussi le partage d'une expérience commune [...] » [Heinich 2005 : 161]

1.1. La condition gastronomique d'un apprentissage réussi

Il y a une question qui ne fait pas partie de la trame narrative des cuisines, souvent esquivée ou répondue dans l'après coup : pourquoi être revenu de l' « étranger » ? En cuisine seulement, je pouvais réunir deux principales raisons au retour. La première me renvoyait à la qualité des cuisines en France. Elle est directement liée à l'idée du prestige de la gastronomie française. Comme Paul, on rentre en France pour « apprendre ». Le retour s'inscrit alors dans la logique passagère de la socialisation du jeune cuisinier. La deuxième explication est plus intime et concerne des décisions avant tout familiales, sans lien culinaire immédiat. Elle n'a donc pas de place dans des discours aux modèles médiatiques que les cuisiniers ont l'habitude de produire. Quelques soient les raisons du retour, celles-ci sont difficiles à appréhender car elles renvoient inévitablement à des décisions de carrière, mais aussi à des décisions de vie. Elles sont donc multiples, infinies et foncièrement intimes¹. Mon propos n'est pas de les opposer, de les classer ou de les systématiser, encore moins de les évaluer. Il n'est pas non plus question de généraliser. Malgré tout, j'aimerais montrer que ces deux explications du retour en France – l'une se justifiant par l'épreuve et l'apprentissage, l'autre pour des raisons plus familiales – illustrent une limite entre les socialisations culinaires de « jeune » et de « cuisinier ».

Sur le terrain, tous étaient unanimes : la gastronomie était la condition même de l'apprentissage. Si on choisit « le gastro » c'est pour l' « excellence », la « créativité », mais surtout son exigence de nouveauté [Bonnet et Villavicencio 2017] : il n'y a jamais « rien d'acquis » m'explique Filiz. L'espace-temps de l'étranger impliquait parfois de délaisser le milieu gastronomique, à l'instar d'Adrien, Filiz, Florian ou Paul entre autres. On choisit alors de revenir pour bénéficier à nouveau de l' « aura » gastronomique et continuer à se perfectionner, à accumuler du savoir. Rentrer en France dans une cuisine de restaurant gastronomique implique de se remettre à l'épreuve. Si le jeune a fait des passages gastronomiques à l'étranger, comme Benjamin, Clément ou Samuel par exemple,

¹ Dans un souci éthique, j'ai longuement réfléchi sur l'analyse et l'utilisation de ces paroles librement exprimées qui, à défaut d'être secrètes, relèvent malgré tout de la sphère privée et sont énoncées dans une relation de confiance réciproque. L'étudiant-ethnographe n'est pas exempt de responsabilités et son travail consiste à essayer de produire de la connaissance dans le respect et la justesse. Or, une recherche juste est un travail qui ne nuit pas aux informateurs et, idéalement, leur bénéficie. J'ai donc choisi ici d'étudier ce qui me semblait surtout juste et pertinent.

le retour n'en sera pas moins motivé par cette volonté d'apprendre : il s'appuie sur le « mythe » gastronomique [Drouard 2004 ; Ferguson 2015] - la gastronomie, française de nature, n'aurait de meilleur territoire d'apprentissage que le territoire national. Pour cela, on m'évoque alors la richesse des terroirs français, me renvoyant parfois à ce que Olivier Assouly qualifie de « nourritures nostalgiques »² [Assouly 2004], à la diversité des mets, produits et techniques, et les noms de « Grands chefs » exerçant en métropole.

Gastronomique ou pas, dans la « socialisation intermédiaire », l'étranger était donc préalablement limité dans un espace-temps : en tant qu'expérience, il devait être circonscrit par un début et une fin. Il devait avant tout être un passage parmi les autres, lui aussi provisoire. De fait, l'étranger vient s'inscrire avec l'énumération de tous les autres passages gastronomiques, entre un stage à Paris et une saison à Biarritz, un emploi au *Meurice* et un passage au *Petit Nice*.

Plus que la question du retour, ce qui éveillait ma curiosité alors était la décision de rentrer pour exercer dans un établissement étoilé alors que certains jeunes me disaient ne pas avoir pour ambition finale de travailler dans un restaurant gastronomique³. Paul, par exemple, avait réintégré un restaurant récompensé d'une étoile Michelin en France, mais ne voulait pas devenir un chef gastronomique et étoilé. Après coup seulement, je me suis rendu compte qu'il n'y avait là nullement contradiction ou paradoxe. En effet, les jeunes eux-mêmes se disent en période d'apprentissage et de perfectionnement en vue de devenir un « bon » cuisinier, ou pour à leur tour ouvrir leur restaurant, être « chef », voire propriétaire. La gastronomie étant conçue comme le médium de connaissance par excellence, sa pratique s'impose donc au moins le temps de la socialisation du jeune. Autrement dit, à ce moment de leur parcours et dans leur socialisation professionnelle, les jeunes veulent bénéficier des savoirs gastronomiques (français) et sont disposés à en supporter les contraintes.

1.2. S'établir professionnellement en France

Quand je demandais aux cuisiniers plus expérimentés pourquoi ils avaient choisi de poursuivre en France ou pourquoi ils n'en étaient pas repartis, les raisons étaient avant tout familiales. Ils me justifiaient un attachement à une terre d'origine, la proximité avec leur entourage, un « retour aux sources » ou un « retour aux racines ». Suite à plusieurs passages, dont un à Monaco et à Londres,

² C'est-à-dire des nourritures qui trouvent leur valeur dans les notions de terroir et de naturalité : elles « intègrent des figures emblématiques d'une époque, voire de plusieurs cultures et périodes, qu'elles combinent puis adaptent à la dimension contemporaine du goût, de la santé et du corps. C'est en ce sens que les nourritures nostalgiques se conjuguent d'abord au présent » [Assouly 2004 : 112]

³ Si la majeure partie de mes jeunes informateurs souhaitaient, ultimement, ouvrir leur propre restaurant, tous ne désiraient pas qu'il soit nécessairement « gastronomique », ou du moins « étoilé ». On me disait juste vouloir servir de « bons produits », « des produits frais », de la « bonne cuisine », « simple, mais bon », etc. – « ouais, c'est ce qu'ils disent tous... Puis, une fois qu'ils ont l'étoile, ils veulent la deuxième » me précisait un cuisinier.

un chef toulousain me confiait par exemple être « un fils à Papa, très famille. J'ai besoin d'eux. Je me voyais pas ailleurs qu'à Toulouse ». Un autre chef me disait que : « Londres, c'était sympa mais en vrai, j'ai un problème avec le climat de là-bas. Puis, je me voyais pas ailleurs qu'en France, enfin surtout dans le Sud de la France ». Il est en effet nécessaire d'avoir à l'esprit que les cuisiniers sont plus âgés que les jeunes et ont souvent un partenaire, voire des enfants : « le Noma⁴ m'avait accepté pour un stage de six mois mais c'était trop long par rapport à ma famille. Du coup ils m'ont proposé trois mois. Là, j'aurais pu, mais le problème c'est que c'était pas payé. Je devais tout financer – et tout coûte cher là-bas ».

Les propos sont parfois plus nostalgiques, mythifiant un passé professionnel [Mériot 2002 : 108] où il était plus aisé de bouger - le déplacement n'impliquait que sa propre personne de cuisinier : « s'il y avait eu que moi, je serais resté sur mon île, c'était un bon étoilé, le cadre de vie magnifique. Mais ma belle-famille a eu des problèmes. Ma compagne et moi, on en a discuté et on a choisi de rentrer au pays ». Un pâtissier qui avait rencontré sa compagne au cours d'un passage à l'étranger justement, me confiait avoir songé à repartir. Alors qu'on discutait de nos voyages, j'apprenais qu'il prévoyait de rendre visite à un ami en Floride : « On pense parfois à repartir, je me vois bien retourner vivre là-bas par exemple. Une petite maison à l'américaine, le 4x4, le gosse, le chien. T'y es déjà allé ? C'est un truc de malade. Mais quand on aura le petit, avec la famille et tout... ».

Arrêter de bouger et se poser est alors l'occasion de faire foyer si ce n'est pas encore le cas, ou de monter sa propre affaire avec le soutien de son partenaire de vie. Sur les chefs-proprétaires rencontrés, en concubinage, un seul ne travaillait pas avec son épouse au restaurant, un autre avait juste de « l'aide pour la compta et la com » : « ah non ! La question s'est même pas posée qu'elle vienne au restau : chacun son métier ! » me dit-il en rigolant. Il faut dire qu'être à la tête de son restaurant, c'est aussi choisir ses horaires en termes de jours ouvrés.

Tous les chefs propriétaires avaient choisi de ne pas travailler la fin de semaine, ou au moins le dimanche : « le week-end c'est indispensable »

- [Chef] *Le privilège du week-end, c'était la condition sine qua non [pour ouvrir un restaurant]. Sinon c'est pas compatible avec une vie de famille. Ça va deux trois ans, mais après... Mon père bossait dur, il était rarement à la maison, je sais ce que c'est. Moi par exemple, je ne suis pas là le soir, c'est ma femme qui gère tout, même si c'est moi qui fait les devoirs du samedi !*
- [EM] *Croyez-moi, les devoirs le soir, c'est pas le plus drôle ! [en souriant pour détendre un peu l'ambiance]*
- *Non mais je dis les devoirs, mais c'est tout: l'école, le manger, le coucher, le sport. Le week-end, je déculpabilise parce que ce métier, c'est moi qui l'ai choisi, pas mes enfants !*

[« Sujet sensible », JD, Saisons, deuxième rencontre, 21 novembre 2018]

Jusqu'à présent, nous avons pu voir qu'à deux socialisations culinaires professionnelles, « intermédiaire » et « experte », correspondent des schémas discursifs différents. Dépendamment

⁴ Le Noma est un restaurant danois dont la notoriété n'est plus à discuter au sein des cuisines. Il a été classé plusieurs fois de suite comme meilleur restaurant du monde et fait souvent office de référentiel ou de comparatif.

de leur temps en cuisine, il y avait deux manières d’appréhender l’expérience à l’étranger, ainsi que son retour. Les jeunes suivent une logique de « stage » initiée dès leurs études en lycée : celle de l’occupation « sacrificielle » d’un poste sur une courte période, celle de l’accumulation d’expérience pratiques et relationnelles, celle d’une quête de noms auxquels s’affilier. Les cuisiniers, quant à eux, ont décidé de mettre fin à cette période expérientielle, épousant un peu plus de stabilité en prolongeant leur temps dans une brigade, ou en ouvrant leur propre cuisine. A présent, c’est à leur tour de créer des espaces d’expériences et de faire voyager leur nom. Je propose de nous attarder sur le rôle induit par la troisième socialisation culinaire, et plus particulièrement sur le concept de légitimité au sein duquel elle a lieu. Cela nous permettra de comprendre la valeur accordée⁵ à l’expérience découlant des nombreux passages. Ainsi, nous aborderons l’exigence exprimée par les plus âgées culinairement parlant – ceux avec le plus d’expérience – vis-à-vis des jeunes qui continuent de passer. En effet, le jeune marque la fin de son statut de novice en ralentissant sa trajectoire accumulative, et embrasse ainsi le statut d’expert. Il a suffisamment accumulé de « maisons » et de savoirs – il est un *cuisinier*.

2. La socialisation et l’expertise du cuisinier

2.1. La construction du rôle d’expert par l’ensemble de la brigade

Paul et Bérangère discutent d’une crème que la cheffe pâtissière a réalisée. La préparation est « bonne en goût », mais immangeable telle quelle à cause de sa texture et de son aspect. Ils décident de faire de la crème un sorbet. Mais à la sortie de la sorbetière et malgré un long temps de prise, la texture escomptée n’est pas au rendez-vous. Le chef de cuisine finit par demander ce qui les préoccupe. Lui est persuadé que pour obtenir une glace, il faut rajouter de la matière sucrante. Paul lui fait remarquer que la préparation est déjà sucrée à l’extrême, ce à quoi le Chef rétorque qu’il suffit donc de la couper avec de l’eau.

- « Chef, je pense pas que ça va marcher parce qu’on a essayé de...
- Tu vas voir si ça va pas marcher !!! Fais le test, on checke ce soir. Ça marchera, je le sais. Tu vois Paul, c’est ce qui fait la différence avec un Chef : il sent ce qui fonctionne, avant même de le faire. Question d’habitude ».

[« Du sorbet, à la glace, au sorbet », Fin du service du midi au Py-R, 14 novembre 2018]⁶

Comme le note Luis Gomez-Mejia, « *there is consensus that socialisation in the workplace can be both organisational and occupational* » [cité par Barron et Robinson 2007 : 917]. Les rôles au sein des cuisines et les postes occupés ne sont pas les mêmes en fonction de l’âge culinaire. Ainsi, l’ancienneté, culinairement parlant, s’inscrit logiquement dans la hiérarchie des cuisines. Puisque le cuisinier expérimenté occupe les postes les plus élevés de la brigade, il possède un

⁵ « Par valeur, nous entendons ici un principe de jugement des hommes et des choses, des comportements, des idées, qui expriment ce qui importe. C’est ce jugement de "ce qui importe" qui dans une situation donnée, confère de la valeur à un acte, un projet, un rôle rempli par quelqu’un, à la place qu’il occupe [...] La valeur donne sens à ce qui est dit ou fait » [Hatzfeld 1998 cité par Demaret 2014 :54]

⁶ Je ne suis pas restée suffisamment longtemps pour avoir le résultat. La glace étant passée à la carte, je présume que l’essai fut concluant.

pouvoir décisionnel. Il est rare qu'un jeune s'y oppose ou s'il le fait, il est rapidement remis dans son statut d'inexpérimenté. Dans la situation précédente, le chef plus ancien culinairement parlant, appuie son avis et son rôle par son expérience – « question d'habitude » – face à Paul encore jeune malgré sa formation en pâtisserie. La reconnaissance de l'expertise par l'expérience acquise est très prégnante. L'ensemble des brigadiers s'accordaient à dire que c'est à travers la manipulation et la répétition « que le métier rentre ». Cuisiner est fondamentalement un « art de l'expérience » [Sennett 2010 : 387] dont la maîtrise requiert à la fois pratique et entraînement.

D'après Guillaume Calafat, l'expert fonde son avis, ses décisions et son discours sur une compétence qui l'y autorise. Si la forme de cette compétence varie en fonction des contextes, elle s'appuie en général sur « l'expérience acquise », la « reconnaissance institutionnelle », le « rapport au pouvoir politique », la « maîtrise des savoirs » ou, encore, la « revendication d'une proximité avec le "monde indigène" observé » [Calafat 2011 : 96]. On retrouve simultanément les différentes formes énoncées ci-dessus dans une brigade. Le rôle d'expert conféré au cuisinier⁷ dépend à la fois de son expérience [Bonnet et Villavicencion 2016 :2] et de la maîtrise des savoirs qui lui est associée, de la reconnaissance institutionnelle, et enfin de la revendication d'une proximité et d'un vécu commun avec les autres membres de la brigade.

En plus de l'expérience, la reconnaissance institutionnelle joue un rôle dans cette légitimité de l'ancienneté ; d'où l'importance accordée aux récompenses « expertes »⁸ que le cuisinier obtient en avec son nouveau statut sédentarisé (une distinction Michelin ou Gault et Millau, un statut de MOF, un classement interne, etc.). Mais la reconnaissance par les pairs [Bonnet et Villavicencio 2016 :5], soit les noms auxquels le cuisinier a su s'affilier étant jeune et les relations qu'il est parvenu à tisser et entretenir, ont aussi une portée légitimante. Par exemple, le « dîner à plusieurs mains » est très populaire, dès la troisième socialisation. Il s'agit d'une rencontre entre minimalement deux chefs – on dit alors un dîner « à quatre mains » – le temps d'un service dans un de leurs établissements⁹. « On cuisine avec ses potes, c'est cool », ou encore « on retrouve des amis », en plus de rester informé sur ce qui se passe dans le milieu : « comme ça, on se tient au courant de ce qui se passe dans le milieu ». Car le pire serait, en arrêtant de « passer », d'également se couper des relations et du milieu d'interconnaissances, en s'isolant dans la cuisines d'un restaurant.

⁷ Qu'il soit chef de partie, chef de cuisine, chef propriétaire ou « grand-chef » ...

⁸ « L'acceptation de la nouveauté passe par des jugements personnels et par l'intermédiaire de dispositifs tels les guides, les prix, les médias, qui apportent une connaissance plus ou moins experte sur les biens et services et leurs contextes d'élaboration, tout en disséminant leurs atouts matériels et symboliques. » [Karpik 2007 dans Bonnet et Villavicencio 2016 :3]

⁹ Un chef, dit « collègue », se rend dans la cuisine d'un autre chef et ensembles, avec la brigade de l'établissement qui reçoit le dîner, ils assurent le service. Ces dîners sont fortement médiatisés sur les réseaux *Snapchat* et *Instagram* – ils sont d'ailleurs généralement annoncés en avance.

Finalement, l'expertise du cuisinier est également reconnue par sa présence quotidienne parmi la brigade, sa proximité au « monde indigène ». Le cuisinier s'appuie donc sur sa compréhension du quotidien en cuisine et sur celui des jeunes pour attester de sa familiarité avec leur vécu. Simplement dit, le cuisinier parle en connaissance de cause parce qu'il est là, en cuisine, et que lui aussi, a été jeune. Les jeunes eux-mêmes justifient alors l'exigence de ces experts vis-à-vis de leur personne : « ils savent de quoi ils parlent, ils font ça pour notre bien » [Lisa]. Néanmoins, la « jeunesse culinaire » de l'expert est rarement perçue comme identique à celles des jeunes actuels. Les manières de travailler et de produire étaient dites différentes – souvent plus brutales, ardues, voire sanguinaires :

« J'étais sous-chef chez Antoine et j'ai fait mon apprentissage chez Loiseau¹⁰ de 98 à 2000 : je suis passé par tous les postes - la viande, aussi. Là, c'était véritablement un poste de boucher : il y avait une livraison hebdomadaire, l'usine quoi. Bon, faut dire que c'était pas les mêmes modes de consommation avant... Aujourd'hui, on fait plus ça [découpage de carcasses de bœufs entières en cuisine] : c'est soft ». [Chef]

2.2. L'exigence de l'expert en cuisine

Quand je souhaitais avoir l'avis des plus âgés sur l'exigence qui s'exerce sur le jeune, on me ramenait à un certain progressisme : « c'était avant », « c'était un autre temps », « maintenant c'est plus simple », « nous, on fait attention avec les jeunes ». Il y a d'ailleurs parfois des discours de reconnaissance envers un apprentissage de jeunesse dur, mais formateur dans les propos qui me sont directement adressés. Autrement dit, les cuisiniers tendent à exprimer une nostalgie face à un passé à la fois diabolisé et idéalisé dans sa narration. Elle s'accompagne de la fierté d'avoir réussi le test : « je dis pas qu'il faut tout refaire pareil, mais n'empêche que moi, ça a été efficace, et je suis pas mort non plus donc... (rires) » [Clément]. En tenant ce genre de discours en cuisine, les plus expérimentés renforcent l'image médiatique d'un cuisinier intransigeant, exigeant et parfois injuste¹¹ [Barron et Robinson 2007, Wilcoxson 2017], d'un cuisinier qui s'est « donné » pour arriver là où il est. L'exigence ayant été la réussite de leur parcours, il est donc normal, sinon utile, de l'être aussi en exerçant son métier.

En dépit de l'absence d'abus, des discours mélioratifs des conditions de travail à l'extérieur, des attentions que les brigadiers se portent entre eux et à l'encontre des « petits », les plus experts

¹⁰ Bernard Loiseau fut un « grand chef » fortement médiatisé, triplement étoilé dont le suicide a provoqué un vif émoi au sein de la sphère gastronomique. Il est souvent cité par mes interlocuteurs quand il s'agit de critiquer les dérives du Guide Michelin, qu'on accuse d'avoir incité l'homme à mettre fin à ses jours après le déclassement d'une étoile.

¹¹ « as television shows like "Chopped", and "Top Chef," or books like Anthony Bourdain's, *Kitchen Confidential* reveal, the eccentric and crass chef is an archetype to which kitchen trainees might aim to aspire, and under whose charismatic leadership they may expect to work » [Wilcoxson 2017:4].

rappellent régulièrement aux plus jeunes qu'il faut se donner à fond et qu'« on est pas là pour faire déballer du sous-vide non plus » ; « dans le gastronomique, on n'apprend pas aux jeunes gars à ouvrir des sacs plastiques ». D'ailleurs, les jeunes, les apprentis et les stagiaires ne sont pas choisis aléatoirement, même s'il arrive de s'être « fait avoir » me dit-on, en témoigne cet exemple : « non, mais même moi Eve, j'te jure, j'ai halluciné : il s'est pointé le gars mais il voulait pas éplucher des patates ! Imagine le truc. Le Chef, il a été patient, avec moi il aurait dégagé plus vite » [Clément]. Un chef confirmait à notre deuxième rencontre avoir un apprenti, mais que :

« Il est nul, il est mauvais. »

[Je ris face à cette remarque des plus directe. Mon interlocuteur, lui, est beaucoup plus sérieux]

« Non, mais c'est vrai ! Je le garde jusqu'à la fin de l'apprentissage, mais c'est sûr qu'il aura pas son examen. C'est le premier que je prends sous mon aile. Personne n'en voulait, il m'a fait pitié. [Il ajoute en souriant cette fois-ci] Tout le monde tombe bien, vous voyez, moi j'ai eu le mauvais au départ. La prochaine fois, j'aurai mieux. »

[« Le premier sous mon aile », 21 novembre 2018]

Au nom de l'expertise dont ils bénéficient, les cuisiniers peuvent donc faire preuve d'exigence. Mon propos ici n'est pas de dire que les jeunes subissent ou que les plus âgés sont démesurément fermes – je cherche plutôt à montrer que par le biais des discours, des récits et des échanges en cuisine notamment, l'ensemble de la brigade participe à légitimer l'ancienneté et les pouvoirs qui en découlent. Autrement dit, tous font de l'exigence de l'ancienneté une évidence. C'est aux yeux de toute la Cuisine, voire au-delà, que le bagage expérientiel, la reconnaissance institutionnelle et la proximité quotidienne servent à justifier le rôle pédagogique qui incombe au cuisinier, son devoir de transmission, mais aussi son intransigeance face aux plus jeunes. La légitimité, comme le rappelle Julie Démaret, est foncièrement processuelle et résulte d'interactions « entre les stratégies de légitimation individuelle et l'évaluation des personnes qui accordent cette légitimité » [Demaret 2014 : 42]. Le rôle de l'ancienneté n'aurait pas autant de poids si les jeunes avaient douté de son expertise et n'avaient pas adopté la structure hiérarchique de la brigade [Giousmpasoglou et al. 2018 : 8].

3. Le poids de l'expérience et le pouvoir qu'il induit dans la brigade

3.1. Les récits de la difficulté au sein de l'espace de cuisine

Les cuisiniers justifient prioritairement cette forme d'exigence vis-à-vis d'eux-mêmes et des autres par ce métier qu'ils ont choisi. Mais surtout par la nature même d'une profession qui se dit et se vit comme étant intraitable : « C'est vraiment un métier de merde. Mais c'est un métier de passion. Rien que pour ça, pour le respecter, il faut non seulement le faire, mais le faire bien. » [Julien]

Lors de notre première rencontre notamment, un chef me précise que « Si on n'est pas capable de supporter la pression de la cuisine, on quitte la haute-gastronomie. Ou alors on fait une pause pour mieux revenir. J'ai passé 5 ans auprès de Michel Bras. Le Chef est intransigeant, parce qu'il n'y a pas de détails qui vaillent : tout est réfléchi. C'était dur, mais il n'y a jamais eu de souffrance¹² ». Ce faisant, il atteste qu'il est parvenu à gérer les attentes d'un métier, rappelant par la même que la « haute-gastronomie » n'est pas accessible à tous. Il réinscrit alors l'idéal méritocratique de sa profession pour laquelle, finalement, on évalue aussi la capacité individuelle à surmonter des épreuves. Indirectement, ce témoignage montre que, s'il y a souffrance, alors c'est le jeune qui n'a pas été en « capacité » de tolérer l'exigence du métier. L'exigence ne doit pas être synonyme de souffrance. Contrairement aux discours laborieux entendus à l'extérieur, la difficulté n'est jamais réellement énoncée entre brigadiers et prend la forme de la rhétorique de l'engagement ou de la persévérance

Lors de mon stage par exemple, je suscitais malgré moi une « escalade » d'anecdotes spectaculaires, d'impressionnantes histoires d'apprentissages dits « à la dure », d'exemples de bizutages observés. Cela donnait lieu à une véritable compétition narrative où chacun, depuis son poste respectif, se vantait d'événements auxquels ils avaient assisté lors de passages¹³. Sans émettre des jugements ou questionner la véracité des arguments, on peut constater que ces récits sont valorisants pour leur énonciateur : on y indique avoir surmonté la difficulté alors que d'autres ont pu, ou auraient pu, baisser les bras¹⁴. Il faut avoir conscience que cette compétition narrative était fortement induite par ma présence - je ne pense pas qu'elle ait habituellement lieu en cuisine : elle requiert un auditoire (1) - entre brigadiers, on ne se vante pas (2) et on ne se plaint pas non plus (3) dans un souci d'égalité et d'homogénéité.

Ce qui pourrait s'apparenter à de la plainte ou de la vantardise est rapidement contrebalancé par les plus expérimentés, invitant les jeunes à l'humilité. Les cuisiniers relativisent leur position par rapport à d'autres professions et situations : « on devrait faire TopSalle, pour rendre hommage au personnel en salle » [Sylvain] » ; « On n'est pas plus exceptionnel qu'un gars qui entretient les espaces verts ou un boulanger qui se lève tous les matins. Faut pas exagérer non plus » [Bérangère] ; « ma femme, elle est avocate : elle a des journées... Quand elle rentre parfois, elle est beaucoup

¹² C'est la seule fois où j'entendrais ce terme lors de mon terrain, ici dans la salle : « souffrance » n'est jamais employé en cuisine.

¹³ Un concours discursif et démonstratif que les deux plus âgés de la cuisine, alors, tenaient largement.

¹⁴ Il est difficile de trouver des études récentes et fiables sur le nombre d'abandons dans les cinq premières années d'exercices en restaurations gastronomiques, et en restauration plus généralement – Angéline Brygoo propose quatre principales explications à la démission du milieu restaurateur-hôtelier, qu'elle évalue alors à presque 50% [Terence 1996 : 36-37] : (1) des conditions pénibles, (2) une mauvaise sélection par l'employeur, (3) une mauvaise orientation de carrière, (3) un écart trop grand entre les études et le milieu du travail.

plus éclatée que moi » [Clément] ; « non, mais y'en a qui s'y croient plus. C'est que de la cuisine ! On doit faire plaisir aux gens ; on change pas non plus le monde » [professeur de cuisine].

3.2. Le rôle de transmission du cuisinier expert

Les discours des uns et des autres en cuisine, ceux des jeunes et des cuisiniers, accordent à la pression une vertu pédagogique : à l'inverse, trop de souplesse serait handicapante pour le jeune. L'exigence se présente aussi comme un service rendu aux jeunes. Lors de son ethnographie d'un club de boxe, Loïc Wacquant entendait sans cesse des expressions, telles que « "ça demande du temps", "prendre ton temps", "persévère, ça vient avec le temps" [...] qui contribuent à faire que chacun apprend à étaler son investissement, physique et moral, dans la durée spécifique du champ » [Wacquant 2002 : 142]. Ce n'est pas le cas dans les cuisines gastronomiques où l'on a pas de temps ou pas de temps à perdre : la pratique s'inscrit ici dans un cadre salarial et entrepreneurial - il y a des clients à satisfaire, un service à assurer. Alors on « pousse les jeunes », à coups de « on s'active », « on se dépêche », « on se bouge », « tu fous quoi !? ». On n'apprécie pas que les jeunes « rêvent » : il faut être réactif et pouvoir travailler sous pression. Ce faisant, on valorise le stress et on lui accorde une « utilité »¹⁵ [Mériot 2004 : 156-157]. Un chef me disait à propos d'une stagiaire : « Margot tu vois, elle plane, elle papillonne. Je lui apprend à parler quand il faut, à être efficace. Ça l'aidera ». Cette exigence de la rapidité, qui s'inspire immédiatement du rythme en cuisine, était souvent décrite par les chefs comme un moyen de renforcer le jeune, de l'armer, de le prévenir pour ses autres expériences, et dans la vie.

Au-delà de la dimension mercantile et des attentes de rentabilité du restaurant, il ne s'agit pas seulement de « fabriquer » le cuisinier pour reprendre l'expression de Loïc Wacquant mais de fabriquer la personne. Le cuisinier adopte une position de pédagogie, dépassant celle de la cuisine.

La légitimité de l'exigence à travers la figure des cuisiniers permet de construire et renforcer l'image d'un métier qui est dur par nature. Les chefs de cuisine me précisent que s'ils sont très demandeurs vis-à-vis des *jeunes* c'est parce qu'ils le sont envers eux-mêmes. Autrement dit, la rigueur et la sévérité que l'on s'inflige soi, et qu'on réclame à son tour sont justifiées par le style de cuisine exercé : la gastronomie. Le même constat de Nick Johns et Penelope Menzel au sujet la naturalisation de la violence dans le milieu professionnel de la restauration s'applique alors [Johns et Menzel 1999] : l'exigence finit par être tellement associée à la gastronomie qu'elle est *nécessaire*

¹⁵ C'est aussi le constat que fait Sylvie-Anne Mériot auprès d'un lycée hôtelier suisse qui s'interroge sur son utilité du « stress » « outre la valorisation de l'enseignement lui-même ou l'imitation des formes les plus traditionnelles de l'apprentissage [...] Ainsi, l'enseignement hôtelier inculque une discipline importante qui, sous prétexte de revaloriser les élèves par leur immersion dans des milieux sociaux prestigieux, leur impose des conditions de travail et une soumission psychologique pouvant être déstabilisants » [Mériot 2004 :156-157]

du point de vue de la brigade, elle est même utile.

« C'est en faisant des heures qu'on apprend plus vite » me disait François « C'est un rythme à prendre, c'est tout. Et c'est pas la mort non plus, si on se débrouille bien et qu'on gère bien, on a quand même l'occasion d'aller aux soirées même si on débarque au moment de la débauche »¹⁶ : les jeunes eux-mêmes disent pouvoir se le permettre puisque leur condition actuelle les y encourage, ayant moins de responsabilités extra-professionnelles. Les plus âgés n'hésitent pas non plus à rappeler aux jeunes leur prédispositions à pouvoir se « donner » :

Le 14 novembre, je retourne au restaurant. En entrant en cuisine, je tombe directement sur trois jeunes qui trient et équeutent sur le passe des caisses d'épinards. Le chef s'adresse à la cuisine dont la moyenne d'âge n'excède pas les 24 ans :

« Il y a une étudiante en anthropologie qui vient observer des gueux éplucher des légumes ! »

[...] Avant que le service ne débute, le chef vient à nouveau discuter avec moi. Il prend du temps pour parler de son équipe. Il me demande ce que je pense de tout ça, du métier. Je lui dis sincèrement que c'est un sacré rythme de travail et de vie.

« C'est pour ça que je prends que des jeunes. Ils ont pas d'obligations. Corentin, Laureline et Guillaume, c'est des anciens stagiaires, ils étaient là l'an dernier. Ils avaient fait du bon boulot, je les ai pris quand ils sont venus chercher du boulot. Ils savaient comment je fonctionnais déjà. Vous voyez, c'est des gars prêts à gratter le sol avec leurs dents. Si je leurs dis demain d'aller avec moi à poil au Pôle Nord, ils le font. Ils ont pas de gosses, pas de femmes. [...] Guillaume je l'ai pris direct comme Sous-Chef parce que c'est un gars stressé à mort. S'il fait une erreur, je sais très bien qu'il va pas en dormir. »

[« Un stagiaire dévoué en partance pour le Nord », Mise en place, Py-R, 14 novembre]

¹⁶ On perçoit à quel point la réussite est mise sur le dos du jeune : c'est à lui de bien se débrouiller, de bien gérer. Tout comme la carrière, il s'agit de faire les bons choix.

CONCLUSION

« Le temps devient humain dans la mesure où il est articulé de manière narrative »
[Ricoeur, 1983 : 17].

Comme nous avons pu le voir tout du long de ces deux premiers chapitres, le temps est une dimension même du métier de cuisinier en restaurant gastronomique. Il s'illustre dans l'organisation du travail, dans les récits de vie et dans les trois « âges » des cuisines, leur trois socialisations et l'importance accordée à l'expérience pour avancer. On comprend alors la pertinence du terme « parcours » pour qualifier la conception de cette carrière professionnelle.

Dans ce deuxième chapitre, j'ai souhaité montrer que la cuisine gastronomique professionnelle repose fondamentalement sur une logique spatiale et temporelle. Les récits donnent en effet à voir trois formes successives de socialisation dans l'enfance, dans l'accumulation et le mouvement, et dans l'expertise et son rayonnement. Les observations en cuisine, en sus des parutions médiatiques et des discours, permettent d'appréhender la manière dont chacune des socialisations s'élaborent dans la continuité les unes des autres, tout comme les logiques qui les gouvernent : une rhétorique du labeur, une pratique de l'exigence, une valorisation de l'expérience. Les trois « âges » culinaires nous auront permis d'aborder les valeurs qui sont véhiculées, construites et élaborées au sein de l'espace de cuisine et par rapport au dehors. J'ai en effet voulu faire part et étudier ce à quoi les cuisiniers « tiennent manifestement » pour reprendre l'expression du philosophe John Dewey :

« Telle est donc la préoccupation centrale de Dewey en matière de valeurs : plutôt que de les concevoir en termes de processus mentaux, de préférences arbitraires ou de principes abstraits, montrer que les valeurs sont des choses qui se produisent dans le monde et que leur formation peut et doit être soumise aux méthodes de l'enquête. Elles correspondent à *ce à quoi nous tenons* manifestement. » [Bidet et Truc 2011 : 7]

Pour ce faire, écouter les membres des cuisines parler de leur vie passée, les étonner avec mes questions sur leurs projets professionnels à venir et, avec eux, partager du temps présent, a permis de me rendre compte de l'importance biographique et autobiographique dans le quotidien du milieu professionnel de la cuisine gastronomique.

Dans un village français des années soixante-dix, Yvonne Verdier observait qu'une femme n'est réellement « faite » culinairement, et sexuellement, qu'après avoir donné naissance à son premier enfant [Verdier 1979 : 54-55]. Dans la restauration commerciale gastronomique, il semble aussi qu'avant d'être « fait culinairement », le « jeune » doit faire l'épreuve des cuisines, son

exigence et sa mobilité. Dixit Alain Senderens, « on devient vraiment cuisinier à cinquante ans »¹. Mais il doit être aussi en capacité de façonner à son tour des futurs *cuisiniers*. La troisième socialisation implique donc, au-delà d'une exigence passionnelle, un devoir de transmission. Il arrive néanmoins un temps où les avantages collectifs et le « sacrifice professionnel » ne s'équilibrent plus, un temps où le sacrifice « individuel » est trop lourd ou incompatible avec une vie dite extra-professionnelle, celle du « dehors ». On décide alors de quitter la cuisine - mais jamais de se défaire de cette passion gastronomique...

Il est intéressant de relever que les narrations adressées à l'extérieur des cuisines, celles médiatisées et les discours à l'intérieur des cuisines, en fonction des auditeurs et des récepteurs, s'influencent respectivement et modifient les pratiques quotidiennes des brigades. Si le contenu d'une assiette s'illustre par le récit, le parcours des cuisiniers gastronomiques également. Il est vain d'essayer de déterminer si c'est la pratique professionnelle qui influence le récit ou si le récit justifie la pratique, le mouvement étant double et réciproque.

Mon objectif n'était certainement pas de victimiser des jeunes ou d'incriminer des plus âgés – et inversement. Tous les membres des cuisines participent à faire des valeurs de l'autonomie, du mérite, et de l'exigence – voire de la dureté – des propriétés essentielles au parcours et à la réussite. Les plus expérimentés, souvent modèles des jeunes aspirants, tendent par leur position dans les brigades, à transmettre ces valeurs et les perpétuer. Mais les jeunes ne sont pas passifs, moyennement préparés mais conscients et acteurs de ces discours sacrificiels. Compte tenu du manque de personnel actuel et de la difficulté d'embauche aujourd'hui, de plus en plus de jeunes sont en capacités d'imposer à leur tour des conditions. Ilane me disait par exemple avoir déjà eu plusieurs retours positifs à ses demandes sur Paris et n'avoir plus qu'à « choisir ». De la même façon, il y a des cuisiniers qu'on admire et des « Grands Chefs » avec lesquels les plus jeunes ne souhaitent pas (re)travailler : « c'est clair que c'est un modèle au niveau Homme d'affaire, mais culinairement parlant, perso, je l'ai jamais vu cuisiner. C'est un gérant d'entreprise en tout cas » [François 19 ans] ; « Mazzia, il est vraiment gentil, je veux dire humainement. Genre, comparé à Veyrat.. Je l'ai jamais rencontré et j'ai pas mangé chez lui, mais tout le monde le sait, c'est une personne méchante. Tant que j'ai le choix... » [Adrien 19 ans]. Il existe aussi un autre moyen d'appréhender les différents âges des cuisines, cela dans la compétitivité. Car s'il existe un temps des cuisines, il semblerait qu'elle soit fortement affiliée à celle des concours de cuisine. En effet, la distinction peut être étudiée comme une autre valeur relevant de la gastronomie. C'est ce que je propose d'aborder dans le chapitre qui suit.

¹ <https://www.franceculture.fr/emissions/le-tete-tete/alain-senderens-la-gastronomie-recherche-lharmonie>

CHAPITRE 3

Compétition, performance et engagement : un métier de concours

INTRODUCTION

La mise en place du soir est pesante. On sent la fatigue après l'excitation du matin. C'est le dernier jour de la semaine et mon dernier jour au restaurant. Personne ne parle en cuisine. Le Chef brise ce silence et me demande ce que je fais ensuite. Je lui confie la possibilité de rencontrer un des jurys d'un célèbre jeu télévisuel. De son poste à côté, Clément s'exclame :

« Tu lui parleras en bien de nous, hein Eve ? Qu'on passe un peu à la télé. On mettra l'ambiance ! »

Le chef reste spartiate. Je me sens gênée. D'abord parce que, jusqu'alors, je n'avais pas envisagé devoir aussi me prêter au jeu des relations qui m'a pourtant permis d'intégrer des cuisines. Mais je suis avant tout embarrassée parce que je n'arrive pas à savoir s'ils sont sérieux (attitude du chef) ou s'ils se moquent de moi et tourment encore en dérision ce concours diffusé à la télévision (réaction de Clément). Il faut dire que les « gars » les parodient souvent ce genre de concours culinaires ... Pour éclaircir la situation, je m'adresse au chef, qui adopte un ton de nonchalance pour me répondre, tout en préparant les rougets :

- « Non, mais en vrai...[pause] vous aimeriez y participer, à TopChef ?
- Ouais... ça peut être sympa... »

Il se rend alors compte du malentendu et dissipe immédiatement le quiproquo qui s'instaurait, arrêtant la découpe de ses ballotines et ajoutant dans la foulée :

« Mais pas comme candidat?! C'est bon, j'ai passé l'âge !!! En invité ou en jury ! »

Benjamin, Clément et Florian s'esclaffent. « Genre Chef, on vous imagine trop en candidat ! » s'amuse le dernier. S'ensuivent des scénarii improbables et des mimiques sur une participation illusoirement drôle du chef en tant que candidat. Là, c'est sûr, les « gars » se moquent de moi. Je me sens bête d'avoir ne serait-ce qu'envisagé l'idée. Celle-ci les amusera d'ailleurs un petit moment. J'aurai au moins réussi à égayer un peu le début de soirée.

[« Le Chef en candidat », MF, 20 octobre 2018]

Quand je demandais aux membres des cuisines ce qu'ils pensaient des concours, les avis et les positions variaient souvent en fonction du temps qu'ils avaient déjà passé en cuisine. Au sein d'une cuisine toulousaine par exemple, les plus jeunes, deux apprenties et trois anciens stagiaires, n'étaient pas réticents, voire valorisaient la participation à des concours¹. Les jeunes sont d'ailleurs encouragés à concourir dès leur formation : il suffit aussi de voir à quel point la compétition est mise à l'honneur dans les offres des formations en restauration, que ce soit lors de portes ouvertes ou directement sur les sites web des formations. A l'inverse, pour leur cheffe pâtissière, en poste depuis sept années, ou par exemple Clément, Second dans un autre restaurant, il n'est plus le besoin

¹ Les anciens stagiaires avaient tous les trois déjà concouru et les deux apprenties d'un lycée hôtelier prévoaient de le faire.

ni le temps des concours : « tu sais, passé un certain temps, c'est trop de sacrifices. On est déjà en cuisine 15h non-stop s'te plaît ! Puis sincèrement moi, j'ai rien à prouver », « Pourquoi faire ? J'ai rien à prouver moi ». Bérangère et Clément montrent que le concours est indubitablement envisagé comme un espace-temps où l'on fait ses preuves, un milieu de performance et de démonstration. ; et que cette nécessité de concourir s'évanouirait avec le temps (et donc avec l' « expérience »).

Il faut toutefois nuancer une rupture radicale dans la préparation d'un concours en fonction de l'expérience et ne pas considérer que l'absence de candidature est synonyme d'absence de participation. Ce n'est pas parce qu'un cuisinier ne candidate pas qu'il ne participe pas. Il ne faut pas non plus voir dans l'absence de candidature ou de concours, l'absence de compétitivité. Et c'est le principal objet de ce chapitre : il s'agira d'illustrer la nature compétitive de la cuisine gastronomique.

Cette compétitivité est de prime abord visible dans l'influence des critiques et guides gastronomiques, mais elle s'illustre tout autant dans le quotidien des brigades et dans leurs pratiques habituelles. En effet, une recherche en cuisine de restaurants dits gastronomiques et étoilés, révèle toute l'importance du classement dans les Cuisines. Les concours culinaires, notamment, subjacents mais bien présents, reprennent par exemple les mêmes logiques du métier énoncées préalablement, à savoir celles de l'expérience (âge, compétence et hiérarchie) et du mérite (travail et singularisation). Les concours se distinguent néanmoins de cette pratique du restaurant de par leur nature performative. Sur le terrain, il devient également évident que toutes les compétitions ne se valent pas et ne mobilisent pas les mêmes attraits, ni les mêmes attentes et représentations.

J'ai eu l'opportunité d'observer les prémises de la préparation de deux concours différents, ceux de Florian et Lisa, respectivement chef de partie garde-manger et stagiaire d'un lycée hôtelier. J'ai également pu échanger avec six lauréats *Un des Meilleurs Apprentis de France*, dit « Maf », des promotions 2016, 2017 et 2018. Il est difficile d'accéder à la pratique directe d'un athlète – et en général d'un compétiteur - autre que par le récit [Gouju et al. 2003 : 2]. Je propose donc de saisir cette occasion et m'appuyer en grande partie sur ces entraînements et leurs témoignages pour rendre compte du concours comme partie intégrante du métier de cuisinier gastronomique, impactant la brigade dans son intégralité et révélant ses logiques performatives et méritocratiques.

Dans un premier temps, je souhaiterais faire part de la normalité des concours culinaires pour les professionnels. Je montrerai comment le prestige d'une compétition alimente et se nourrit d'une légitimité qui varie en fonction de son « type ». Nous verrons notamment comment la notion de tradition est mobilisable. En amont, il me semble indispensable de dépeindre le paysage des concours culinaires en proposant une typologie et ainsi démêler les différences de valeurs que les cuisiniers leur confèrent.

Dans un deuxième temps, il s'agira de s'intéresser plus particulièrement à la préparation (entraînement) et à la performance (épreuve) de deux concours « promotionnel » et « traditionnel ». Seront discutées la dimension collective du concours et son inscription dans la quotidienneté de la brigade comme facteur de cohésion et de renforcement. J'essaierai pour cela d'indiquer que si la candidature est dite individuelle, la participation au concours sollicite toute une Cuisine et l'image d'un restaurant. Nous verrons que la praxis des concours se distancie de la pratique quotidienne dans sa nature performative. Il me semble également primordial d'aborder à ce moment sa dimension économique pour le restaurant.

I. Les concours culinaires : le prestige par la technique, la tradition et le mérite

1. L'idéal compétitif et les concours en cuisine

1.1 Normalité et normativité compétitive du milieu gastronomique

Le chef-proprétaire me conduit au premier étage, visiter la pièce pour laquelle il a eu le « coup de cœur » motivant l'achat du local. On s'arrête un moment devant la bibliothèque. « Vous voyez, quand je vous disais que j'avais pas mal de bouquins !? ». Les étagères sont remplies de divers recueils, « des beaux livres, comme les Collections, pas des bouquins genre Marmiton® ! ». J'en profite pour aborder le sujet des concours mais il m'arrête rapidement signalant que lui, il n'est pas « une bête à concours ». Il n'en a ni le temps, ni l'envie : « c'est trop d'investissement » ajoute-t-il. En contournant la grande table qui sert à recevoir « plus de dix couverts, pour des résas et des soirées spéciales », il me confie cependant avoir déjà fait quelques concours, « normal, quoi ». J'insiste un peu pour comprendre ce qui se cache dessous ce « normal ». Se joue alors, malgré moi, un quiproquo des plus ethnographiques.

« [Chef] Bah j'en ai fait quelques-uns [des concours]. Quelques trucs à l'école... L'année dernière aussi, j'ai fait Talents Gourmands mais c'est des proches qui m'ont inscrit, je savais même pas. »

Me préparant à entendre une présumée longue énumération de compétitions, je l'invite à continuer espérant obtenir d'autres exemples : « Et ? ». Un « Et ? » auquel le cuisinier, éclat de fierté dans les yeux, sourire aux lèvres, rétorque immédiatement :

« Ben, j'ai gagné »

Un silence s'installe. Sa réponse m'a surprise. J'avais présumé que le chef aurait une multitude de concours à son actif. Concentrée sur le nombre, je n'avais même pas songé à lui demander le dénouement de la compétition dont il venait de me parler. Alors que manifestement, pour le cuisinier, le résultat primait sur la quantité. Nous en avons fini avec la salle du haut et nous nous apprêtons à descendre les escaliers. Ayant l'impression que mon interlocuteur est plus enclin à discuter de ce sujet, je m'obstine dans ma lancée en lui demandant : « Et les Mof ? »

- *« [Chef] : Ahhh, ça, c'est pas pareil [silence]. Mof, c'est le seul qui me fasse réellement triper. Je le tenterai plus tard. C'est clair. J'aimerais...[silence] Mof quoi ! Mais pas tout de suite, plus tard, genre pas avant dix ans au moins. »*

[« Ben, j'ai gagné », Extrait de journal, 21 novembre 2018]

Cet extrait fait état de toute la singularité des concours de cuisine pour les professionnels que j'ai pu rencontrer. Il y a d'abord l'utilisation du mot « normal » pour qualifier le concours. La terminologie « normal » mérite d'être saisie dans son acception la plus totale, le concours étant effectivement *normal* puisqu'il correspond à la norme et qu'il est habituel. L'intégration d'une brigade, où différents âges se côtoient, permet de ressentir pleinement cette normalité des concours qui se développe dès l'école. Beaucoup d'apprentis et de cuisiniers faisaient référence à ces moments scolaires de compétition. Mais le concours est aussi une norme de la vie professionnelle, à tel point qu'il tend à être un pan à part entière du métier de cuisinier gastronomique en France. Mes questions sur les participations à des concours relevaient de la banalité pour mes interlocuteurs : « bien sûr », « forcément », « normal quoi ». Exceptés trois

cuisiniers, tous avaient déjà été candidats au moins une fois. Les rares qui ne l'avaient jamais été furent tout de même concernés par la compétition, que ce soit par le biais de la candidature de « camarades » ou « collègues », ou encore via la diffusion d'événements compétitifs par les différents médias. C'est le deuxième aspect dont rend compte cet extrait de terrain : tous les concours n'ont pas la même portée, ni le même prestige¹.

Un concours que je qualifie de « légitime » est un concours ayant de la valeur et de l'importance aux yeux des cuisiniers – un concours qui, de fait, a des retombées en termes de parcours professionnel. *Un des Meilleur Ouvrier de France* en particulier, dit « Mof », fait office d'un consensus prestigieux bien établi dans le milieu. Si l'imprégnation dans une cuisine de restaurant laisse entrevoir cette normalité du concours, ce procédé ethnographique [Olivier de Sardan 1995, Piasere 2010 : 185] donne, plus encore, la possibilité de sonder les différences de prestige que les cuisiniers et futurs cuisiniers accordent à certains prix, titres et compétitions plus qu'à d'autres.

A défaut de pouvoir qualifier le concours de ludique², le concept d'*agôn* qu'utilise Roger Caillois s'avère être une notion heuristique pour comprendre le dévouement et la spécificité de certains concours plus que d'autres. L'*agôn* renvoie aux jeux compétitifs où « l'égalité des chances est artificiellement créée pour que les antagonistes s'affrontent dans des conditions idéales, susceptibles de donner une valeur précise et incontestable au triomphe du vainqueur ». Même si le sort (*alea*) et la performance d'un rôle (*mimicry*) ne sont jamais incompatibles avec l'*agôn*, ce sont les valeurs qu'englobent le mérite, à savoir le travail, l'effort et la qualité, qui prévalent [Caillois 2003 (1967) : 50-54]. Il semble qu'au cours de ma recherche, les concours culinaires les plus légitimes s'avéraient être aussi ceux irrévocables, c'est-à-dire ceux pour lesquels seul le mérite importe. Ils étaient supposés égalitaires au départ, et récompensaient uniquement l'engagement au-delà du « talent » des candidats.

Avant de poursuivre davantage la discussion, j'aimerais proposer un portrait des principaux types de concours dont j'ai pu constater la présence quasi quotidienne lors de mon stage en cuisines.

¹ Je renvoie ici à la définition de la sociologue de l'art Nathalie Heinich et qui me semble particulièrement claire et adaptée à notre recherche. « Le prestige est l'effet que produit l'appartenance à l'élite, non seulement à l'intérieur mais au-delà de ses rangs. C'est une notion plus ambivalente que « supériorité », et qui a des connotations positives pour beaucoup de gens. Cette notion de prestige permet d'aborder la question de la hiérarchie sociale sans se limiter aux outils de la pensée matérialiste – le capital économique, le monopole du pouvoir. Le prestige ne renvoie pas seulement au pouvoir politique ou au pouvoir économique. Il véhicule quelque chose de plus diffus, de plus équivoque ». [Leboyer et Heinich 2016 :12]

² Nous viendrons détailler cet aspect rapidement

1.2 Un essai typologique des concours en cuisine

Il existe les concours « **promotionnels** ». Dans une certaine mesure, tous les concours culinaires sont promotionnels, les sponsors étant centraux dans tous les événements compétitifs, de la candidature aux trophées, en passant par le déroulement des épreuves. Ils s'inscrivent dans l'espace et le lieu du concours (financement ou prêt des locaux et du matériel par exemple), dans les dossiers d'inscription ou encore dans les récompenses. Néanmoins, par concours promotionnels, j'entends marquer un degré supplémentaire. Ces-derniers sont initiés et gérés par des organismes ou des industriels tels que de grands groupes alimentaires ou de gros fournisseurs ; ils répondent donc plus explicitement à des logiques commerciales³ et publicitaires. Le concours pour lequel candidait Florian lors de mon stage, *Création et Saveurs 2018 Le Premier Pas vers les Etoiles*⁴ relève de ce deuxième type. Il y a aussi les concours qualifiés de « **traditionnels** », ceux qui, pour mes interlocuteurs, récompensent le savoir-faire du cuisinier et à travers lui, l'image et le professionnalisme même du métier. C'est le cas des *Maf* et *Un des Meilleurs Apprentis de France : cuisine froide*⁵ auquel participait Lisa.

Un troisième type de concours, ceux « **médiatiques** », tels que *TopChef*TM ou le *Bocuse d'Or* viennent compléter ce paysage compétitif. Ils ont la particularité d'être fortement relayés et, comme leur nom l'indique, fortement médiatisés – que ce soit par des tiers acteurs de la gastronomie ou les cuisiniers eux-mêmes. Le *Bocuse d'Or* par exemple, une compétition culinaire internationale se déroulant lors du SIRHA⁶, a fait l'objet de nombreuses publications, articles ou commentaires sur le compte *Instagram* des cuisiniers que j'ai pu rencontrer et suivre, en m'inscrivant sur ce réseau social.

Les concours varient par ailleurs en fonction de leur dimension nationale ou internationale. *Mof* est par exemple national, tandis que le *Bocuse*, « *the most prestigious gastronomic competition in the world* »⁷, fait concourir des candidats de différents pays, en France.

Les compétitions oscillent aussi entre un caractère interne et externe. Un concours « interne » est peu connu au-delà des cuisiniers et autres professionnels de la gastronomie. Ce fut le cas de *Création et Saveurs* et *Maf* dont je n'avais jamais entendu parler avant d'entrer dans les cuisines.

³ Souvent, les épreuves exigent de mettre en avant un produit. Celui-ci peut faire référence au territoire dans le cadre de la promotion du patrimoine : par exemple le citron de Menton ou l'huile de Provence. Il peut aussi exiger d'utiliser une gamme de produits dont l'entreprise souhaite faire la publicité : par exemple, des crèmes fraîches et des fromages d'un même groupe alimentaire.

⁴ <https://www.president-professionnel.fr/les-concours/concours-creation-et-saveurs/>

⁵ <http://www.meilleursouvriersdefrance.info/concours-espace-candidat-concoursMAF>. Cette compétition est initiée par la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France et soutenue notamment par le Ministère du Travail et de la Formation professionnelle et du Dialogue Social

⁶ <https://www.sirha.com/fr>

⁷ <http://www.bocusedor.com/>

Précisons malgré tout que la limite entre interne et externe n'est pas stricte, un concours pouvant être plus ou moins interne, voire évoluer avec le temps. *Mof* est aujourd'hui plus externe que dans le passé car de plus en plus relayé dans la presse et instrumentalisé à des fins commerciales [Montargot 2013]. En effet, ces dernières années, *Mof* fait l'objet d'« émulsions » [Lembré 2016] dépassant celle des cuisines pour s'étendre à la sphère publique. De par cette malléabilité, il est difficile d'établir des frontières fixes entre ces trois pôles – « médiatique », « promotionnel », « traditionnel » – et leur caractère interne/externe, national/international Je préfère donc parler en termes de « types » plutôt que de « catégories »⁸ de concours. Je garde néanmoins à l'esprit que tous les modèles demeurent, par nature, construits et subjectifs [Lave et March, 1993 : 3].

Les types de concours varient aussi par le degré et l'origine de la reconnaissance qui leur est allouée. *TopChef*TM était régulièrement raillé en cuisine. *Mof*, en revanche, incarnait une forme d'autorité dans le travail et la persévérance. De fait, les cuisiniers rencontrés ne leur accordent pas la même légitimité, *TopChef* étant moins prestigieux. Le prestige des concours semblait découler inlassablement de l'idée d'une dignité par le travail, d'une récompense par l'effort, et ne saurait être réduit à un pouvoir strictement politique ou économique. Il faisait intervenir des notions telles que la persévérance, l'engagement, l'endurance, et il inscrit une « élite du mérite » dont le statut de *Mof* est le plus fidèle représentant.

2. Les conditions de légitimité et de prestige d'un concours : l'équité initiale et la maîtrise technique

2.1 Principe d'équité

Deux principales conditions font qu'un concours puisse être d'une part valable, d'autre part louable, aux yeux des cuisiniers. Il y a d'abord le paramètre initial de l'équité entre les candidats. En effet, à partir du moment où le candidat décide de postuler pour un concours, celui-ci ne doit être ni favorisé, ni valorisé par rapport aux autres candidats. La sélection des candidatures se veut être juste et impartiale afin que chaque cuisinier, mis à pied d'égalité, puisse réellement être évalué sur sa maîtrise uniquement, et être estimé sur son engagement dans la préparation de la compétition. Autrement dit, l'équité permet le faire-valoir technique.

Synthétiquement, les concours légitimes sont ceux pour lesquels le participant doit tout à son effort et sa compétence culinaire. Aucune influence du hasard ou de la chance n'entrent en considération :

⁸ Nathalie Heinich distingue les types des catégories, qui sont discontinues et donnent lieu à « des cases mentales dissociées dans lesquelles on rangera tel ou tel phénomène ; mais si l'on pense en termes de "types" abstraits, on met en évidence une continuité des phénomènes ordonnés d'un pôle - d'un "type" - à un autre » [Heinich 2005 : 151].

c'est bien le travail qui est récompensé. L'égalité des chances des concours de *Création et Saveurs* par exemple est dite incontestable, l'impartialité au départ n'est jamais incriminée. Les formulaires et le déroulement des épreuves sont clairement énoncés : tous les participants doivent recourir aux mêmes produits et les produits coûteux, tels que la truffe et le caviar, sont prohibés, « imagine sinon, ceux qui ont l'argent, ils t'en mettraient plein le truc [assiette] ! Alors que les petits restos ils peuvent pas commander des caisses et des caisses de truffes pour s'entraîner » [Clément]. Au moment des épreuves, le tirage au sort d'un commis n'est pas non plus une source d'inégalité pour les cuisiniers, puisqu'un « bon cuisinier » saura compenser. Lors d'une mise en place au restaurant, le chef signalait à Florian qu'il est possible qu'il « tombe sur un commis qui connaît rien » mais que ce serait à lui de savoir déléguer les tâches les plus simples et compenser l'inexpérience de son auxiliaire. Après avoir appris qu'il fallait que le candidat apporte ses propres supports-assiettes, j'avais tenté de discuter avec Clément du biais que cela pouvait provoquer – connaissant l'importance de l'art de la table dans la présentation, et sa cherté.

Je pensais que Clément irait dans mon sens mais à mon étonnement, ce ne fut pas le cas. On peut facilement se faire prêter des assiettes [vaisselle] et au pire, ce qui doit prôner, « c'est le goût : l'assiette dessous, on s'en fout » me dit-il. J'avoue que je n'étais pas pleinement convaincue – d'autant plus que le Chef venait de s'absenter pour rencontrer une céramiste avec laquelle il pourrait passer commande pour le restaurant. Benjamin nous écoutait depuis le début. En revenant de la plonge, il attrape discrètement une petite assiette et me montre l'inscription au dos. Complice avec Benjamin, Clément me dit doucement, sourire en coin : « puis au pire du pire, chez IKEA™, ils font des trucs qui ont de la gueule »

[MF 9 octobre, mise en place du soir].

Au-delà de cet exemple de concours promotionnel, toute compétition retire donc sa légitimité de son travail en amont et pendant l'épreuve. Roger Caillois écrit que l'*agôn* « porte sur une seule qualité (rapidité, endurance, vigueur, mémoire, adresse, ingéniosité, etc.), s'exerçant dans des limites définies et sans aucun secours extérieur, de telle façon que le gagnant apparaisse comme le meilleur dans une certaine catégorie d'exploits » [Caillois 2003 (1967) : 50]. Dans le cadre des *Mof* ou des *Maf*, les lauréats ne sont-ils pas distingués⁹ comme étant les « meilleurs »? Si un des chef-propriétaires m'expliquait que le manque de parrainage avait certainement joué dans son échec au concours *Un des Meilleurs Ouvriers* qu'il avait tenté à deux reprises¹⁰, ou que Julien me disait que *Mof* était une « confrérie qui marche plutôt au piston : il faut l'argent, le temps et le réseau », les vainqueurs n'en étaient pas pour autant dévalués ou moins méritants. Contrairement à l'étude de

⁹ Il est intéressant de constater également le rôle que jouent des institutions publiques et médiatiques dans cette construction d'une expertise via la figure du « col bleu-blanc-rouge ». Dans les concours télévisés notamment, le *Mof*, jury invité le temps d'une épreuve, incarne un personnage savant, impartial, sévère et autoritaire. Les *Mof* sont également régulièrement sollicités pour parrainer des manifestations et des événements publics, incarnant le prestige gastronomique [Mériot 2002].

¹⁰ Il n'excluait pas à la possibilité de le retenter une troisième fois, mais pas immédiatement, maintenant qu'il est propriétaire et ailleurs que dans la capitale.

Daniel Chambliss auprès des nageurs, la chance, cet « ensemble de petites choses » faites involontairement ou par d'autres [Chambliss et al.2010 : 60] n'est pas à considérer ou suffisamment considérable dans une compétition pour influencer la réussite d'un concours selon mes interlocuteurs ; et donc le prestige du gagnant. Il en va de même pour le supposé talent [*ibid.* : 62] qui ne serait rien sans un bon entraînement. La réussite compétitive se doit avant tout à la préparation et à la singularisation.

2.2 Le faire-valoir technique

Outre l'équité initiale, un critère supplémentaire entre en œuvre dans la légitimité de ces compétitions : celle de la maîtrise technique. Pour admettre la « coïncidence de la prééminence et de l'excellence » dans la notion d'élite écrit Jacques Coenen-Huther, « il faut que l'accord se fasse sur un principe de légitimité » [Coenen-Huther 2004 :19], et il semble que pour l'univers gastronomique, ce principe qui fait du vainqueur une élite culinaire est celui de la technicité décrite comme « traditionnelle ».

Lisa et Florian, préparant respectivement un concours de type traditionnel et un concours de type promotionnel, devaient réaliser un plat et un dessert – dits « assiettes » – suivant une thématique imposée par les organisateurs de la compétition. Florian avait pour sujet une assiette « Pigeon » et « Agrume ». Les intitulés « mousseline* de volaille » et « crème viennoise*» laissaient déjà moins de liberté à Lisa dans la singularisation. Les consignes pour *Maf* étaient plus explicites, sous-tendant prioritairement l'évaluation d'une maîtrise technique et organisationnelle. En comparaison, Florian pouvait appliquer n'importe quelle technique au produit énoncé. Il choisit de faire un pigeon en croûte*. Les deux grilles de notation rendaient compte de la prévalence de la technique pour le concours traditionnel de *Maf* et une emphase pour l'originalité dans le concours promotionnel. Autrement dit, Lisa devait adopter une posture d'« interprète » contrairement à Florian dont était attendue celle de « créateur »¹¹ [Zancanaro 2018 : 7].

De fait, Lisa serait évaluée sur sa capacité à être une bonne apprentie, c'est-à-dire celle de reproduire une technique enseignée et performer ce qui est dépeint comme les bases de la cuisine. En exigeant des recettes et techniques telles que la mousseline de volaille, les fonds d'artichauts ou les pommes

¹¹ « Le qualificatif "interprète" caractérise les chefs qui interprètent en grande partie les œuvres de la cuisine classique d'A. Escoffier jusqu'au début des années 1970, alors que le qualificatif "créateur" renvoie aux chefs qui conçoivent majoritairement des œuvres nouvelles ». A travers ces qualificatifs, le sociologue ne souhaite pas « hiérarchiser les chefs, pas plus que de hiérarchiser leur production artistique, mais a pour ambition de mettre au jour les types culinaires des chefs qui sont la traduction des formes de créations mobilisées » [Zancanaro 2016 : 386]

tournées*, le découpage en crapaudine*, des salmis* et des aspics*¹², le concours de type traditionnel laisse peu de place à la singularité [Lembré 2016] ; ce qui l'inscrit d'autant plus dans la logique irrévocable d'équité initiale et permet aussi de prémunir toute possibilité d'enjolivement qui compenserait (ou cacherait) une moindre technicité. Car les concours les plus légitimes sont également ceux qui de là, attestent d'un long entraînement. Turban* de haddock fumé, pigeonneau en viennoise, mousseline de volaille, etc., ces recettes reflètent aux yeux des cuisiniers un savoir-faire professionnel et sont d'autant plus admirées qu'elles sont complexes et plus (ou peu) pratiquées habituellement dans les cuisines étoilées aujourd'hui. Leur maîtrise est érigée en un savoir-faire raréfié donc valorisable. Ce savoir-faire devient finalement un « luxe » tel que le conçoit Marc Abélès : il « signe vers une histoire [...], inséparable de l'image de la marque » [Abélès 2018 : 94], et devient « synonyme de durée et de transmission » [ibid. :100].

Pour *Maf et Mof*, il n'est pas tant question de talent que de travail pour parvenir à reproduire ce qui est vu comme les fondements d'une cuisine française. Comme dans l'étude de Loïc Wacquant sur l'univers pugiliste d'un club de Chicago, la maîtrise est ici acquise par « une expérimentation charnelle permanente que constitue l'entraînement comme complexe cohérent de 'pratiques d'incorporation' » [Wacquant 2002 : 70-71]. On comprend pourquoi Julien considère de fait que l'autodidactie est incompatible avec le col bleu-blanc-rouge et donc « l'identité » du métier.

Alors que l'on revient du repas du perso, aucun couvert supplémentaire ou nouvelle réservation nous est annoncée. Julien prend du temps pour discuter avec moi des Mofs. « Ce qui fait la différence, c'est le truc de Mof » me dit-il avant de marquer une pause au cours de laquelle je l'invite à développer. « Genre ceux qui savent ce qui fait la bonne présentation. L'attitude de Mof quoi ». Pour autant, il ne s'agit pas non plus de donner le « le col bleu-blanc-rouge » à n'importe qui ou à un autodidacte parce que « ça salirait l'identité, l'image du col » me précise le cuisinier. Paul débarque alors avec la liste des participants retenus pour la finale des Mof sur son téléphone et nous lit les noms pour les « quinze jours de compét' ». Les paris sont ouverts.

[Restaurant Molène, 16 octobre 2018]

Une sorte de paradoxe qui semble s'illustrer ici. En effet, nous avons vu que la cuisine gastronomique actuelle, succédant à la « cuisine moderne », « nouvelle cuisine » et « cuisine moléculaire » met davantage l'accent sur la quête d'innovation ou de création¹³. Par conséquent nous serions tentés de distinguer ce qui est défini comme traditionnel, de la cuisine gastronomique étoilable [Bonnet 2004 : 143-144 ; Fischler 2001 : 237-265, Karpik 2000]. Or

¹²https://www.nouvellesgastronomiques.com/Sujet-du-MOF-Cuisine-Gastronomie-2018_a1732.html;
https://alsace.nouvellesgastronomiques.com/MOF-cuisine-2015-le-sujet-de-25eme-finale-est-devoile_a6058.html,
<http://marcdelage.unblog.fr/2014/05/08/epreuves-qualificatives-du-mof-cuisine-6-mai-2014-sujets-du-matin-et-du-soir/>

¹³ Voir par exemple Drouard 2004, Rambourg 2013, Zancanaro 2016.

la référence au passé était systématiquement mobilisée pour justifier la valeur conférée à la technique.

3. Expliquer l'autorité des concours plus traditionnels à travers l'image de la tradition

3.1 La référence au passé pour justifier la valeur accordée à la technique

Tous les cuisiniers rencontrés voient par exemple dans le concours du Meilleur Ouvrier de France, « traditionnel par excellence », une reconnaissance et une finalité ultimes. Les jeunes cuisiniers participaient aussi à l'image d'excellence du *Mof* et des *Maf*. Comment comprendre alors la valeur du concours pour mes interlocuteurs par le biais de la « tradition » ? Qu'est-ce qui fait lien entre cette admiration pour une pratique compétitive davantage « traditionnelle » et la pratique quotidienne des brigades ayant pris le parti de l'élaboration comme moteur et motivation de leur profession ? Plus une « contradiction logique » qu'un paradoxe [Heinich 2005 : 323], la compatibilité entre le mérite gastronomique et la tradition réside dans le sentiment d'ancrage et d'appartenance qu'induit la référence au passé gastronomique imaginé et transmis. Ce qui permet de comprendre une telle respectabilité du *Mof*, c'est le prestige même de la tradition pour et par les cuisiniers.

En tant que savoir-faire manuel et professionnel, la cuisine ne déroge pas aux prérequis techniques et au souci de transmission qui fondent l'expertise de toutes formes d'artisanats [Sennett 2008]. La plupart des brigadiers s'accordaient sur la nécessité des connaissances techniques perçues comme traditionnelles¹⁴. La référence aux fondements de la cuisine française était relativement récurrente dans les discours tant dans les établissements de formation que dans les cuisines des restaurants. « On peut innover jusqu'à un certain point », me dit mon chef de stage, mais il existe « un degré zéro de la cuisine » qu'on ne peut chambouler ; ou encore « pour réaliser une émulsion de béarnaise* au siphon, faut déjà savoir-faire une vraie béarnaise, foisonnée* à la main et à feu doux, sans dépasser les 60°C » me précise un professeur de cuisine.

Dans cette optique, les professionnels tendaient vers le profil de « conservateur modéré » ou « avant-gardiste modéré » selon la typologie de Frédéric Zancanaro c'est-à-dire que leur discours-pratique valorisait le jeu grammatical¹⁵ et les influences extérieures (rencontres, voyages et inspirations locales) dans l'élaboration d'assiettes, tout en accordant une importance à l'héritage, à

¹⁴ Seul un chef-propriétaire envisageait la technique comme étant à la portée de tous, contrairement au talent qu'il valorisait. Il m'expliquait ainsi une différence générationnelle entre les « anciens chefs », obnubilés par l'exactitude technique, et les « nouveaux chefs », issue d'une plus jeune génération et qui encourageaient le talent.

¹⁵ « Cette forme de création caractérise la volonté du chef de bousculer la grammaire culinaire française. Les techniques, les modes de cuisson, les associations sont ici « percutées » et n'ont pas d'ancrage dans la tradition culinaire française. C'est une rupture avec les règles grammaticales classiques » [Zancanaro 2012 : 280]

la technicité et à l'histoire de la cuisine [Zancanaro 2012 : 345-399]. Le discours de la décadence, des « *reconvertis* » et du faux repose d'ailleurs en grande partie sur ce manque de connaissances vis-à-vis des fondamentaux du métier. A force d'acheter des fonds de sauce déjà prêts, on oublie ce qu'est la « vraie cuisine » : celle des « fonds blancs, du beurre, des assaisonnements et de la technique » [chef].

En revanche, lorsque l'on regarde la place des recettes définies comme la « vraie cuisine », « les fondamentaux », « la base » au sein des restaurants-mêmes, dans les mises en place quotidiennes, leur visibilité est bien moins attestée. La cuisine dite traditionnelle est peu exploitée dans le restaurant étoilé parce qu'elle n'incarne pas nécessairement l'image d'une cuisine gastronomique, ou qu'elle n'est plus au goût du jour [Fischler 2001]. Le restaurant étoilé n'est pas le lieu de consommation du traditionnel : pour manger un « bon bœuf bourguignon », rien de tel « qu'un petit resto tradi en Bourgogne où ils servent que ça » me conseille-t-on. Car l'ambition innovatrice de ces cuisines gastronomiques semble être trop contrainte par l'orthodoxie de ces recettes « traditionnelles ». La revisite* d'un plat ne doit pas le « dénaturer » : un bœuf bourguignon doit rester un bœuf bourguignon même si c'est pas « sexy » [Julien]. Cette différence dans la pratique et dans les discours s'illustre également par les photographies postées sur les réseaux sociaux. On peut tomber sur des photographies de pâtés en croûte* faits dans les « règles de l'art » ou encore de lièvre à la royale* légendé par un « #labase ». Néanmoins, ces plats dépassent rarement ou brièvement la sphère médiatique en étant servis au restaurant : ils gardent une fonction purement démonstrative. Le concours, de la même façon, est un espace d'expression de cette luxueuse tradition.

3. 2 Le prestige et la construction d'un passé culinaire

La tradition ainsi comprise est surtout l'objet de discours : prestigieuse dans les actes et les paroles, elle est rarement utilisée dans les restaurants et en dehors des concours. En cela, elle relève d'une pratique majoritairement démonstrative, que ce soit via les réseaux sociaux, les formations scolaires ou les compétitions.

En cuisine, la référence au *Mof*, incarnant la « tradition », était l'assurance du travail et de la rareté. C'est pour cela que le *Mof* se veut véritablement une « vedette de travail » [Lembré 2016 :41]. Il était par exemple bien vu de connaître un *Mof* : « tu savais que le cuisinier du [Casino] il était *Mof* ? Et ouais, ils se cachent ! Y'a moyen que t'aïilles le voir, c'est pas loin en plus » me dit Clément au sujet d'un *Mof* officiant actuellement dans un casino.

On me conseillait tel *Mof cuisinier* ou *pâtissier* qui pourraient « m'éclairer ». Ce genre de recommandations montre la manière dont le porteur du col tricolore est détenteur d'un « savoir-

pouvoir » [Wacquant 2002 : 72]. Benjamin, par exemple, me disait ne jamais avoir autant appris qu'avec un *Mof* chocolatier : « le mec il est classique : t'es déjà rentrée dans sa boutique ? Il déconne pas, c'est hyper rigoureux. Mais c'est nickel, c'est parfait. J'ai jamais autant appris que là-bas ». Si *Mof* fait rêver de nombreux cuisiniers c'est qu'au-delà du mérite, il incarne la persévérance et « le prestige de l'excellence » [Lembré 2016 :1] ainsi que le savoir-faire « traditionnel ».

Au-delà de la simple la valorisation d'une tradition incarnée dans le personnage de « Meilleur Ouvrier », et dans une moindre mesure celle de *Maf*, il y a surtout cette idée de la tradition comme gage de prestige, comme repère « identificateur »¹⁶ [Schollier 2001 :4] ou « point d'ancrage » [Mériot 2002 : 94]. Cette conception d'un rassemblement cohésif des cuisiniers autour de la tradition est inculquée dès les prémises de la carrière culinaire, lors de l'apprentissage scolaire. Le programme officiel de l'enseignement des sciences technologiques et culinaire en lycée hôtelier met particulièrement en exergue la nécessité d'acquérir des « connaissances fondamentales » au travers notamment d'une approche « historique de la transmission du processus culinaire »¹⁷. Et lorsqu'on interroge les premiers acteurs dans ce processus scolaire de transmission des bases « historiques » et « traditionnelles » de la cuisine, la réponse est sans appel : la « tradition » est perçue comme un prérequis, une nécessité, le fondement de la profession.

Avant de commencer ma recherche, je m'étais procuré La Cuisine de référence, qui sert souvent de manuel pédagogique (Maincent 2002). Je m'amusais des photographies qu'il contenait et de la profusion de fruits confits sur les viandes, des crudités façonnées en formes florales, des citrons dentelés, etc. Plus que les dressages, les recettes explicitées me semblaient bien loin des lectures sur la « nouvelle cuisine » et ses préconisations que je lisais en parallèle ou des recettes réalisées dans les cuisines : « la blanquette de veau à l'ancienne », « le foie de veau à l'anglaise* », les « œufs durs chimay* » ou le « saumon froid en gelée, sauce andalouse* », etc. je trouve bizarre que ce livre soit toujours utilisé.*

- « Pourquoi ?
- [Génée] Euh...C'est un peu « kitschouille »...
- Ouais, il y a certains trucs qui sont assez... Mais au niveau technique, il est parfait. » me rétorque-t-il fermement.
- Je décidais de profiter de son absence pour demander aux élèves ce qu'ils pensaient des recettes qu'ils apprenaient : « faut bien y passer » ou encore « c'est la base de la cuisine française »

[« Kistchouille », Note de terrain, TP, 12 février 2019]¹⁸

¹⁶ « Identité » est une notion passe-partout qui est rarement définie dans ces recherches. Peter Scholliers essaye d'en donner une définition à partir de son utilisation dans les études qui abordent la nourriture en anthropologie. Il propose d'utiliser le terme d' « identification » qui a l'avantage de mettre en exergue la dimension évolutive, construite et processuelle du mot d' « identité » [Scholliers 2001 : 4-5].

¹⁷http://cache.media.education.gouv.fr/file/14/81/7/04-ensel3256_annexe_sciences_et_technologies_culinaires_409817.pdf

¹⁸ La référence au passé était également gage de confiance et synonyme d'une affiliation commune : les *Maf* étaient rassurés lorsque je mentionnais des « fondateurs de la gastronomie » (Ory 1998 : 86-90) tels que Taillevent et Escoffier [Drouard 2004 ; Ory 1998 ; Rambourg 2013], ou bien lorsque je précisais avoir étudié l'histoire de la cuisine et de la gastronomie française. « C'est juste pas banal » me dit Adrien, dix-neuf ans, « mais ce que tu fais

De fait, s'ils ne la pratiquent pas dans leur propre cuisine, les jeunes et cuisiniers participent malgré tout à inventer la tradition culinaire française. On décèle les mêmes dynamiques (a), (b), (c) énoncées par Eric Hobsbawn et Terence Ranger [Hobsbawn et Ranger 1992 : 9]. Ensemble, et s'appuyant en partie sur les concours, les acteurs de la gastronomie fondent une tradition :

- (a) symbolisant l'appartenance à un groupe, ici celui des cuisiniers « gastronomiques ».
- (b) légitimant les relations d'autorité au sein de ce groupe, ici particulièrement celle du *Mof* ou des détenteurs du « savoir-pouvoir » conféré par la maîtrise de ces bases « traditionnelles ».
- (c) ayant pour objet premier de socialiser et partager un système de valeurs et de savoirs, ici la « vraie » cuisine, celle du temps long, de l'apprentissage du travail et de l'effort.

Dès lors, si le « passage » à l'étranger participe à la construction et diffusion du mythe gastronomique, la pratique des concours de cuisine tend aussi à mythifier un passé culinaire français. Le concours reprend également d'autres logiques de la cuisine quotidiennement exercée dans les établissements : elle dépend d'une hiérarchie basée sur l'expérience, d'une dimension méritocratique et d'une volonté de distinction. Néanmoins, dans sa quête démonstrative, le concours tant aussi à s'en distancier. Je propose à présent d'argumenter ces similitudes et différences dans les entraînements et les épreuves des concours culinaires.

est très intéressant vu que tu t'intéresses au passé par rapport au présent. T'as dû voir les parcours de Paul Boc' et d'Escoffier ? » [Adrien, 8 février 2019].

II. L'entraînement et la performance d'un concours

1. Le candidat dans la cuisine

1.1. Une démarche personnelle qui s'inscrit dans le cadre d'une Cuisine

Tout comme l'entrée en cuisine, choisir de préparer les *Maf* émane d'une décision individuelle, et doit être le fruit de la propre motivation du candidat, jeune¹. Une invitation ou une recommandation de la part du corps professoral ne sont jamais évoquées par les lauréats du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France », *Maf*, pour parler de ce qui les a poussés à candidater. Par exemple, Lisa comme Ilane, ont juste « eu envie » ; François et Adrien, eux, connaissaient d'anciens participants et se sont motivés à plusieurs. Néanmoins, les établissements prenaient rapidement part au processus en mettant à disposition tous les produits alimentaires ainsi que les équipements nécessaires aux entraînements. De plus, si les professeurs n'étaient pas à l'origine d'un appel à candidater, ils pouvaient ou non valider cette démarche, soit en confortant leur élève dans son ambition et décider ensuite de le superviser « coacher », ou en apposant son droit de veto. Ce fut le cas d'un camarade de Lisa, ancien stagiaire de la cuisine :

C'est pendant le repas que Lisa nous dit que Thomas, qui fait l'objet de beaucoup de railleries en cuisine en son absence et qui était surnommé jusqu'alors de « glandu », s'est fait « recalé » de Maf. Sa camarade raconte que Thomas est encore dans l'incompréhension de cette décision mais elle n'émet pas sa propre opinion ou son avis sur ce refus. En revanche, le chef pâtissier défend la décision du professeur :

« Ouais, bon, il a été blessé dans son orgueil mais en attendant, ben, il est pas prêt. Qu'il commence déjà à venir filer un coup de main tous les samedis et d'arrêter de trouver des excuses de fils à papa, on en reparle après. »

[« Qu'il commence à filer un coup de main », MF, samedi 6 octobre]

Florien, au poste du garde-manger, décrit également sa motivation comme étant strictement individuelle : « Ouais, je suis tombé dessus un peu par hasard, sur un site internet. Puis je me suis inscrit. Voilà quoi. ». Son chef me disait qu'il avait appris la veille l'inscription au concours *Création et Saveurs* de son employé. Comme les lauréats *Maf*, Florian avait pu bénéficier de tout le matériel et les produits primordiaux à sa pratique. Ils lui furent fournis par le restaurant, comme une validation implicite par son employeur de son envie de concourir. De fait, si pour Florian, Lisa et les autres *Maf*, la démarche était décrite comme étant strictement individuelle et personnelle, leur candidature et participation requéraient d'abord l'aval de leur professeur et/ou de leur chef qui leur permettait les conditions nécessaires à la préparation.

¹ En introduction, nous avons vu que l'« immaturité » en cuisine serait propice à la préparation de concours. Mais nous devons relever l'exception du concours *Mof* qui, au contraire, s'envisage uniquement quand il y a eu beaucoup de vécu culinaire¹ : L'âge minimum pour candidater est de 23 ans ; l'âge moyen des lauréats de la dernière promotion, 2018, est de 43 ans.

Dans leurs entraînements, les jeunes demeuraient autonomes et géraient eux-mêmes leur temps et les quantités d'approvisionnements que leur supérieur fournissait. Ils avaient déjà réfléchi à la composition et la réalisation de leurs assiettes et avaient avec eux, en cuisine, un carnet dans lequel ils notaient leurs idées et leurs essais. Néanmoins, l'assiette finit par être collectivement élaborée et les entraînements indirectement évalués. La motivation initiale est certes indépendante, la participation au concours vient très rapidement déteindre sur l'ensemble de la Cuisine. Mon stage en cuisine m'a permis de voir que la préparation d'un concours, en particulier celui de Florian², était à sa manière propice à la cohésion du groupe et à l'entre-soi. Il a d'ailleurs fallu du temps avant que je puisse être aussi plus ou moins impliquée dans ce processus³. Au début, ni Florian ni le chef n'évoquaient le concours me sachant dans les environs. Florian était méfiant et peu loquace lorsque je l'interrogeais sur le contenu des assiettes, les idées, le déroulement de la compétition. Je n'ai d'ailleurs aucune photographie de ses réalisations.

Rompant avec l'activité quotidienne et la routine hebdomadaire, la candidature du jeune devenait par ailleurs source de distractions pour les autres membres de la cuisine. Elle influence de nouveaux rôles en cuisine, comme celui de « coach », et implique d'autres brigadiers cherchant à optimiser les chances de jeune qui incarne l'image du restaurant. Cet impact se repère entre autres dans les assiettes destinées aux clients du restaurant, nous y reviendrons ; ou encore à travers la présence du jeune dans une cuisine, au moment où elle se vide théoriquement de ses occupants, entre le service du midi et la mise en place du soir.

1.2. La supervision et l'image de la cuisine

Les autres brigadiers notifiaient la présence de Florian dans des cuisines normalement vides entre la fin du service du midi et la mise en place du soir – « T'es resté cette après-midi ? », « T'as taffé ? », « Tu bouges ou tu restes ? » – tout comme son absence. Le manquement à ces séances d'entraînement solitaires était toléré par le reste de la cuisine si le candidat avait averti par avance et si ce congé semblait justifié aux yeux de ses collègues.

Après une série d'entraînements, le jeune pouvait en être disculpé par la fatigue, alors louable, qu'induisait l'exercice intense. On lui conseillait même de rentrer se reposer. Mais cet absentéisme devenait plus critiquable pour le chef à l'approche de la date limite d'envoi des dossiers. La surveillance de la brigade et les réactions parfois virulentes du chef s'expliquent par les attentes que

² Lisa venait faire des extras en cuisine le samedi uniquement. J'ai donc pu assister qu'aux prémices de son entraînement contrairement à Florian qui était quotidiennement présent.

³ Florian avait décidé de concourir la veille de mon arrivée, j'ai été « testée » et j'ai dû témoigner à plusieurs reprises de ma motivation [Gallenga 2007] avant que la cuisine m'accorde sa confiance.

la cuisine en intégralité a du concours et les retombées d'une potentielle victoire, tant pour le candidat que pour le restaurant. Il faut dire que la participation des jeunes à *Maf* est une forte publicité pour les structures d'origine, que ce soit les établissements scolaires ou les restaurants. Au-delà du « coaching », il est aussi question de sponsorship :

Tout le monde est rentré de la pause cigarette et on s'apprête à démarrer le service du soir. Le chef, encore concentré sur le concours de Maf, prend à part Lisa qui était pourtant en poste, déjà prête à dresser les premiers rougets. Il lui suggère de s'exercer le plus possible le week-end chez ses parents, quand elle rentre de l'internat :

« A la maison, tes parents et toi allez en bouffer de la volaille. Vous allez en avoir marre ! »

Le chef s'en va et a réussi à impressionner Lisa. Je pense que Benjamin s'en est aperçu, et en allant lancer la friteuse pour les apéritifs, il lui dit en souriant :

« Après t'iras à l'Elysée, posée, tranquille, claquer deux-trois bises à quelques Mof et au Président ! »

[« Posée à l'Elysée », MF, Service du soir, extrait du 6 octobre 2018]

Questionner la dimension ludique des concours permet de mieux saisir les attentes et les exigences que chacun base dans la candidature du jeune. On ne saurait pleinement traiter de ces concours comme d'une pratique du « jeu » telle que définie par le philosophe Roger Caillois, à savoir une activité libre, improductive, distincte des autres activités, et reposant sur une base de fiction, de réglementation et d'incertain [Caillois 2003 (1967)]. D'une part parce que la préparation aux concours est difficilement détachable de l'activité professionnelle salariée et/ou scolaires des participants comme nous avons pu en témoigner précédemment. : elle s'inscrit dans son espace et parfois dans sa temporalité. Mais c'est surtout le paramètre de l'improductivité qui est problématique pour considérer pleinement le concours culinaire comme un jeu. Les retombées professionnelles pour les cuisiniers, les apprentis et les établissements sont parfois trop considérables pour être ludiques⁴. Ces concours sont des moments clés dans la carrière des participants, marquant leur vie de cuisinier, mais aussi des moments clés pour les cuisines au sein desquelles ils officient.

L'attente qui s'exerce alors sur les jeunes dans la préparation d'une compétition peut être triple. Les candidats, par eux-mêmes, sont très exigeants « si c'est pas pour se donner à fond, c'est pas la peine de participer » car le concours *Maf*, notamment, est perçu comme « une opportunité unique », « une chance » qu'il ne faudrait pas gâcher. Le chef vient également renforcer cette exigence, réclamant

⁴ C'est en cela aussi que le jeu se distingue de l'art et du travail pour Roger Caillois : « Le jeu est occasion de dépense pure : de temps, d'énergie, d'ingéniosité, d'adresse et souvent d'argent [...] Quant aux professionnels, boxeurs, cyclistes, jockeys ou acteurs qui gagnent leur vie sur le ring, la piste, l'hippodrome ou les planches, et qui doivent songer à la prime, au salaire ou au cachet, il est clair qu'ils ne sont pas en ceci joueurs, mais hommes de métier. Quand ils jouent, c'est à quelque autre jeu » [Caillois 2003 (1967) : 35].

le meilleur de la part de ses stagiaires ou de ses jeunes employés. Enfin, il arrive que le reste de la brigade exacerbe inconsciemment cette pression, en étant elle-aussi intransigeante. Les autres membres de la Cuisine surveillent l'assiduité et évaluent le niveau de détermination du candidat ; ou encore ils multiplient (positivement) les allusions à des potentielles victoires et leurs retombées. Durant mon stage par exemple, les autres membres se divertissaient en imaginant Florian et Lisa remporter le concours :

Le chef s'est absenté de la cuisine, et la fin de la mise en place approche. Les garçons se permettent alors de relâcher un peu le rythme avant d'aller manger. Ils ont appris tous les deux ce matin la participation de Florian au concours Création et Saveurs et s'amuse des retombées si leur collègue l'emporte.

- « Y'aura Gillou⁵ qui viendra faire un petit papier sur le restau. Même que Thuriès⁶ nous appellera et viendra nous prendre en photo en cuisine » dit Clément en souriant.
- Et pas n'importe comment les gars, on mettra les charentaises aux pieds ! surenchérit Benjamin. »

Le Second et le chef-pâtissier sont en train de rire. Je n'ai pas saisi la blague avec les charentaises...

[« Pourquoi des pantoufles ? », MF, mise en place du matin, 3 octobre 2018]

Ainsi, il est important de montrer que si la démarche était initialement individuelle, l'entraînement aux concours finit par impliquer beaucoup d'acteurs et la configuration de nouveaux rôles, dont celui de « coach ». Comme la pratique quotidienne pour les services du restaurant, la préparation du concours mobilise les avis et l'expérience des autres *cuisiniers*.

2. Les rôles induits ou réactivés par la compétition au sein des brigades

2.1. Le « coach » et le candidat

Dans son étude d'une compétition professionnelle de tir à l'arc, l'équipe de Fabienne d'Arripe-Longueville met en évidence les procédés auxquels l'entraîneur recourt pour bâtir sa pédagogie et amener l'archer le plus loin possible. L'entraîneur part d'abord d'une analyse situationnelle : il observe l'athlète en pratique, il s'informe du contexte de l'événement compétitif – notamment des conditions météorologiques et des profils des autres compétiteurs – et il émet des hypothèses expliquant la mauvaise performance de l'athlète qu'il supervise. Ce constat fait, l'entraîneur passe ensuite à une phase plus exécutive en aidant l'athlète dans sa pratique [d'Arripe-Longueville 2001]. Malgré tout, cette conception rationnelle de l'entraînement a ses limites [Jones et Wallace 2005 :

⁵ Référence à un critique gastronomique très actif sur les réseaux sociaux – et qui sera souvent moqué par les brigadiers au cours de mon stage.

⁶ *Thuriès*, avec *Yam*, sont les magazines gastronomiques les plus lus et appréciés des cuisiniers professionnels rencontrés. <https://www.thurismagazine.fr/> ; <http://www.y-a-m.com/>

121]⁷. Elle accorde peu de place ou minimise l'agentivité du candidat dans ses décisions. Qui plus est, dans notre cas, elle semble passer sous silence les différences d'intérêts qu'il peut y avoir pour le concours –entre un jeune qui cherche une satisfaction personnelle, de l'« adrénaline » et une « plus-value sur le CV »; et un chef de cuisine qui rentabilise le savoir-faire acquis et fait rayonner son nom.

Cette conception de l'entraîneur ne semble effectivement pas correspondre à ce que j'ai pu observer en cuisine. La position de celui qu'on réfère sous le terme de « coach » et qui se définit tel quel, est plus ambiguë. En la personne du professeur de lycée et/ou du chef de stage, le statut de coach est de fait difficilement associable à celui d'entraîneur. Le coach n'assiste à quasiment aucun entraînement et n'accompagne pas le jeune dans son acquisition pratique du geste si ce n'est par la démonstration. Car en plus d'être celui qui donne son aval et qui fournit les conditions matérielles pour un concours, le coach est avant tout démonstrateur.

Ayant de l'expérience culinairement parlant et généralement une expérience des concours, le coach adopte plutôt la posture du démonstrateur : il montre le geste technique. L'attitude de l'entraîneur donne donc lieu à une séquence « exécutive » [d'Agrippe et al. 2010 : 281] mais pas telle qu'observée par les précédents auteurs car il ne s'agit pas là de corriger ou d'adapter la gestuelle du candidat. La posture reste néanmoins celle de l'exécution parce que le coach réalise la préparation ou le geste technique en vue d'illustrer le procédé à adopter [Comolli 1995 :67]. La démonstration a lieu généralement au cours de mises en place pour le service du restaurant, avant ou après des séances d'entraînements du candidat⁸. De fait, elle ne répond donc pas immédiatement à la *praxis* du candidat mais l'anticipe ou la succède. Notons néanmoins que si le coach n'intervient qu'indirectement dans la gestuelle du jeune par le biais de la démonstration, il est pleinement acteur dans la conception « mentale » de l'assiette⁹, imposant son veto lorsque l'idée ou le contenu ne lui semble pas satisfaisant. Florian n'a d'ailleurs pu commencer ses entraînements en cuisine qu'après l'accord de son chef, et après que ce dernier ait initié une sorte de « brainstorming culinaire » pour avoir l'avis des autres brigadiers sur la thématique du pigeon.

Nous avons vu que l'inscription se voulait strictement personnelle ; il en va de même pour la préparation du concours. Effectivement, l'acte de concourir doit renvoyer une impression de « solitarité » avant celle de solidarité. Le maître de stage de Lisa et le chef de Florian ne prenait part

⁷ «*coaching and coach education from a rationalistic perspective reflects the assumptions, first, that it is feasible and desirable to establish a clear and uncontroversial set of fully achievable goals; second, that all necessary resources are available; and third, that the attainment of successful outcomes can be unequivocally measured.*» [ibid.]

⁸ C'est également lors des mises en place que s'établit le constat, à partir d'un rendu-assiette posé sur le passe à la fin de l'entraînement, en attente du retour du chef et des autres brigadiers pour être évalué.

⁹ Qui suit le même mécanisme de l'élaboration présenté dans le premier chapitre.

à tous les entraînements en grande partie pour respecter cette logique d'individualité et d'autonomisation. Autrement dit, l'entraînement doit reprendre l'idée d'une réalisation par soi-même. Le rôle du coach est alors de trouver un juste équilibre entre la supervision, qui pourrait sembler diminuer ou nier la capacité du jeune à être autonome ; et le détachement qui pourrait à l'inverse, être interprété comme de l'indifférence ou un manque de soutien. Trop de distance face à ces entraînements pourrait par ailleurs laisser le jeune démuni face à des difficultés dues à son inexpérience culinaire et compétitive. Ainsi, le coach doit respecter la quête d'autonomie de la candidature, dans la candidature : « son concours », « ses choix », « c'est elle qui voit », « son assiette » dit-on pour parler du concours des candidats. Selon ce même principe, le candidat, lui aussi, évite le plus possible de solliciter l'aide de son coach. Lorsque Florian cherchait notamment des conseils, il ne s'adressait jamais directement à son chef de cuisine mais plutôt à ses collègues. Pour ce faire, il attendait généralement que son supérieur s'absente des cuisines.

Il arrive que l'équilibre entre une attitude d'indépendance et de dépendance soit difficile à trouver et finisse par engendrer des tensions entre un coach et un candidat : « C'est son concours, moi j'm'en fous s'il fait de la merde » me dit un jour le chef, suffisamment fort pour que Florian l'entende depuis son poste. Souvent, la tension dépasse le tandem coach/candidat et s'inscrit plus largement au sein de la brigade. Lors d'une pause cigarette, deux cuisiniers me confiaient que depuis que le chef s'était « mis en tête de coacher » Lisa, il était devenu à leurs yeux bien trop insistant et « lourd avec son histoire de concours ». Ils redoutaient alors qu'une telle supervision ne finisse par écœurer de la cuisine la jeune candidate « Ça serait con [qu'il dégoute Lisa] parce que c'est vraiment une gamine qui en veut. Elle vient tous les samedis filer un coup de main alors qu'elle est à l'internat la semaine » [Benjamin].

2.2. La participation de l'ensemble des cuisiniers

La préparation d'un concours était un événement qui renforçait, au-delà du groupe, la brigade et ses relations hiérarchiques. Ce n'est donc pas parce que les autres cuisiniers ne sont pas candidats qu'ils n'y participent pas. J'aimerais ici illustrer les postures sur les autres qu'induit sur les autres brigadiers, ou que reproduit une candidature d'un jeune de la cuisine, afin de ne pas considérer le passage de « potentiel candidat » à « non-participant »¹⁰ comme une rupture nette avec la compétition liée à l'expérience. En effet, la limite du concours est bien moins évidente lorsque l'on se réfère à l'aspect collectif de sa préparation. Si les jeunes sont plus enclins à candidater, les autres brigadiers peuvent être amenés à y participer autrement, grâce justement à leur expérience.

¹⁰ Mes expressions

Cela ne signifie pas que le concours est vécu par procuration via les plus jeunes mais que par le rôle de coach, d'expert ou simplement de coéquipier, tous les membres prennent part à l'entraînement d'un concours.

Il s'agit d'élaborer collectivement l'assiette à présenter, à partir de l'idée plus ou moins arrêtée du candidat. Si Florian sollicitait les conseils de Clément¹¹ et Benjamin¹², c'est qu'ils étaient plus aptes à l'aiguiller dans la bonne préparation du pigeon et la fabrication du dessert autour de l'agrume, leur champ d'expertise respectif. Clément et Benjamin avaient donc une position d'expert et bénéficiaient d'un « pouvoir-savoir » [Wacquant 2002].

Pour l'assiette « Agrume », Florian souhaitait réaliser des petits « coussins »¹³ comme le faisait déjà Benjamin pour son dessert « passion ». Mais l'étape du démoulage a été compliquée : les coussins n'avaient pas suffisamment pris et le glaçage adhérait mal, laissant entrevoir des imperfections et des reliefs. Florian était encore en train de ranger son poste quand la mise en place du soir reprit et les cuisines se rereplirent. En se dirigeant vers les vestiaires, Benjamin eut le temps d'apercevoir le résultat des essais avant qu'ils ne soient débarrassés. Une fois en tenue de travail, Benjamin profite de l'absence du chef pour aller voir Florian à son poste. Silence de Florian, insatisfait de son résultat qu'il souhaitait visiblement cacher.*

« Non mais c'est normal que ça prenne pas ton sirop. T'as mis que de l'agar ? Ben ouais, je t'aurais dit, moi, de couper avec de la gélatine. T'as pas demandé. Attends, on va tester cinquante/cinquante [moitié d'agar-agar et moitié de gélatine]. Demain, tu le tentes et on voit s'il faut changer les proportions. Sinon tu pourras pas démouler [pause]. Le thème c'est Agrume, hein ? Te perds pas dans le chocolat. Reste concentré sur le fruit. Puis le chocolat blanc c'est trop gras. Pourquoi t'utiliserais pas du citron frais, direct, pour mettre de la fraîcheur un peu ? Chocolat/orange, c'est trop fait, laisse tomber. »

[« L'abandon définitif du chocolat blanc », MF, mise en place du soir, 11 octobre 2018]

Cet extrait de journal montre comment Benjamin a naturellement adopté un rôle pédagogique avec son collègue, en lui prodiguant des conseils et en proposant de l'aider et le suivre dans la réalisation des coussins. En même temps, Benjamin a réussi à lui imposer l'abandon du chocolat blanc, dont il avait déjà été question au cours d'une discussion collégiale mais pour lequel Florian avait choisi de ne pas suivre l'avis et le goût du chef-pâtissier. On voit que certaines propositions de la part des autres membres, comme celle d'abandonner le chocolat blanc, ne sont pas toujours suivies, ou bien adoptées immédiatement. Les jeunes candidats, Florian et Lisa, n'étaient pas simplement passifs ou « *powerless* » [Jones et Wallace 2005 : 26] : ils pouvaient choisir de considérer ou non les préconisations de leur coach ou des autres brigadiers. Malgré tout, la supériorité de l'expérience a souvent eu raison des idées initiales des jeunes.

¹¹ Chef de Partie cuisson

¹² Chef pâtissier

¹³ Nom donné à ces éléments de l'assiette par les membres de la cuisine à cause de la forme carrée que les petits moulages en silicone leur conféraient.

Enfin, il nous faut noter que la figure du coach est déterminante mais ne réduit pas la relation de l'entraînement à deux seuls acteurs. Il ne s'agit pas uniquement d'une relation coach/candidat. Au contraire, de par son statut central, le coach invite le reste de la brigade à intervenir dans la préparation du concours. Ces moments de réflexion collective, de partage d'idées et de savoir-faire autour de l'élaboration du concours instaurent des temps de discussion au cours desquels on en découvrirait davantage sur ses « collègues », leur « passé culinaire » c'est-à-dire les maisons dans lesquelles ils étaient passés et avaient appris les associations ou les techniques qu'ils suggéraient, ou encore leur goût personnel. Lors d'une concertation autour de l'assiette « Agrume », par exemple, le reste de la brigade découvrait que Benjamin n'aimait pas le chocolat blanc. La brigade travaillait ensemble depuis 6 mois.

- « [Clément] T'aimes pas le chocolat blanc Ben?!
- [Benjamin] Non
- [EM] Mais... il y en a dans le dessert Coco, non ? Ca vous dérange pas ? Je veux dire, vous faites comment du coup ?
- [Benjamin] Tu m'as vu en manger Eve ? [Je confirme] Non, en vrai, c'est rare parce que j'en utilise parce que c'est pas mon truc ...Enfin, je le mange s'il faut mais... non mais les gars, c'est même pas du vrai chocolat votre truc !!! »

[« Je le mange s'il le faut mais... », MF, mise en place du soir, 10 octobre]

3. Une assiette de concours : le concours comme acmé de la performance ?

3.1. La performativité du concours et la quête de singularité par l'assiette

L'aspect spectaculaire est sans doute plus évident lorsque l'on songe aux concours médiatiques tels que *TopChef* ou *Bocuse d'Or*, mais il est tout autant présent dans les autres types introduits en début de chapitre. Selon le concours, il peut être davantage axé sur la technique (gestuelle), la créativité (originalité du rendu) ou le spectacle (*mimicry*). Fondamentalement, l'idée de démonstration s'avère inhérente à l'exercice compétitif, tant dans la méthodologie du *coach* que nous venons d'explicitier que dans l'épreuve-pratique du concourant.

Peu de chercheurs ont abordé la nature performative de la cuisine professionnelle, encore moins spectaculaire, à l'exception de rares travaux dont ceux de Barbara Kirshenblatt-Gimblett sur la nourriture à partir un regard porté sur les artistes [Kirshenblatt-Gimblett 1999], ou encore de Hugh Curnutt, et Krishnendu Ray qui s'intéressent à la construction de « *persona* »¹⁴ [Johnson et al. 2014]

¹⁴ « A persona represents the public identity of cultural producers and is built upon the 'creative synthesis' of personality, values and lifestyle [...] As with other cultural products, personas are constrained by artistic conventions, as well as schematic understandings of race, class, and gender » [ibid. :4]. Josée Johnson et ses

et la représentation des genres dans les émissions télévisées culinaires américaines [Curnutt 2016 et Ray 2007]. La nourriture et la performance convergent pourtant en plusieurs points, à savoir l'agissement, la démonstration et la production. Comme la performance, la nourriture « *is about getting something done* », « *to behave* » et « *to show* » [Kirshenblatt-Gimblett 2004: 12].

Les concours de cuisine, en particulier, sont éminemment propices à la représentation. Il me semble que deux voies sont envisageables pour saisir cette ambition compétitive de la performance : à travers l'assiette que produit le candidat, mais également par l'acte culinaire en soi, c'est-à-dire les gestes du candidat au moment de l'épreuve. Ces deux pans peuvent se rencontrer dans un même concours et ne sont pas exhaustifs.

Je propose de nous intéresser d'abord à la démonstration par l'assiette. Avant de parvenir à la démonstration pratique, le candidat doit impressionner, ou du moins convaincre, par le biais d'un dossier écrit qui constitue la première phase de sélection. Le dossier détaille le contenu de l'assiette que le candidat projette de réaliser durant l'épreuve. Dès son énonciation, l'assiette doit donc être idéalement singulière et spectaculaire puisque tous les candidats sont supposés égaux au départ. Ils doivent parvenir à se démarquer par une assiette qui les singularise tant dans le visuel que dans le travail qu'elle sous-entend et l'originalité des éléments. Le rendu-assiette n'a donc pas pour objectif premier de refléter la maîtrise gestuelle du cuisinier mais plutôt sa singularité. C'est l'idée même qui est évaluée : les éléments que l'assiette contient doivent mobiliser des techniques ou des technologies vues comme innovantes et originales. Autrement dit, l'assiette ne doit pas évoquer un savoir-faire mais un « savoir-innover ».

L'assiette « Pigeon » de Florian nous permettra d'illustrer cette nuance et montrer que cette performativité « de la distinction » apparaît dès les prémices de l'élaboration¹⁵.

L'objectif affirmé de Florian et de la Cuisine était de pousser chacun des éléments de l'assiette à son maximum. Par exemple, au lieu de faire une « simple » croûte sur un suprême* de pigeon, Florian finit par particulariser la croûte pour lui donner un caractère sensationnel. L'appareil* servant à réaliser une croûte sera ici divisé en deux : une partie sera teinte avec du charbon végétal pour lui donner une couleur noire tandis que l'autre partie gardera sa couleur initiale (écru). Les deux pâtes seront ensuite abaissées* afin que Florian prélève à l'emporte-pièce, trois cercles de différents diamètres sur chacune d'elles. Les trois cercles noirs obtenus seront ensuite insérés dans les trois espaces laissés vacants des cerclages de la pâte « nature ». Le but de la

collègues relèvent sept "*personas*" à partir d'une analyse des livres de célébrités culinaires : *homebody*, *home-stylist*, *pin-up*, *chef artisan*, *maverick*, *gastrosexual*, *self-made man*.

¹⁵ La volonté de se distinguer est présente dans tout mécanisme d'élaboration. Cependant, pour la préparation du concours Création et Saveurs, qui valorisait explicitement « l'originalité », cette motivation devenait sinon importante, obligatoire.

manipulation est de figurer trois ronds noirs sur un fond écru, dans une suite décroissante (ou croissante), et ainsi « montrer une croûte originale et technique » explique son coach. Il faudra au candidat plusieurs essais avant de parvenir au résultat escompté : adaptation des doses de colorant, et de la nature du colorant lui-même, trouver la bonne épaisseur de pâte et le bon temps de cuisson, etc. Au final le goût n'interviendra que tardivement et c'est le chef de cuisine, et coach, qui validera ou non.

Le visuel a en effet une place prépondérante dans cette quête de la distinction. Dans les discours des cuisines, le goût doit primer sur le visuel même si ce dernier est important¹⁶. Un cuisinier me disait par exemple que « Le but, c'est pas de voir l'assiette et de se dire 'hé, mais comment il a

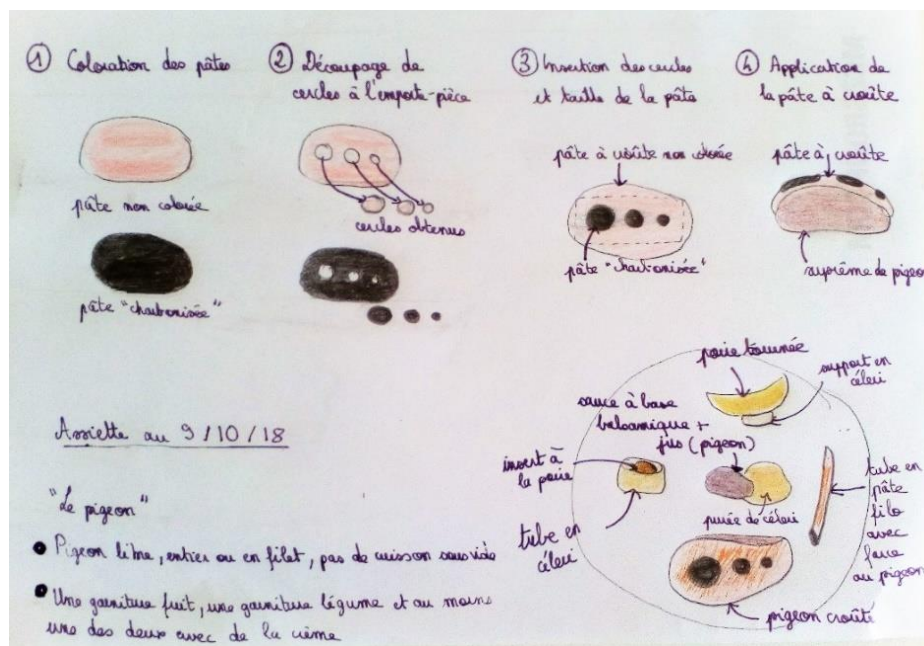


Illustration 14 Croquis de l'assiette « Pigeon » au 9 octobre 2010, réalisation par Florian.
(Améliorations à apporter : sauce avec trop de balsamique, une croûte qui se rapetisse trop après cuisson, une couleur insuffisamment noire de la pâte charbonnée et un cerclage pas assez précis du céleri).

réussi à faire tenir en équilibre cette sphère de spaghetti en 3D ?!' Non, il faut que le client aime ce qu'il goûte. On n'impressionne pas par la technique, on impressionne par le goût » [Pierre]. Or il semble que dans le concours, impressionner techniquement et technologiquement doit faire partie intégrante de la performance et du spectacle qu'offre le candidat. Il s'agit, à travers cela, de se démarquer des autres cuisiniers par la prouesse de l'assiette, de se singulariser par une « signature esthétique », c'est-à-dire par « la manière dont les aliments sont disposés sur un support (qu'il soit plat, assiette, verre, ardoise, etc.) » [Zancanaro 2018 :2]. L'assiette de l'épreuve doit rendre compte de l' « engagement créatif » [Savado 2016 :73]

¹⁶ Confère chapitre 1

3.2. La démonstration et le spectacle du savoir-faire

L'attention accordée à la démonstration par le candidat et la brigade peut également s'analyser dans la production de l'assiette face à jury. Il s'agit d'une deuxième voie pour rendre compte de la dimension performative du concours. Béatrice Fraenkel explique l'efficacité d'une signature par son contexte de réalisation et sa nature collective. Il faut qu'un espace-temps à caractère cérémoniel soit alloué à l'acte performatif de signer :

« L'efficacité d'une signature se joue en partie dans un « ici » et « maintenant » déterminé. On signe en personne, devant témoins, et d'une certaine façon. Il faut donc reconnaître une dimension cérémonielle à l'acte [...] L'acte de signer est un acte performatif [...] mais on a vu aussi que la force de la signature était le résultat d'un travail collectif [...] » [Fraenkel 2008 : 21-22]

L'épreuve d'un concours culinaire reprend tout autant ces caractéristiques et se prête pleinement au spectacle gestuel du candidat. Elle se déroule en dehors des cuisines du restaurant dans un espace-temps fortement encadré et réglementé. L'épreuve implique également la présence d'une multitude d'acteurs dont le jury, les autres candidats, et de là, les restaurants qu'ils incarnent et les sponsors qu'ils attirent. Se sachant observé et jugé, l'acte culinaire est donc élevé à un haut degré de minutie lors des épreuves compétitives. Les épreuves sont généralement l'espace-temps de la « promotion d'une excellence manuelle » [Lembré 2016 : 30]. En présence des autres concourants et face à un jury d'experts, il faut pouvoir attester d'une gestuelle réfléchie, précise, élaborée qui permettra de se démarquer.

Florien est debout, face à son chef qu'il regarde faire. Je me tiens suffisamment loin pour ne pas les déranger. La cuisine est studieuse et l'ambiance de cette reprise de service est particulièrement calme. Le pâtissier et le second sont chacun à leur poste. Pas de jurons, de bruits d'ustensiles ou d'électroménagers. Le chef est très concentré. Il m'avait parlé de son goût pour la compétition et la technique. Il semble visiblement prendre du plaisir à démontrer.

« Là, tu prends ta planche. Elle doit être nickel, ok ? Là tu prends ton pigeon dans ce sens. N'hésite à bien montrer comment tu coupes les nerfs. Et là, si t'as le temps, au niveau du cou... tu vois le nerf ? Tu fais gaffe et tu montres que toi, tu l'enlèves. C'est mieux si t'as le temps. Ça change rien au goût mais ils verront que tu connais ».

Le chef désosse minutieusement l'oiseau. Il commence par sectionner la partie inférieure des pattes. Il fait de même avec les ailes au niveau des articulations. Dans un ordre bien précis, il détache ensuite des bouts de chair déplumée. Un soin particulier est apporté à la peau du cou qu'il finira par ôter. La carcasse sera à maintes reprises retournée et repositionnée sur une planche restée étonnement blanche malgré cette série de manipulations consistant à parer, vider*, et filer. Chaque élément du pigeon prélevé est d'abord disposé sur le devant de la planche, « pour bien montrer ». Le chef en reprend quelques-uns : « Gratte bien pour en récupérer un max : t'en auras pour le jus. Ils n'aiment pas qu'on gaspille ».*

En deux semaines de cuisine, pour les assiettes servies au restaurant, je n'avais jamais vu une telle minutie dans la préparation de la viande. Tous les gestes du chef m'apparaissent à la fois nécessaires,

rigoureusement enchaînés, strictement ordonnées... Mais en même temps, certains sont superficiels : passer tant de temps à désosser un cou qu'on finira de toute manière par enlever...

[« Montre que tu sais », Extrait de journal, 18 octobre 2018, mise en place du soir]

Cette observation d'une séquence démonstrative du coach à destination de Florian témoigne du degré de soin apporté à une préparation, lorsqu'il s'agit d'une assiette de concours et qu'il faut se démarquer techniquement. Quand le Chef dit à Florian d'insister sur tel élément du pigeon, d'exposer clairement sur le devant de sa planche à découper, d'enlever des morceaux qui n'auront aucun effet direct sur le goût, c'est pour que Florian *démontre* qu'il maîtrise une technique et un produit. Dans cet exemple, le retrait du tendon au niveau de la trachée n'est pas indispensable car il n'obstrue pas le goût et que ce ne sont finalement que les suprêmes*, sous leur croûte, qui sont présents dans l'assiette. Conscients de la dimension accessoire et chronophage de cette manipulation du cou, le chef la préconisait néanmoins.

Certaines manipulations, indispensables pour un concours, ne sont donc pas nécessaires pour les services quotidiens car le cuisinier au restaurant est rarement observé dans sa pratique. Comme j'ai essayé d'en témoigner jusqu'à présent, en cuisine, il n'est jamais question uniquement du cuisinier et de son assiette. Néanmoins dans le cadre du restaurant, à la différence d'une épreuve de concours, il n'y a pas d'observateurs. Nous avons vu que les clients finalement observent très peu le cuisinier à l'œuvre pendant qu'ils se restaurent¹⁷. De plus, les préparations impliquant beaucoup de manipulations, telle que la viande, sont faites au moment de la mise en place et non pas pendant le service. Enfin, le client ne saurait avoir l'expertise d'un jury culinaire. Au moment du service en restaurant, le rendu-assiette prévaut par rapport à la démonstration gestuelle du cuisinier.

Mon propos n'est pas de réduire le concours à une démonstration physique de l'acte mais souligner que contrairement à la pratique dans le restaurant, il faut pouvoir l'exacerber car la maîtrise du geste témoigne du savoir et du travail en amont. En cela, la gestuelle du concours se distingue de la gestuelle habituelle de la cuisine. Comme pour une compétition de pêche professionnelle étudiée par Anu Valtonen et ses collègues, la cuisine « *is not understood as the mere routine enactment of a practice, but as its knowledgeable, informed and goal-directed enactment that involves different manifestations and combinations of skills and competences requiring practice-specific training* » [Valtonen et al. 2010: 377].

¹⁷ Confère chapitre 1

4. Le restaurant comme entreprise et le marché concurrentiel : les retombées du concours

Jusqu'à présent, nous avons pu voir que la pratique du concours se distingue de celle quotidiennement réalisée dans la cuisine du restaurant pour lequel le candidat est avant tout employé. Le savoir-faire compétitif se distingue en effet par le caractère démonstratif et singularisant, tous deux présents dans la pratique quotidienne mais qui atteignent un niveau inégalé dans les mises en place ou les services restauratifs.

L'épreuve du concours est en cela l'acmé de la performance : il s'agit d'abord de se détacher des autres candidats en témoignant d'une maîtrise technique par le geste qui fait l'assiette ; ensuite par l'assiette elle-même qui doit se détacher grâce à son soin du détail et de la distinction. Cependant, la préparation du concours reprend aussi les logiques culinaires quotidiennes – voire les réaffirme : elle s'inscrit dans son espace-temps et requiert la participation de toute une brigade pour l'élaborer l'assiette gagnante, qui sera ensuite performée individuellement.

A l'inverse, la préparation à un concours peut venir influencer les assiettes et les productions dans le cadre du restaurant. Il est remarquable, par exemple, de noter l'influence qu'a pu avoir l'entraînement pour *Création et Saveurs* sur la composition de la carte et l'élaboration des menus. La préparation de Florian a impliqué de faire venir spécialement des produits qui n'étaient pas habituellement employés en cuisine, ou du moins pas à cette période-ci. Or ces approvisionnements ont un coût, et dans un souci à la fois de rentabilité (économique et humaine) et de lutte contre le gaspillage, la préparation de Florian a été réutilisée, même si remaniée, pour servir la cuisine du restaurant dans lequel il officiait.

Florien avait choisi d'accompagner le pigeon en croûte* avec du céleri-rave. Des céleris-raves et des pigeons furent donc commandés en plus de la livraison hebdomadaire afin que Florian puisse s'exercer¹⁸. Dans « son assiette », le céleri était travaillé de différentes manières. Il servait essentiellement de support à une poire tournée* (sous la forme d'un palet cuit), de contenant pour un insert à la poire (sous la forme d'un cylindre cuit), et finalement de base pour réaliser une petite quantité de purée. Autour du céleri, au total, il y avait donc trois préparations (palet, cylindre et purée). Mais en dépit de la somme considérable de travail que chacune d'entre elles exigeait, les quantités finales dans l'assiette se voulaient plutôt réduites et donnaient lieu à de nombreuses chutes de céleri. Après le premier entraînement et le constat de la quantité de légume restée et non utilisée, le chef décréta le soir à l'ensemble de la brigade : « Bon beh, on cherche pas les gars, la prochaine garniture ce sera du céleri ! ». Il s'agit en effet de ne pas gaspiller les restes des légumes inutilisés.

¹⁸ La commande de pigeons sera plus limitée et tardive. Le chef attendait que l'assiette soit plus avancée dans l'élaboration (idées et pratiques) dans un souci d'économies, le pigeon étant un produit dispendieux, les commandes ne relevant pas d'un budget séparé de l'approvisionnement pour la cuisine du restaurant.

Il y a ici des revendications plus engagées et personnelles, qui varient dépendamment des établissements et des chefs de cuisines. Mais la dimension pécuniaire entre aussi en considération, le restaurant étant une entreprise et les approvisionnements pour le concours financés par le budget de l'établissement. Généralement en cuisine, rien n'est perdu, en témoigne la quantité de boîtes et le temps quotidiennement alloué à la mise sous vide et autres procédés de conservation. En plus d'influencer les approvisionnements, l'assiette de Florian a donc orienté la composition de la carte proposée au restaurant.

J'ai également pu voir sur le réseau social *Instagram* que quatre mois après mon stage, et donc le début de la préparation du concours, le pigeon en croûte imaginé par Florian – aidé de sa brigade – était proposé à la carte du restaurant. Il faut préciser que les phases d'entraînement sont l'occasion de développer un savoir-faire postérieurement exploitable, toujours dans une optique de rentabilité. En effet, la préparation des concours est généralement caractérisée par une pratique technique intensive et exigeante [Lembré 2016, Montargot 2013] au cours de laquelle le jeune se forme et se spécialise à des gestes et à des préparations (ici l'appareil à croûte). Ayant été longuement pensée, poussée à un degré de complexité de sorte à impressionner un jury, et validée à plusieurs reprises par le chef de cuisine, l'assiette « Pigeon » était donc déjà au point et dès lors utilisable pour la carte de l'établissement qu'il s'agit de renouveler régulièrement.



Illustration 15 Capture d'écran d'une publication Instagram, publiée le 21 février 2019.

Dans sa thèse, Loïc Wacquant met en lumière l'optimisation d'un « retour sur investissement pugilistique du trio » coach, *manager* et boxeur dans un club de boxe [Wacquant 2002]. Il s'illustre dans : « le rapport entre le capital corporel misé et les dividendes procurés par les combats sous forme d'argent, d'expérience pugilistique, de notoriété et de contacts utiles avec des agents influents dans le champ tels que les promoteurs » [Wacquant 2002 : 138]. J'ai constaté une logique similaire pour les concours culinaires de Lisa et de Florian, même si la pression pécuniaire est moins

immédiate que dans les clubs de boxe, dont les principales ressources économiques proviennent de ces événements compétitifs et non d'un chiffre d'affaire quotidien.

Une participation compétitive à un concours de type « traditionnel » ou « promotionnel » n'est pas anodine pour l'image d'un chef et d'une cuisine. Le retour que cet événement peut engendrer doit aussi être considéré dans une dimension de rentabilisation ou de « retour sur investissement » au-delà d'une plus-value personnelle pour le candidat qui se voit ouvrir des opportunités de postes. Le chef-proprétaire augmente possiblement sa reconnaissance et son chiffre d'affaire ; le jeune se munit d'un bagage réputationnel qui impactera les chances de faire de prestigieux passages ; la Cuisine dans son ensemble bénéficie des retombées économiques du concours et pourra réutiliser les assiettes déjà mises au point.

Sur le terrain et en cuisine, les rappels plus ou moins conscientisés de la dimension économique d'une profession ne manquent pas : on ne gaspille pas, on réutilise, on optimise. Appartenant au secteur tertiaire marchand, la cuisine gastronomique dépend tout autant des conditions du marché et n'est pas exemptée des logiques économiques de production, d'échanges, de consommation et de distribution des richesses et de propriété [Dupuy 2016 : 18]. Elle s'inscrit dans le marché fortement concurrentiel de la restauration [Bonnet et Villavicencio 2016 :2]. En effet, même si la médiatisation tend à le faire oublier, cette dimension concurrentielle est encouragée par les critiques et guides dits gastronomiques.

CONCLUSION

A travers ce chapitre, j'ai principalement discuté de deux types de concours : les concours que je nommais « traditionnels » et les concours dits « promotionnels ». La typologie dont ils sont extraits n'avait pas pour ambition d'être exhaustive mais plutôt d'éclairer l'univers compétitif tel qu'il s'est présenté progressivement à moi au cours de ma recherche et lors de mon stage en particulier. J'ai souhaité montrer cette normalité du concours dans les cuisines et dans les parcours des cuisiniers, une normalité peu visible de l'extérieur, du « dehors ».

Tout au long, l'idée fondamentale de mérite était sous-jacente. La valeur attribuée aux différentes compétitions dépassait le simple blâme du « truquage », voire du favoritisme, pour faire intervenir une légitimité basée sur le labeur, l'effort, la tradition, le réseau et la distinction. La légitimité s'illustre pleinement dans la dimension performative des épreuves du concours, qui permettent aussi de distinguer l'acte culinaire quotidien du restaurant de l'acte culinaire compétitif. La légitimité du concours n'est donc pas non plus opposée à la mise en scène ou à l'exhibition, au contraire, mais à condition que celles-ci évoquent le mérite et l'agentivité du candidat. En effet, le candidat souvent jeune, doit faire le choix du concours ; sa brigade et lui élaborent l'assiette ; lui seul la performe et la signe au cours d'une épreuve.

Nous avons aussi donné des exemples de la manière dont les entraînements n'influencent pas uniquement le candidat mais l'ensemble d'une cuisine. Puis inversement, la manière dont les hiérarchies initiales forment le cadre de toute compétition. De même, j'ai essayé de montrer ce qui particularise l'acte culinaire d'un concours par rapport à l'acte culinaire quotidiennement réalisé dans le restaurant. Le concours *Création et Saveurs* finit par intégrer le quotidien de la brigade, au point que « Pigeon » et « Agrume » étaient devenus des noms courants lors de ma période de stage. Ce concours était difficilement séparable de l'activité culinaire professionnelle salariée des participants. Il s'inscrivait dans son espace-temps (le participant s'exerce majoritairement dans la cuisine du restaurant). Il participait à la cohésion de la brigade en créant des espaces d'échanges, des parenthèses. Qu'il s'agisse du « Pigeon », ou de la « Mousseline de volaille », la préparation du concours rendait compte de l'environnement de travail et d'une équipe, comme lors des assiettes servies aux clients. Cependant, le discours se distinguait de la pratique professionnelle quotidienne par une dimension clé : celle de la performance. Nous avons vu que le concours devait refléter le travail et le mérite du candidat. Dans cette logique, on peut comprendre que les épreuves ont pour but principal de *montrer, démontrer, se singulariser, se démarquer*.

Au fond, la dimension du mérite, tant valorisée par les narrations des cuisiniers¹, se fait valoir dans le contenu de l'assiette et par sa réalisation, celle du concours et celle du restaurant :

- l'effort et le dépassement de soi (un entraînement long avant de réussir à maîtriser l'élément)
- la tradition et le respect du métier (une mise en scène du geste réalisé)
- l'excellence (une réflexion autour d'un aliment et la quête de la perfection)
- l'affiliation (un sentiment d'appartenance et de ralliement à un milieu fermé)
- la distinction (une recherche de l'originalité et de l'innovation).

Cette démonstration des capacités de cuisiner et du cuisinier « gastronomique » semble ainsi trouver dans la normalité des concours culinaires, un espace d'expression favori.

A l'inverse des concours, la logique du classement, elle, est déjà palpable en dehors des cuisines et à travers les tiers acteurs de la gastronomie : les clients, les internautes et les critiques en particulier. Parmi les plus illustres, les cuisiniers recourent à la référence « Michelin » et « Gault et Millau », en tant que consommateurs eux-mêmes, c'est-à-dire qu'ils recourent aux évaluations émises par ces guides pour choisir un restaurant dans lequel ils dîneront.

Ils utilisent aussi ces classements en tant qu'acteurs car ils participent à en diffuser l'autorité à travers la valeur qu'ils accordent à leur note et leur étoile. Je propose donc, dans la continuité de la compétition du concours, de regarder celle qu'instaure les formes de classements et le rôle que joue la médiatisation sur une profession à présent hautement visible.

¹ Confère chapitre 2

CHAPITRE 4

L'AUTORITÉ GASTRONOMIQUE

COMPÉTITIVITÉ, DÉMARCATIION ET QUÊTE DE SINGULARITÉ

INTRODUCTION

L'événement doit commencer à 16h30. La Cérémonie des récompenses du Guide Michelin est diffusée en direct sur les réseaux sociaux. Les utilisateurs ont donc la possibilité de commenter et d'interagir simultanément à son émission. Le guide papier sortira quant à lui le 25 janvier mais des précommandes font déjà état de rupture sur certains sites marchands.

16h22 : déjà 235 commentaires postés. Le lien internet de la rediffusion a déjà été « partagé » 267 fois. Dans les discussions et les publications qui défilent à droite d'un écran noir indiquant l'horaire de début de la cérémonie, on sent l'excitation des internautes grandir.

16h50 : la remise vient à peine de commencer. Dans les commentaires, on se lamente de la longueur des discours des deux présentateurs et on souhaite déjà connaître les résultats du classement annuel du « Guide Rouge ». On encourage aussi un collègue, un ancien supérieur ou son chef de cuisine actuel. La discussion sert également à émettre des pronostics sur les nouveaux primés, en particulier ceux qui seront ce soir triplement étoilés.

Le nombre de visionneurs augmente sans cesse, les commentaires vont bon train. L'effervescence est palpable. « 3000 étoilés dans le monde, soixante-huit nouvelles étoiles en France » nous annoncent les deux protagonistes sur scène, la présentatrice – une animatrice télévisée bien connue – et le directeur du Guide Michelin. L'accent est mis sur le spectaculaire. On se croirait presque à des Hunger Games... Je me prends aussi au jeu de ce show télévisé et de cette mise en scène. J'espère entendre le nom d'un chef qui m'avait accueillie à deux reprises et m'avait consacré du temps.

17h20 : les premières étoiles sont enfin publiquement attribuées. Les cuisiniers lauréats montent sur la scène, posent pour des photos et partent s'asseoir dans la salle cérémonielle, derrière les rangées de « Grands » qui, en attendant, composent les premières rangées du public.

18h00 : À partir de la deuxième étoile, au nombre de six cette année, les cuisiniers récompensés sont invités à intervenir individuellement au micro des présentateurs. On les annonce cette fois-ci à la manière de célébrités. Les présentateurs invitent en effet les internautes et le public à les deviner : « la salle a-t-elle deviné ? » ; « une petite idée ? ». Ils énoncent des éléments biographiques et professionnels qui les distingueraient : des passages prestigieux, des palaces dans lesquels ils ont exercés, des maisons qui les ont formés, etc.

18h40 : « Les trois étoiles sont pour le Guide Michelin des tables qui valent le voyage. Ce sont des tables qui bénéficient immédiatement d'une notoriété internationale. Il faut que vous sachiez qu'avec cette nouvelle sélection, nous allons ajouter deux nouveaux trois étoiles à notre drapeau [français]. Et que ces deux nouveaux trois étoiles portent le nombre de trois étoiles dans le monde à cent-vingt-sept. Cent-vingt-sept seulement. ». Les deux nouveaux primés montent cette fois-ci sur scène sous une ovation générale, accompagnés de leur compagne.

[21/01/19. Bibliothèque Universitaire. Devant un écran d'ordinateur]

Il est remarquable de voir à quel point certains « chefs » ont été, pour reprendre l'expression employée par certains chercheurs, starifiés [Drouard 2004 ; Fischler 2001 ; Lardellier 2011 : 125]. En effet, la présence de ceux qu'on appelle les « Grands Chefs » sur le terrain, est quotidiennement notable. L'adjectif « grand » sert à désigner les chefs-cuisiniers qui ont été récompensés et célébrés, d'abord par les guides gastronomiques – en particulier celui qui distribue des étoiles, ensuite par une sphère plus largement publique (presse, télévision, radio, etc.). Les « Grands chefs » prêtent leur image pour les emballages de produits de marque dans les rayons de grandes-surfaces ; on les retrouve aussi sur des sites internet, dans la presse ou dans des ouvrages biographiques, dans certaines manifestations publiques impliquant ce qu'on appelle des « cooking-show », dans des émissions, des reportages et des concours télévisuels ; etc. Indéniablement, la cuisine gastronomique contemporaine jouirait actuellement du processus de « starification » [*ibid.*].

Les travaux en sciences sociales et historiques parlent de fait d'une diversification des compétences du cuisinier, ajoutant à une profession une facette dite entrepreneuriale, artistique, créative, voire politique [*e.g.* Dupuy : 2012 ; Fischler 2001 : 260 ; Peeters 2019 ; Zancanaro 2016]. Ainsi, la gastronomie, et son producteur, se veulent médiatiquement représentés, publiquement figurés et influents. Une partie de la recherche actuelle sur la restauration gastronomique s'est concentrée quasi-exclusivement sur cette figure du chef cuisinier, voire du chef-propriétaire ou du « Grand chef ». Ce parti pris est parfois assumé et énoncé : la recherche a alors pour objet la personne de « chef » ou de « chef étoilé ». Dans d'autres travaux, cette focale est moins explicitée et semble relever de l'évidence. L'image de la gastronomie tend alors à être nécessairement affiliée à la figure d'un chef-propriétaire. Autrement dit, la gastronomie équivaldrait et impliquerait le statut de chef de cuisine.

Dans les deux cas, ce sujet et objet de recherche exclusivement sur les « chefs » et les « grands chefs » ne saurait pleinement rendre compte de l'expérience du reste de la brigade. Le nombre restreint d'études se concentrant sur le point de vue et le vécu des autres cuisiniers qui ne sont ni chefs, ni propriétaires, passe alors inaperçu [*e.g.* : Drouard 2004 ; Fine 1990, 1996 ; Mériot 2001]. Plus encore lorsqu'il s'agit d'étudier une cuisine référencée « gastronomique »¹. Or la cuisine gastronomique est avant tout affaire d'une brigade qui, même si hautement hiérarchisée, contribue

¹ La « nouvelle » réalité du métier de chef-cuisinier gastronomique, soit celle d'un homme d'affaire, d'un homme politique et d'un créateur, tend souvent à être appliquée au reste des cuisiniers, lorsque ces-derniers sont mentionnés.

collectivement à produire une assiette – que celle-ci soit destinée à un client en salle, un jury de concours culinaire, ou à des internautes sur les réseaux sociaux² par le biais de la photographie.

Ce dernier chapitre n'aura pas la prétention de remédier à cette absence d'études au sein de cuisines dites gastronomiques françaises et portant sur l'ensemble d'une brigade. Il souhaite néanmoins questionner l'influence d'une visibilité incontestable de la cuisine étoilable et de sa médiatisation accrue, sur la pratique et l'expérience d'un cuisinier – « stagiaire », « apprenti », « jeune », et moins « jeune ».

Dans la continuité du précédent, j'aimerais en effet élargir l'idée de la compétition que nous avons abordée avec la normalité des concours, et l'appliquer plus globalement à la pratique quotidienne. Autrement dit, je souhaiterais montrer en quoi le classement et le besoin de distinction concerne ordinairement une Cuisine dite « gastronomique ». Cette dernière partie se concentrera sur la réputation et sur le rôle qu'elle joue pour les cuisiniers, ainsi que la mobilisation des réseaux-sociaux et de l'image. Nous verrons que l'affiliation « gastronomique » fait, d'ores et déjà, assise de prestige.

Afin de débiter notre discussion sur l'importance et l'influence des classements (concours ou non) pour un cuisinier et une Cuisine, ainsi que la dimension médiatique actuelle que recèle la profession, je propose de nous attarder sur le dernier type de concours évoqué précédemment. Dans un premier temps, il s'agira alors de discuter des concours « médiatiques » et du rôle d'autres acteurs gastronomiques dans la notion de réussite d'une Cuisine. A travers ces concours, je propose de complexifier la notion de prestige par l'effort et par le mérite « laborieux », montrant que le « faux », fortement répudié, n'est pas antinomique de la mise en scène et de l'exhibition, ni du prestige accordé à une compétition.

Dans une deuxième partie, il s'agira davantage d'étudier l'influence des classements par les guides et critiques gastronomiques sur les cuisines. Nous discuterons de l'importance de la distinction par le guide Michelin, le souci de singularisation dans la production et l'utilisation du téléphone portable, pouvant être qualifié d'ustensile de cuisine à part entière.

² Les « réseaux sociaux ou médias sociaux ou social media recouvrent les différentes activités qui intègrent la technologie Internet, l'interaction sociale entre individus ou groupes d'individus, et la création de contenu » [Adamy 2013 :13].

I. Les systèmes de classements et l'influence des guides gastronomiques

1. La médiatisation de certains concours, leur diffusion et leur perception

1.1. Les concours culinaires professionnels diffusés à la télévision

« [Clément] Non, non, j'ai mieux ! Genre un 'Cuisine Express' ! »

Ses deux collègues approuvent le concept qui vient d'être collectivement inventé. L'idée est simple : mélanger deux concours télévisés populaires diffusés en prime time – un renvoyant au voyage et à la course, sans rapport particulier à la cuisine.

« [Benjamin] Imagine, t'arrives en courant avec un gros sac à dos dans les cuisines, et là, t'as la Mercotte qui débarque et te dit [il imite alors une voix féminine et s'exclame fort]: « un, deux trois, pâtisser ! ».

Face à nous, le chef-pâtissier se mime alors entrain de courir et de tenir les bretelles d'un sac imaginaire. L'hilarité est générale « C'est bon les gars, on tient un truc ! »

[« Cuisine-Express », Mise en place du soir, 18 octobre 2018]

J'appréhendais de demander aux cuisiniers leur avis sur les concours télévisés et toutes autres émissions culinaires compte-tenu du nombre de critiques dont sont la cible en cuisine les « kékés », « reconvertis », « petits jeunes » ou encore « branleurs » – autrement dit ceux qui choisissent d'apprendre le métier de cuisinier, motivés par une image faussée des médias et qui « devant la réalité, finissent par abandonner ». Pourtant, les avis sur ces concours spécifiquement créés en vue d'être diffusés à la télévision en tant que « divertissement », varient beaucoup et sont moins catégoriques que ce que j'imaginai alors.

Tous les membres des brigades et les jeunes *Maf* connaissent le concours *TopChef*[®] mais peu affirment suivre ce programme¹. L'âge des cuisiniers ne semble pas vraiment influencer les opinions portées à l'encontre de ces concours télévisés. Néanmoins, les chefs-propriétaires sont souvent les moins réfractaires, accordant à ce genre de concours culinaires télévisés l'avantage de visibiliser et ennoblir une profession qui manque, elle, de candidats². « ça amène du monde » [Pierre]; « c'est pas mal, ça permet de démocratiser le métier » [Sylvain]. Cette démocratisation passe par une visibilité du métier sur petit écran, dans son aspect le plus inventif.

La représentation télévisée du métier que propose le concours professionnel *TopChef* est effectivement « louable » et spectaculaire. *TopChef* est un programme télévisé de type concours culinaire professionnel, relevant également du genre « *survival-oriented reality show* » [Curnutt 2016 : 144]. À chaque épisode s'affrontent des brigades factices de cuisiniers professionnels, guidés

¹ Les cuisiniers avaient connaissance des principaux programmes diffusés, mais celui de *TopChef* était celui qui ressortait quasi-exclusivement.

² Un professeur en poste depuis 1976, remarquait de nouvelles vocations et de l'intérêt suite à la diffusion de ce genre de concours.

par de « Grands Chefs », qui sont également le jury des épreuves³ [Béja 2014]. A raison d'une diffusion par semaine, les épisodes véhiculent des images de force (pleurs, courses, désespoirs, cris) qui renvoient à la difficulté d'une profession à travers celle de la compétition. Il faut dire que, comme ce qu'observe Andrew Painter au sujet de la représentation de la jeunesse japonaise dans une compétition télévisée, « *the wild swings of emotion—from elation to depression—are essential to the program's goal of creating a seishun spectacle; losing and winning, after all, are both part of the bittersweet experience of seishun*⁴ » [Painter 1994 :78].

Ce concours tend surtout à refléter l'image d'un métier fondamentalement « réflexif »⁵. Les séquences filmées et montées montrent des candidats élaborant une nouvelle recette à chacune des épreuves (dans les restaurants, la carte évolue davantage à un rythme hebdomadaire, voire mensuel). Les concourants sont incités à aller toujours plus loin dans l'innovation et la création pour parvenir à se démarquer. A chaque fois, les remarques des « coaches » à l'intention de leur « poulain » sont sensiblement les mêmes : « je ne sais pas si ça va suffire à impressionner », « qu'est-ce que tu peux apporter de plus ? », « c'est pas trop simple ? ». Dans ce genre de concours, le métier se révèle intellectuel, avant d'être manuel.

L'émission renforce également l'« artification »⁶ [Boutaud 2012 ; Cohen et Csergo 2012 ; Heinich 2005 : 378] de la cuisine gastronomique. Les épisodes contiennent de gros plans de réalisations par les jeunes candidats, c'est-à-dire des séquences où les cuisiniers sont longuement filmés en train de disposer des éléments sur un support-assiette à l'aide de pinces, ou alors traçant des formes géométriques et des points avec des pincettes. En comparaison des séquences de dressages, les candidats sont bien moins souvent montrés entrain de remuer un fond de casserole ou préparer un poisson. Exception faite de la préparation de la viande qui a un côté très spectaculaire et masculinisant [Curnutt 2016, Ray 2007].

1.2. La scénarisation d'un acte

Ce type de concours accorde effectivement une prévalence au visuel, le seul sens accessible pour le téléspectateur : « *in contrast to laborers, businessmen, and professionals, artists have audiences. Persons pay to judge their work, expecting to be entertained, aroused, or intrigued. The audience contributes to the art, and so, when cooking for an audience, artistic rhetoric is evident* »

³ « Chaque semaine, un candidat est éliminé. Le gagnant remporte un chèque de 100 000 euros et les opportunités professionnelles qui viennent avec le fait d'avoir été en contact avec des professionnels prestigieux et des millions de téléspectateurs » [Béja 2014 :1]. Adapté du concept américain homonyme, le programme diffuse une saison par an depuis 2009

⁴ Le *seishun* est la nostalgie d'un âge de la jeunesse empreinte d'innocence, de pureté et d'insouciance.

⁵ Et « masculinisant » : voir l'impact de la télévision dans la performance de la masculinité [Ray 2007]. Et au sujet des différentes valorisations de l'acte culinaire en fonction du genre dans la profession [Mériot 2002] et les travaux de Martine Bourelly dont « Le pouvoir dans la cuisine Chef, cheffe de cuisine : paradoxe d'un métier et trouble du genre » et « Cheffe de cuisine : le coût de la transgression » <https://www.cairn.info/revue-cahiers-du-genre-2010-1-page-127.htm>

⁶ L'artification est l'accès à la catégorie artistique de ce qui, auparavant n'en relevait pas [Heinich 2005 : 378]. Cela peut concerner les personnes (un cuisinier devenant artiste) ou un objet (une assiette devenant une œuvre d'art).

[Fine 1996: 102]. C'est à travers la télévision (et les réseaux sociaux) que la cuisine gastronomique peut toucher la plus grande audience. Mais les cuisiniers notent aussi la contrepartie de cette visibilité liée à une représentation considérée comme biaisée par rapport à leur pratique quotidienne : « c'est une ouverture de vocation, une réhabilitation ou du moins l'expression du métier [...] Le problème c'est que tout le monde s'est pris pour un cuisinier, vous voyez ? Du coup il y a trop de reconversions, des gens qui n'ont pas idée de ce qu'est vraiment le métier » [Julien D.].

Mes interlocuteurs ne remettaient nullement en cause les capacités du candidat, issu d'un « bon » établissement, à réaliser l'assiette performée à la télévision. Les concourants de *TopChef* sont généralement le fruit de passages étoilés. François me disait par exemple que dans *TopChef*, contrairement à d'autres concours télévisés, « il y a de vrais cuisiniers... des bons candidats. Certains bossent dans des palaces... dans des étoilés. Ok c'est surfait mais je pense que leurs assiettes sont vraiment faisables. Sont bons, c'est tout ». Le manque de réalisme des épreuves dans les circonstances imposées peut également être reproché à ce genre de concours, c'est-à-dire l'impossibilité de faire ce qui était exigé d'un candidat dans le temps et les conditions qui leur étaient impartis : « on sait bien que c'est pas possible ». Ainsi, l'origine des candidats, soit leur affiliation à un établissement défini comme gastronomique « étoilé », « palace », suffit à elle-même pour faire le mérite d'un candidat.

Quelques jeunes regardent alors *TopChef* parce que cela peut être une source d'inspiration : « ils font de belles assiettes quand même ». Ils n'en réfutent pas pour autant le caractère scénarisé et spectaculaire de ce genre de programmes culinaires [Ray 2007]. Samuel, par exemple, me confiait avoir « toujours un peu dénigré [*TopChef*]. Mais ça divertit, c'est le but, non ? », ajoutant que « nous, *les gens de la gastronomie*, on sait que c'est pas possible de réaliser ça dans le temps imparti. Bon, de temps en temps [...] il peut y avoir de bonnes idées. Pour le reste, ça vaut autant que *Secret Story* ou les *Anges*⁷ » (mon emphase).

La scénarisation de la cuisine que ce type de programme reflète, ce que Luca Rimoldi appelle la « *spectacularization* » de la cuisine [Rimoldi 2015], semble être à l'origine des railleries auxquelles *TopChef* se prêtait particulièrement – ainsi qu'à ses parodies. Néanmoins, ce n'est pas la dimension performative de la cuisine qui semble être à l'origine de l'ambivalence⁸ qu'éprouvent les cuisiniers de ma recherche à l'encontre de l'émission *TopChef* – reconnaître que ce concours professionnel peut être inspirant et participer à visibiliser une profession, mais dans son aspect décontextualisé et « amélioré ».

⁷ Des émissions de télé-réalités non culinaires

⁸ D'un côté, reconnaître que ce concours professionnel peut être inspirant et participer à visibiliser une profession, mais dans son aspect décontextualisé et « amélioré »

Peut-être me faut-il ici expliciter l'utilisation et l'étude de la « téléreprésentation » dans ma recherche avant de poursuivre davantage. En effet, mon objectif n'était pas d'évaluer un ou des programmes [Painter 1994]; mais plutôt de chercher à comprendre « *the connections between particular media messages, which are produced in certain circumstances and constructed in certain ways, and the social relations within which these messages are received and understood by individuals in the course of their everyday lives* » [Thompson cité par Painter 1994:70]. Dans cette optique-là, il est possible d'envisager la différence de valeur qui était accordée au concours *TopChef* en comparaison de la série *Chef'sTable*TM.

2. Les cuisiniers comme acteurs et garants de l'image médiatique

2.1. La référence à *Chef's Table*

- « Et Eve, t'as maté l'épisode de Netflix sur le chef turc ?
- Euh non...pourquoi ?
- Il y avait un anthropologue dedans, il parlait de la culture et tout : ça pourrait te plaire. »

[« Retrouver le mot de passe pour Netflix », Florian, mise en place du matin]

Nous avons vu dans le chapitre précédent que la performativité fait partie même de l'épreuve des concours, y compris les plus « traditionnels ». La volonté démonstrative tend également à dépasser la sphère du concours pour devenir une pratique courante de la profession aujourd'hui, ne serait-ce qu'à travers l'exemple des « *cooking-shows* » – des séances culinaires professionnelles réalisées devant des spectateurs généralement dans le cadre de manifestations publiques.

La nature filmique du concours *TopChef* ne semble pas non plus être remise en question par mes interlocuteurs. La série *Chef's Table* notamment, adoptant le support cinématographique était particulièrement valorisée et estimée par les Cuisines. *Chef's Table* est une série américaine produite par la plateforme NetflixTM. Au moment de la recherche, elle se compose de quatre saisons, soit vingt-deux épisodes. Chaque épisode met à l'honneur un chef de cuisine généralement propriétaire de son établissement, et ce à travers le monde. Adoptant un angle biographique, les séquences abordent des thématiques telles que le genre, la migration, le cosmopolitisme, les évolutions urbaines et l'écologie. La série a donné lieu en 2016 à une dérivée française, *Chef's Table France*, composée de quatre épisodes et reprenant les mêmes logiques que la version mère mais en France exclusivement.

En cuisine, cette série-documentaire est fortement appréciée et les cuisiniers lui confèrent une véridicité, et une autorité. Ils m'indiquaient que *Chef'sTable* replace la cuisine dans son contexte culturel, autrement dit dans « la réalité » [Florien, Laure ; Samuel], comparativement à un concours

télévisuel tel que *TopChef* qui lui est décontextualisé, c'est-à-dire sorti du cadre de l'espace-cuisine d'un restaurant ou d'un événement professionnel tel qu'une épreuve de concours plus classique. En effet, les épisodes adoptent un ton réaliste voire ethnographique⁹, couramment affilié au format documentaire [Atkinson et Coffey 2004 : 78 et Dornfel 2002] et qui participait à son succès auprès des Cuisines. Le chef est filmé dans son espace de vie.

De fait, la véracité qui caractérise *Chef's Table* vient en partie de sa dimension biographique et narrative. En prenant pour sujet un chef de cuisine érigé en personnalité, chaque épisode semble lui donner entièrement la parole. Sont alors évoqués, au-delà de la cuisine strictement parlant, des problématiques personnelles, des enjeux plus ou moins politiques et engagés. Le protagoniste véhicule alors un libre-arbitre. Il apparaît souverain et aborde les thèmes qui lui tiennent à cœur. Il est maître de ses énoncés et semble alors contrôler l'image qu'il diffuse. A l'inverse de *Chef's Table*, *TopChef* ne semble pas accorder cette liberté et agentivité dans les actes et la parole. Les cuisiniers considèrent les candidats de *TopChef* comme étant passifs dans le processus de performance : ils doivent obéir à des codes et des normes imposées par le programme : « J'avais un collègue, qui a fait *TopChef* dans les premières saisons. Il était d'origine italienne et jouait un peu sur ça tu vois, mais pas méchant. Eux [la production] en ont fait un personnage ultra macho : il s'est cramé la carrière comme ça. Non, ce genre de concours c'est risqué » [Prof. Guillaume]. ; « Un de mes camarades de classe, il était passé à *Objectif TopChef*. Non, vraiment ! Mais il savait dès le début à quel moment il serait éliminé. La production lui avait déjà dit » [Laure]

Tout comme la démonstration ou le support filmique, la médiatisation¹⁰ n'est pas non plus problématique. Au contraire, elle devient une source de valeur pour certains concours ; le *Bocuse d'Or* en particulier démontre l'importance des réseaux sociaux dans sa légitimité.

2.2. Le *Bocuse d'Or* ou le concours médiatique et prestigieux par excellence

TopChef et le *Bocuse d'Or* sont deux concours « médiatiques » dans la mesure où ils dépendent tous les deux de leur diffusion et de leur médiatisation pour exister¹¹. Malgré tout, la publicisation de ces deux concours diffère notamment par les acteurs et le support médiatique.

Le concours *TopChefs* s'inscrit dans le cadre télévisuel. Sa diffusion et sa promotion dépendent donc en grande partie des chaînes et des industries de production. Le *Bocuse d'Or*, lui, dépend essentiellement des réseaux sociaux et de l'activité des cuisiniers gastronomiques sur ces

⁹ Parfois même « *romantic nationalist* » [Sutton et Vournelis 2009 : 157]

¹⁰ Qui plus est, la médiatisation est devenue centrale dans l'exercice professionnel gastronomique, au-delà même des concours culinaires. Les Cuisines ne sont pas imperméables aux réseaux sociaux, qu'ils les adoptent et en utilisent les codes comme nous venons de voir à travers l'omniprésence du téléphone sur les plans de travail.

¹¹ Ils semblent même y puiser en grande partie l'origine du prestige que les cuisiniers rencontrés lui confèrent, nous y reviendrons.

technologies en ligne. Il me semble que cette divergence dans les acteurs et les supports de la médiatisation permet d'expliquer la différence de valeur et d'importance que les cuisiniers gastronomiques prêtent à leur sujet. Le *Bocuse d'Or*, contrairement à *TopChef*, jouit d'une forte valorisation et légitimité. Les concours médiatiques nous permettent ainsi d'aborder une autre source de légitimité des concours¹² jusqu'à présent effleurée : celle de l'étiquette « gastronomique » en-elle-même, promue à la fois par les cuisiniers, les concours, les critiques, les clients ou spectateurs.

Le *Bocuse d'Or* est un concours professionnel essentiellement diffusé par le biais des cuisiniers eux-mêmes, qui décident de suivre à distance une équipe, ou bien qui visitent le salon dans lequel il se déroule – le SIRHA. Pour ce faire, ils recourent à *Instagram*, *Twitter*, voire dans une moindre mesure à *Facebook*, afin de poster des commentaires et des photographies sur l'événement compétitif, émettre des pronostics, témoigner de leur soutien pour des candidats et des équipes, partager des articles ou des publications d'autres utilisateurs également cuisiniers. Autrement dit, la valeur accordée au concours médiatique du *Bocuse* repose majoritairement sur l'activité promotionnelle des cuisiniers et d'autres acteurs professionnels de la gastronomie dans le commerce et la marchandisation¹³. Elle découle de la « e-reputation » [Adamy 2013] que construisent « les gens du milieu » eux-mêmes.

Le concours médiatique *TopChef*, lui, est diffusé par la télévision et ce sont surtout des personnes externes au milieu professionnel de la cuisine qui le relaient. Les cuisiniers¹⁴ et les candidats n'en contrôlent pas directement la diffusion. Ainsi, à défaut d'être la nature performative, médiatique, filmique en cause, je pense plutôt que le faible prestige accordé aux concours professionnels télévisés vient des promoteurs et des acteurs même de la médiatisation. La comparaison entre *TopChef* et le *Bocuse* vient donc ajouter une nouvelle source de légitimité aux concours : celle de la reconnaissance « gastronomique ».

Si tous les concours évoqués jusqu'à présent ne recourent pas tous à des mêmes degrés aux notions de travail de démonstration ou de tradition¹⁵, nous retrouvons néanmoins communément à ceux-ci l'importance de l'affiliation gastronomique : que ce soit le concours « promotionnel » *Création et Saveurs : Le Premier Pas vers les Etoiles* de Florian ; « traditionnel » *Un des Meilleurs*

¹² Pour rappel, dans le chapitre précédent, nous avons discuté de l'idée de tradition, de performance et de travail.

¹³ Grands groupes de fournisseurs ; magazines et presses spécialisées dans la gastronomie ; critiques culinaires.

¹⁴ A l'exception des membres du jury de ce concours qui est composé de « Grands chefs » fortement médiatisés et médiatisés.

¹⁵ Confère chapitre 3

Ouvriers de France (MAF) de Lisa; ou encore les concours « médiatiques » - *Le Bocuse¹⁶ d'Or* – tous renforcent le sentiment d'appartenance à une grande famille dite gastronomique.

Les concours, y compris les plus médiatiques, sont des espaces-temps qui permettent d'affirmer cette identification. A travers la médiatisation du *Bocuse* sur les réseaux sociaux, les cuisiniers participent finalement à faire du SIRHA un lieu d'interconnaissance et de divertissement au cours duquel le *Bocuse* est davantage un événement collectif qu'un concours¹⁷.



Dit autrement, c'est l'appartenance même à une « identité professionnelle » qui atteste déjà du mérite des participants et du concours, c'est-à-dire une « construction d'un "sens", fondé sur des "représentations" et des préférences individuelles », et que l'on on repère à « sa puissance corporative » [Mériot 2016 : 92, 217].

Illustration 16 la gastronomie. Capture d'écran sur le réseau Twitter Appel à candidature du concours Bocuse d'Or pour la session 2021. ©Bocuse d'Or

Tout comme la tradition dans le concours des *Meilleurs Ouvriers de France*, les participants eux-mêmes font « concrètement exister le genre d'excellence » que le concours souhaite promouvoir et distinguer [Lembré 2016 : 13-14]. Cela correspond à l'idée d'un prestige par le réseau, que détaille Hettie Malcomson auprès de jeunes compositeurs de la « *New British Music* » : la légitimité est ainsi construite par « *exchange networks that were increasingly difficult for outsiders to access* ». [Malcomson 2013 : 130].

Mais cette autopromotion et identification « gastronomique » ne saurait être possible sans l'action des tiers acteurs de la gastronomie : les clients, internautes et spectateurs, ainsi que les critiques. Le *Michelin* participe énormément à définir, visibiliser et renforcer ce milieu gastronomique. En effet, gastronomie et étoiles tendent à devenir des synonymes lorsque l'on souhaiterait parler de bonne et belle cuisine.

¹⁶ En référence à Paul Bocuse, un « Grand Chef » considéré comme un des pères de la gastronomie française.

¹⁷ Le *Bocuse d'Or*, contrairement à *TopChef*, est « privé » : il se déroule au cours d'un salon bisannuel présenté comme « le rendez-vous mondial des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie », et qui n'est accessible que sur invitation ou parrainage, ou moyennant un droit d'entrée élevé. Le *Bocuse* acquiert donc une partie de son prestige par ce lien événementiel et cette dimension de retrouvailles entre cuisiniers « gastronomiques », et d'endans exceptionnel.

II. L'affiliation gastronomique et la quête de singularisation face aux autres cuisines

1. Les conséquences économiques, médiatiques et professionnelles du classement

1.1. L'influence « Michelin » : acteur et autorité gastronomique

Le « Michelin » a fait l'objet de beaucoup de travaux historiques et sa légitimité est souvent replacée dans une chronologie, allant de son invention à sa commercialisation, en passant par l'instauration de « la hiérarchie suprême de deux ou trois étoiles » [Fischler 2001 : 252]. Si son expertise a beau avoir été et demeure parfois contestée, le Michelin continue néanmoins de faire figure d'autorité [Bonnet 2004, Karpik 2000].

Pour le critique François Simon, « Michelin » a su influencer la « scène gastronomique » par le passé, en imposant ses « diktats » mais aujourd'hui la gastronomie a pris des distances par rapport à ce partenaire historique : « les chefs ouvrent les yeux, ils ont simplement envie de faire leur cuisine tranquillement. Si le Michelin trouve que c'est bien, ok. S'il n'est pas là, c'est pas grave. Et ça, c'est important »¹. D'autres cuisiniers exprimaient aussi un avis nuancé. Samuel me confiait par exemple « avoir du mal [...] je trouve qu'ils exagèrent, que ces derniers temps ils se discréditent ». Il ne comprenait pas la perte de la troisième étoile d'un restaurant alsacien. Pour mes interlocuteurs, le jugement de Michelin peut être effectivement critiquable, comparativement à celui de Gault et Millau par exemple – plus récent et associé au renouveau culinaire français [e.g. Drouard 2004 ; Fischler 2001 : 252-260 ; Ory 1998 :146-153 ; Zancanaro 2016].

Le procédé d'évaluation du guide Michelin est souvent la cause des réactions qu'il induit parmi les Cuisines. L'étoile attribuée ou enlevée est le fruit d'un classement qui ne résulte pas d'une épreuve, contrairement aux concours présentés en amont. Il n'est donc plus question de performer dans un espace-temps circonscrit, qui dépasse le cadre de la cuisine du restaurant et résulte d'une période intensive d'entraînement. Dès lors, les propriétés mêmes du prestige des concours que j'ai essayé de qualifier dans ce chapitre tendent à être reconsidérées. En premier lieu, le principe d'équité. Les restaurants qui ont un bel « espace », des « nappes », un « extérieur », de « bons produits » sont plus susceptibles d'avoir une première étoile me dit-on. Il est dit que la deuxième étoile était plus ardue à recevoir que la première et que son obtention dépasse définitivement une compétence strictement culinaire : « là, il te faut forcément un extérieur ou un bon emplacement » [Clément], « le personnage rentre en compte – si t'es pas à l'aise en public, c'est même pas la peine d'y penser » [Filiz], « il y a le charisme qui joue pas mal on va dire » [Florien]. La deuxième et la troisième étoile auraient alors beaucoup à faire avec cette aptitude à la notoriété [Drouard 2004 ; Fischler 2001 ; Lardellier 2011 : 125] : « ils prennent les chefs qui sont prêts à jouer le rôle de célébrité »

¹ François Simon, extrait de l'épisode 3 de *Chef's Table France*.

[Julien]. Les cuisiniers considèrent l'évaluation du Gault et Millau plus « juste », estimant que ce dernier construit son jugement exclusivement à partir de la cuisine d'un établissement². Il récompenserait la qualité de la nourriture et de l'accueil, sans pénaliser pour l'espace de restauration, le prix et les arts de la table, c'est-à-dire dit tout le « packaging » [Pierre ; Sylvain] qui accompagne la gastronomie et conditionnerait l'obtention d'une étoile au Guide Michelin [Gergeaud et al. 2007].

Les principes du « savoir-faire » et du travail sont donc également ébranlés. Celui du « faire savoir », lui, est minimisé. En effet, l'inspecteur n'annonce pas sa visite, il n'assiste donc pas à la mise en œuvre de l'assiette qui lui sera présentée : il la regarde et il la goûte. Il ne peut y avoir de démonstration par la performance d'une épreuve comme lors des concours. La brigade ne peut qu'espérer impressionner par le contenu innovant et créatif de l'assiette envoyée³. Ainsi, toutes les propriétés qui font le prestige d'un classement lors d'un concours disparaissent ou semblent s'amoinrir dans l'attribution des étoiles.

Ceci étant, ce sont avant tout les « macarons » du Michelin qui sont mobilisés lors des narrations⁴, et qui participent au prestige d'une affiliation gastronomique. Un « bon cuisinier » n'est pas nécessairement étoilé, un « bon » restaurant non plus, mais les jeunes choisissent idéalement de faire leur passage dans des cuisines qui le sont, « question de sécurité » [Samuel]. Le label étoilé certifierait, a priori, l'assurance de ne pas faire du « sous-vide » ou du déballage, mais de la « vraie » et belle cuisine. Les membres des cuisines s'introduisent d'ailleurs par le biais de leur(s) étoile(s) et/ou des établissements étoilés par lesquels ils sont passés. Le classement du Michelin permet donc aux Cuisines et aux cuisiniers de se définir, se positionner dans le milieu et d'estimer/envisager le niveau de compétence d'autres restaurants et professionnels. Tu devrais aller voir un tel « deux étoiles », un autre « une étoile », mais pas lui parce qu'« il s'invente deux étoiles, il n'a même pas eu la première ! ».

Spatialement aussi, *Michelin* atteste de sa présence. Le livre à la couverture rouge trône fièrement dans les salles des restaurants ; la veste qu'un chef arbore lors d'événements publics fait mention du nombre de macarons et du logo bibendum ; l'affichage de la plaque « Michelin » sur la devanture fait l'objet d'une publication ou d'un article sur les réseaux sociaux, signalant aux internautes, en plus des passants, le nouveau statut d' « étoilé » de l'établissement primé.

² Tout comme les autres guides évaluant une restauration, le Gault et Millau prendrait lui aussi en compte d'autres critères [voir par exemple Bonnet 2004, Karpik 2000, Chossat et Gergeaud 2003]. Jusqu'en 1996, Isabelle Terence constatait que les restaurants sélectionnés par le Gault et Millau l'étaient aussi par le Michelin [Terence 1996 : 115].

³ De plus, la surprise de l'inspection ne permet pas de s'entraîner. Il suffit que la Cuisine se « rate » au moment de la venue de l'inspecteur pour que le restaurant soit étiqueté toute une année³.

⁴ Confère chapitre 2

Jouissant d'une reconnaissance publique considérable, l'expertise *Michelin* est tout autant mobilisée et instrumentalisée par les cuisiniers eux-mêmes⁵. Elle ne sert donc pas uniquement à « accompagner le lecteur dans [ses] déplacements et sélectionner pour [lui] la meilleure table » [Le Guide Michelin Edition 2018 : 5]. La référence est omniprésente en cuisine, la quête de sa reconnaissance en tant que cuisine gastronomique non dissimulée. En dépit des virulentes critiques que la publication annuelle du classement *Michelin* peut engendrer, sa récompense n'en est pas moins anecdotique ou diminuée au cœur des Cuisines gastronomiques. L'étoile est centrale dans les parcours de ces Cuisines.

1.2. La guerre aux étoiles

Si les Cuisines lui accordent autant d'importance, c'est que *Michelin* est constitué d'experts [Bonnet 2004] qui, de fait, sont légitimes d'émettre un jugement – contrairement à ceux de tiers consommateurs sur les sites de notation en ligne par exemple. Leur avis est donc déjà une forme de reconnaissance en soi.

D'autre part, en attribuant l'étoile, *Michelin* place le chef de la cuisine dans la catégorie des « Chefs étoilés ». Ce faisant, il impacte directement la fréquentation du restaurant, son chiffre d'affaire et sa rentabilité [Terence 1996]. Schématiquement, on observe alors que l'étoile est louable personnellement (reconnaissance par les pairs) et professionnellement (plus-value en termes de fréquentation⁶). Mais l'étoile a aussi un coût, humain et monétaire. La récompense attribuée par les inspecteurs *Michelin* n'est pas pérenne. Une étoile peut être obtenue puis perdue l'année qui suit. Elle n'est jamais « acquise » ; et de fait, devient une préoccupation constante pour la Cuisine qui désire parvenir à la conserver durablement. La distinction par le guide *Michelin* a des répercussions considérables sur l'image d'un chef qui incarne un restaurant, mais aussi sur la Cuisine dans son ensemble dont dépendent de la venue de clients.

L'étoile *Michelin*, même si désirée, peut être une source de stress. Le but est avant tout d'être en capacité de la conserver, voire dans un second temps d'en obtenir une supplémentaire. Qu'il s'agisse de conserver son étoile, d'en obtenir une supplémentaire, ou de la perdre, l'évaluation du guide a un prix. Pour un chef-propriétaire, *Michelin* signifie devoir investir financièrement, que ce soit pour compenser la baisse de fréquentation qu'accompagne généralement la perte de l'étoile,

⁵ Les cuisiniers sollicitent l'expertise « Michelin » : en tant que consommateurs eux-mêmes, c'est-à-dire qu'ils regardent les évaluations émises par le guide pour choisir un restaurant. Ils utilisent aussi ces classements en tant qu'acteurs car ils participent à en diffuser l'autorité à travers la valeur qu'ils accordent à leur note et leur étoile. J'ai moi-même recherché des cuisines susceptibles de me recevoir en consultant le site en ligne Michelin.

⁶ Une étoile engendrerait 20 à 30% de clients supplémentaires [Rambourg 2013 : 301].

ou pour continuer à respecter les valeurs exigeantes et coûteuses du guide *Michelin* [Terence 1996 : 25-29 ; Chossat et Gergaud : 2003 ; Rambourg 2013 : 301]⁷.

Au cours de ma recherche de terrain, deux Cuisines ont été respectivement destituées et récompensées d'une étoile. Le restaurant ayant perdu son macaron devra songer à reconsidérer et adapter sa carte (notamment la grille tarifaire) s'il ne veut pas trop pâtir d'une baisse de clientèle. Pour le restaurant nouvellement étoilé, il faudra également s'adapter à un nouveau statut :

Sorti des cuisines en plein service pour venir à ma rencontre, j'en profite pour le féliciter à nouveau. Le chef me relate l'obtention de son étoile à Paris, il y a 6 jours.

- *Le restau a été fermé pour trois services. C'était jamais arrivé depuis son ouverture. Mais bon là, on avait une excuse [il sourit]. Les deux jours c'était de la folie, on a bien, bien fêté... Je ne pensais pas mais ça fait quelque chose en plus d'avoir une étoile pour son propre restaurant⁸.*
- *Et le rythme, vous tenez le coup ?*
- *Là, je manque quand même de sommeil [il rigole]. Quand on est rentré : ben on a vu la différence.*

Il me dit que depuis cinq jours, le rythme est intense. Le restaurant ne désemplit pas et ils ont « énormément » de réservations. [...] Nous parlons des jours à venir. Lui qui m'avait dit ne pas changer les prix s'il venait à être récompensé, est bien moins serein aujourd'hui quant à sa capacité à conserver les tarifs d'alors :

- *Je suis coincé maintenant. Dans la mesure du possible, je toucherai à aucun prix. Mais s'il y en a un qui doit bouger, ben ce sera la formule du marché [le menu basique du déjeuner, en deux services, proposé à 26 euros], c'est ce qui nous coûte le plus⁹. Mais franchement, ça me ferait chier.*

[« Une nouvelle étoile », 29 janvier 2019, Marseille]

Les vives réactions que peut provoquer le retrait d'une étoile *Michelin* s'explique en grande partie par son procédé d'évaluation parfois « injuste ». Il nous faut aussi noter la manière dont le chef de cuisine et la Cuisine sont affiliés à une position passive face à cet autre acteur gastronomique. Du point de vue des cuisines en effet, *Michelin* semble nier (ou diminuer) le choix et de l'auto-détermination, pourtant essentiels dans les récits de vie culinaire abordés dans le chapitre précédent. Un chef me disait par exemple que « la deuxième étoile c'est beaucoup de stress, le truc c'est que *t'as plus le choix* : soit tu en perds [étoile], soit tu en gagnes » [Mickaël] (mon emphase).

⁷ Un travail récent d'Olivier Gergaud postule que l'obtention d'une première étoile n'est pas rentable – ou du moins pas immédiatement (http://olivier.gergaud.free.fr/files/Michelin_finance.pdf). Cette observation fait écho au terrain : tous les propriétaires de restaurants étoilés avaient ouvert une affaire en parallèle pour « compenser », « rentabiliser » le premier.

⁸ Ce cuisinier avait déjà reçu une distinction pour un établissement dont il était le chef de cuisine.

⁹ En ce début mai, le restaurant avait réussi à garder ce prix-là.

La perte d'une étoile, de fait, ne saurait être justifiée ou acceptée comme l'est une défaite à un concours. Celle-ci est souvent incomprise voire humiliante car elle vient à toucher l'affiliation même à la « gastronomie » dont elle se veut la principale garante. Les témoignages médiatisés de cette dégradation la dépeignent injuste, voire traumatisante [Terence 1996 : 165]. Mais singulièrement, il nous faut remarquer que les supports médiatiques qui communiquent cette destitution sont un moyen d'action pour les « victimes ». Les réseaux sociaux, la presse régionale et la télévision notamment permettent aux cuisiniers de dépasser ce statut de passivité pour entrer en position d'agentivité et demander des explications, exprimer une injustice, chercher du soutien. Les médias deviennent donc des supports et des moyens contestataires par lesquels les cuisiniers, l'entourage, les anciens *collègues* et les clients fidèles expriment aussi leur incompréhension et leur encouragement. Autrement dit, les médias offrent un moyen de laver un honneur entaché et ainsi continuer à avancer après ce qu'Alain Senderens qualifie de « dégradation publique »¹⁰.

Suppression de l'étoile !

Hier soir 19h30, appel masqué du guide : votre étoile ne sera pas reconduite... Stupéfaction absolue ! [...] Inutile de dire que nous comprenons pas cette décision tellement discordante avec le travail fourni, notre implication, notre motivation, notre passion [...] Mais nous devons l'accepter, puisque de toute façon nous n'avons pas le choix... [...]

Ce qui ne tue pas rend plus fort, n'est-ce pas ?

Figure 1 Extrait d'une publication sur Facebook du chef-proprétaire, suite à l'annonce de la destitution dimanche 28 janvier

2. L'invention et la nouveauté au cœur de la pratique

2.1. Le souci de l'invention et de la démarcation

Neuvième Aphorisme du professionnel :

« La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile » [Brillat-Savarin 2017 (1825) :2].

Dans le milieu culinaire professionnel contemporain, cet aphorisme de Jean-Anthelme Brillat-Savarin sonne quelque peu ironique au vu de l'importance du classement *Michelin* dont nous venons de rendre compte. Néanmoins, il nous faut relever que le principe de « découverte » demeure essentiel dans l'exercice du métier et son sentiment d'affiliation. Il semble même que les cuisiniers que j'ai pu côtoyer l'aient totalement intégré dans leur conception de la cuisine. La « nouveauté » est recherchée lors des concours et leur ambition de produire une assiette poussée à son extrême – pour se démarquer des autres candidats. Mais cette recherche s'applique tout autant dans la pratique quotidienne du restaurant et la volonté de ne pas faire comme un autre établissement ou un autre

¹⁰ <https://www.franceculture.fr/emissions/le-tete-tete/alain-senderens-la-gastronomie-recherche-lharmonie>

cuisinier. Finalement, si la gastronomie française est aujourd'hui radicalement associée aux concepts des étoiles, elle est tout autant liée au principe de singularité. Avant de conclure, j'aimerais donc revenir sur ce dernier.

Si elle est importante dans les concours pour se distinguer, la pratique au restaurant dépend aussi de cet idéal de l'invention, ou tout du moins de la faculté de produire quelque chose d'inédit. Les cuisiniers ne se disent ou pas ne se qualifient pas de « créateurs ». Il faut dire que le terme « créer » renvoie à certaines connotations qui dépendent de son contexte d'énonciation, que la notion récente a évolué au cours de l'histoire de la pensée occidentale [Kristeller 1999 :111-128] ; et que celle-ci peut sembler prétentieuse : « j'aurais pas la prétention de dire que je crée. Je pense plutôt qu'on élabore. Créer... Non, faut rester humble » [Filiz]. Sur le terrain, la création est davantage accordée à la figure de « Grands Chefs » ; ces-derniers étant à l'origine d'une ou plusieurs « innovations »¹¹ qui les auraient distingués :

« On n'est pas tous créateurs. Il y a des gars qui font des desserts en formes de fruits, vous voyez, et des gens qui refont à leur tour des formes de fruits. Ça veut pas dire qu'ils ont pas de talents. [...] Tout le monde peut avoir du talent mais on peut pas tous être créateurs. Par contre c'est clair que la cuisine c'est un art [...] Faut y mettre sa marque » [Pierre]

Au sein de tous les restaurants, l'idée d'une cuisine artistique et élaborée est communément partagée. Quel que soit le statut dans la brigade, l'objectif est de réaliser une production originale. À défaut de s'estimer créateurs, mes interlocuteurs se disent tous dans un processus de recherche avec l'optique de ne pas faire comme les autres. En effet, la cuisine gastronomique au quotidien, celle qui dépend des clients et des critiques gastronomiques, se veut être une cuisine différente, ou du moins une cuisine autrement. Autant le guide *Michelin* que le Gault & Millau [Drouard 2004 :119, Erman 1997 : 108], les concours culinaires professionnels que les cuisiniers eux-mêmes, tous répandent cet idéal de l'originalité et de la singularité. Le « Nous » gastronomique est celui de la distinction.

Il ne s'agit pas de se démarquer de la cuisine dite gastronomique par rapport à une cuisine dite « traditionnelle » ou « familiale » ; plutôt de se distinguer dans le milieu même de la gastronomie, *entre* cuisiniers gastronomiques. En pratique, l'idée est de ne pas faire pareil que d'autres, d'essayer d'avoir une marque, une « signature » [Karpik 2000, Zancanaro 2018] :

Le chef me relate l'élaboration d'une assiette passée. Il me parle alors de l'utilisation du combawa qu'il venait d'inscrire dans le récit-souvenir de son service militaire à la Réunion. Une inspiration qu'il avait puisée dans un souvenir intime. Dans son rôle pédagogique, le chef s'assure alors de savoir si je connais

¹¹ L'innovation correspond à la médiation et la reproduction de l'invention à sa base. En cela, l'invention serait la première étape de l'innovation : toute innovation découle d'une invention mais toute invention ne donne pas lieu à une innovation [Alter 2000].

le produit dont il me parle. Je ne savais pas pour la salicorne et m'étais faite avoir avec la devinette sur le safran – j'étais contente de connaître cette fois-ci la réponse

- « Tu vois ce que c'est ?
- Oui, oui, l'agrume, c'est ça ? C'est utilisé partout. »

Je ne me rends pas tout de suite compte de ma maladresse. Le chef prend mal la réponse – sèchement il rétorque avant de retourner à ses occupations : « Ouais, peut-être, mais pas pour les mêmes raisons que moi [souvenir d'un voyage marquant] ».

[« L'acidité d'une remarque », MF, 5 octobre 2018]

Ce n'est pas parce que le statut de créateur est accordé uniquement aux « Grands » que les chefs de cuisine ne doivent pas posséder une « cuisine propre ». Celle-ci reste néanmoins l'apanage des chefs de cuisine : ce sont eux qui donnent leur image au restaurant (et souvent leur nom¹²) ; qui ont le dernier mot dans les élaborations ; et enfin qui apportent la dernière touche au dressage sur les passes, validant ou non le passage de l'assiette en salle. La Cuisine du restaurant est ainsi à leur image.

« Le peintre il part d'une toile blanche, non ? Et avec la peinture, il compose dessus. Le cuisinier fait pareil : il a une assiette et avec ses mains, il doit composer quelque chose. Je dis pas qu'on est des créateurs mais on réfléchit et on essaie d'avoir une marque, de faire sa propre cuisine. La mienne, je la veux instinctive » [Julien D].

2.2. La hantise du « faux » et du « copier »

Pour Estelle Bonnet et Daniel Villavicencio, l'« innovation culinaire » est une des deux stratégies adoptées par les restaurants dits gastronomiques pour conserver une bonne clientèle, voire augmenter leurs bénéfices [Bonnet et Villavicencio 2016 :2]. Au-delà de la définition gastronomique, la nouveauté est donc aussi une donnée entrepreneuriale et mercantile. Cette invention culinaire implique de devoir rester informé de ce qui est fait au-delà de sa cuisine, connaître les nouveaux produits, les modes, et ce que les « Grands » ou les autres font. Cela peut passer par la consultation de la presse spécialisée, voire celles de livres de cuisine : les cuisiniers la valorisent comme une disposition, et une capacité, à la « curiosité ».

Le « faux » et le « copier », voire le plagiat, sont mal perçus car ils sont associés à la solution de facilité. Le « copier » nie tout processus d'élaboration d'une assiette, c'est-à-dire tout ce qui devrait se situer pendant et en amont de la production (l'inspiration et la recherche, les tâtonnements, les tests, les mises au point). Cela ne correspond plus à l'image que les cuisiniers désirent renvoyer ou que les tiers acteurs gastronomiques attendent de leurs hôtes : l'assiette idéalement « personnelle », l'assiette comme don de soi [Fischler 2001 ; Zancanaro 2016]. En cuisine, il faut pouvoir « s'inspirer sans jamais copier-coller », il ne faut pas « tomber dans la facilité du 'refaire' ».

¹² Beaucoup de cuisiniers intitulent leur entreprise avec leur nom de famille ou un jeu de mot qui s'en rapproche.

Le « déjà fait » est une pratique qui n'est pas systématiquement décelable aux yeux et à la bouche du client, conforté par le label étoilé « signe de confiance » [Karpick dans Chauvin 2010 : 474]. En cuisine, le « déjà fait » n'est pas porté au même degré de blâme que le « copier ». Il porte surtout à plaisanter. Les brigadiers se taquent par exemple sur les fonds de sauce déjà prêts, sur les pâtes achetées déjà abaissées.

Bérangère a fini de faire son sorbet à la mangue et s'apprête à la faire goûter à ses deux collègues.

- « [Paul, taquin] Tu préfères pas plutôt aller en acheter chez Miko® ? »

Paul et Guillaume avaient décidé de la charrier un peu. Nous goûtons le sorbet de la cheffe-pâtissière.

- « [Guillaume, souriant] Bah dis donc, ils ont fait des progrès chez Picard ! »

Les garçons rigolent, Bérangère sourit « vous êtes cons ! ». Je leur confie que j'ai déjà vu des cuisines étoilées qui achetaient déjà leur sorbet. Je ne leur apprend rien. Ils acquiescent et me précisent que c'est trop courant mais que ce n'est pas le « pire » :

« Le pire c'est ceux qui achètent toute prête la pâte feuilletée alors que leur dessert c'est un mille-feuilles. Moi, si le Chef m'achète la pâte feuilletée, franchement je me vexe ! »

[« Les glaces de Picard », Py-R, 14 novembre 2018]

Ceux qui y recourent, me renvoyaient souvent à la différence qu'il existe entre « la réalité » et la « faisabilité », sans doute par crainte de jugement et/ou mal à l'aise avec des cèpes de Roumanie ou des poissons qui ne sont pas pêchés localement¹³. Lorsque le pain est acheté déjà-fait, ou à faire cuire dans un four traditionnel par exemple, on justifie ce parti pris par le besoin de rentabilité (« pour les petites quantités qu'on a, ça nous coûterait trop cher puis c'est trop de temps de travail » [Julien C.] ; l'absence d'une compétence (« boulanger c'est un vrai métier, ça s'invente pas ») ; ou celle de matériels adéquats (« faudrait un bon four et un charriot de pousse » [Julien D.]).

Mais ce n'est pas parce que le pain est acheté qu'il faut pour autant qu'il soit le même que celui d'un autre établissement gastronomique. Les chefs-propriétaires privilégient alors des artisans ou des fournisseurs qui ne travaillent pas ou peu avec des restaurants proches. Un des chefs toulousains me précisait que le pain qu'il se procure déjà fait n'en est pas moins de bonne qualité, me donnant le nom de la boulangerie parisienne renommée qui l'approvisionne. De même, un chef marseillais me disait qu'« on veut pas non plus le même pain que chez [un tel]. J'ai un boulanger de malade :

¹³ Il est difficile de se fournir localement et naturellement compte-tenu de la flexibilité à laquelle est soumis le restaurant (nombre de couverts). La gestion des stocks est délicate. Les exigences de la restauration sont difficilement attirantes pour les producteurs locaux, plus ou moins indépendants des grands groupes de fournisseurs. A l'inverse, l'irrégularité des produits et les petites quantités peuvent apparaître handicapantes pour les Cuisines. Certaines brigades font le choix de se plier à cette malléabilité – notamment en proposant non pas une « carte » mais des « menus » qui fluctuent en fonction des arrivages. D'autres choisissent de s'assurer l'arrivée de produits de saisons grâce à des grands groupes qui gèrent les commandes et qui font respecter les contrats de commande.

le gars il bosse vraiment bien. J'ai jamais eu de problèmes ». Il me précisait ensuite que le pain de son restaurant devait rester celui de son restaurant, « il doit marquer les esprits¹⁴ ».

On retrouve là encore, dans ce besoin de démarcation, les signes de ce que Nathalie Heinich nomme « régime de singularité¹⁵ » [Heinich 2005 : 121]. Ce-dernier se caractérise par une tension « entre la singularité de l'artiste (autodétermination, démarcation) », ici celle du cuisinier, « et l'universalité (l'accès commun des créateurs à l'inspiration) » [*ibid.*]. La gastronomie doit faire état d'une cuisine « propre ». C'est notamment ce que recherchent les critiques gastronomiques et les clients. Le besoin de singularité et de démarcation n'est donc pas uniquement réservé aux événements compétitifs des concours mais s'exprime quotidiennement dans les cuisines, tant dans l'élaboration des assiettes que dans la recherche constante de nouveautés pour se démarquer des autres. Dans cette quête de la singularisation, le téléphone portable de type « smartphone » est essentiel.

3. Le téléphone comme ustensile de cuisine

3.1.La présence du smartphone et son utilisation

Nous arrivons à la fin de ce chapitre sur la singularité, la nouveauté, le classement, des caractéristiques dont la médiatisation de la cuisine gastronomique rend compte. Nous n'aurions pu conclure cette dernière partie sans aborder l'utilisation du téléphone par les cuisiniers que j'ai eu la chance de rencontrer. Il apparaît qu'au même titre qu'un couteau, qu'une planche de travail, une pince de dressage ou une batterie de cuisson, le téléphone est, selon moi, un ustensile de cuisine à part entière dans la profession aujourd'hui.

Au cours de ma recherche, il a été frappant de voir à quel point le téléphone portable de type « smartphone » a une place importante au sein de la cuisine d'un restaurant. D'un regard extérieur à la brigade, la cuisine est un espace de production relativement impersonnel. L'occupation d'un poste ne signale par exemple rien de particulier quant à celui qui l'occupe.

Le turn-over caractéristique – voire pour certains symptomatique – du milieu de la restauration [Barron et Robinson 2007 ; Drouard 2004] pourrait expliquer en partie cette absence de formes de personnifications. En effet, la brièveté du passage et le changement fréquent de Cuisine par les professionnels peuvent justifier le manque de touches personnelles *apparentes*, à l'égard du poste

¹⁴ En effet, la corbeille proposée au restaurant ne contenait pas moins de quatre variétés de pains – pain plat, croustillant, complet et traditionnel – c'est la première fois que je rencontrais ce procédé-là.

¹⁵ En effet, celui-ci se caractérise par une tension « entre la singularité de l'artiste (autodétermination, démarcation) et l'universalité (l'accès commun des créateurs à l'inspiration) » [Heinich 2005 : 121].

occupé. La seule personnification du poste est la présence des couteaux du cuisinier¹⁶ et de sa planche à découper. Mais la non-personnification du poste se justifie par la rigidité des règles d'hygiène et à des nettoyages intégraux quotidiens auxquels est soumis l'espace de production. Il n'y a donc pas de place consacrée à des éléments autres que ceux servant à la pratique de la cuisine. Sur les plans de travail se retrouvent alors uniquement le matériel de préparation, les produits, les bacs de poubelle, le *bipper* ou *timer*... et le téléphone.

Le téléphone permet de rester en contact avec l'extérieur des Cuisines, notamment avec les fournisseurs. Du point de vue carriériste, les applications de réseaux sociaux que le smartphone contient sont un bon moyen de rester en contact avec des anciens « collègues » : lorsqu'une possibilité de poste se libère, l'information circule par ce biais. D'ailleurs, il est très fréquent de voir les offres d'emplois des restaurants reléguées sur *Facebook* et *Instagram*. Mais le portable sert avant tout à photographier des assiettes et ainsi les rendre publiques. En prenant des images d'assiettes et en les publiant directement sur les médias sociaux, le « smartphone » illustre littéralement la pratique d'un cuisinier ou d'une Cuisine.

Prendre et diffuser des images fait état des activités du cuisinier. C'est aussi un bon moyen promotionnel pour le restaurant. Le « smartphone » un excellent outil communicationnel à travers les réseaux sociaux. Il permet d'une part de publier son invention ; d'autre part de surveiller et suivre celle des autres cuisiniers ; enfin de publiciser sa pratique et attirer/fidéliser des clients. Aucun brigadier n'utilise le téléphone portable pour quelque autre raison dans l'espace-cuisine du restaurant. Et même en dehors des moments de service ou de mise en place, le téléphone continue de servir la cuisine. Lors de mon stage par exemple, un des premiers réflexes de la pause-cigarette était de consulter le fil d'actualité d'un compte *Instagram*. C'est de cette manière que Clément s'est aperçu du « plagiat » à l'encontre de son collègue :

« Et Ben, c'est pas ton dessert là ? Le galet et tout ? Non mais le gars, ça va, il se casse pas trop la tête, ça va »

Clément montre le téléphone à Benjamin qui jette un rapide coup d'œil à l'écran mais semble ne pas trop s'offusquer. La photographie a été publiée par le chef de l'ancien restaurant pour lequel Benjamin avait longtemps été responsable des desserts. Tout le monde regardera l'image et la Cuisine conclura que l'autre restaurant étoilé de la ville a effectivement repris un dessert qui ne lui revenait pas de droit. Au fond, ce n'est pas le droit d'auteur qui font se révolter les autres brigadiers, mais plutôt le manque d'investissement ou de réflexion, la facilité de « recopier ».

[« Le dessert de Ben sur Instagram », MF, 4 octobre]

¹⁶ Les couteaux de cuisines sont des objets individuels : chaque cuisinier possède sa mallette ou son trousseau. Les couteaux, je m'en suis rapidement rendu compte, ne se prêtent surtout pas.

En surveillant fréquemment ce que les autres font via *Instagram*, *Facebook* ou même la presse spécialisée, les cuisiniers s'assurent aussi de ne pas faire inconsciemment quelque chose qui a déjà été réalisé par un autre cuisinier, ou qui pourrait être interprété en tant que tel quel. Pour les assiettes de concours de Florian et de Lisa par exemple, le maître mot était celui de la démarcation. A l'annonce des thèmes de leur compétition dans l'enceinte du restaurant, le premier des conseils à destination des jeunes candidats fut de regarder ce qui avait alors été fait jusque-là et de voir ce qu'il était donc possible de faire. A l'intention de Florian : « Cherche pas genre "pigeon" et "gastro" sur Google, ils vont tous le faire. Plutôt "gastro" et... non, pas "gastro" mais 'gastronomique' parce que tu vas tomber sur des trucs vraiment dégueu sinon » [Clément] ; pour ce qui est de Lisa et son concours *Maf* : « t'as essayé de chercher crêpes choco dans Images ? ça te donne quoi ? »

Les illustrations d'assiettes réalisées par les cuisiniers servent donc aussi à témoigner d'un travail, à regarder et se tenir informé de celui des autres, à s'en inspirer voire à le protéger. Toutes ces utilités mises de concert aident à comprendre le téléphone à la fois comme un support de communication, de relation et surtout comme un médium pour suivre l'actualité d'un milieu : « rester en contact ».



Illustration 17 La présence du téléphone dans les Cuisines. ©étudiante

3.2. La touche finale photographique

C'est la fin de la mise en place du jeudi soir et le personnel a fini de prendre son repas. On retourne en cuisine pour terminer les préparatifs et accueillir les clients. Demain, ce sera le lancement « officiellement » maîtrisé de l'assiette du jarret de porc, celle qui a donné tant de mal au chef au cours de mon stage. A son sujet, mon supérieur me disait

« Je pense que je n'ai jamais passé autant de temps à mettre en place une assiette. C'est Eve qui nous pousse à être créatifs les gars. Tu reviens quand tu veux ! »

Après un long temps d'élaboration où tout devait être parfait, le premier envoi en salle aujourd'hui d'une assiette jarret avait été des plus décevantes pour la Cuisine : « on n'était pas prêts ». Cette fois-ci, tous les éléments sont bien finalisés. La gelée tient, l'émietté suffisamment fin et friable, la gelée au porto assez puissante. Clément, le second, et le chef se lancent dans un dressage pour s'exercer.

« On a fini de dresser, si tu veux prendre la photo Eve. »

Cette assiette, produite en dehors du service, n'était pas à destination de la salle. Je pensais plutôt la photographier au moment d'un envoi en salle, lorsqu'elle serait destinée à être consommée. Les deux cuisiniers me posent l'assiette dans le coin des entremets et partent fumer. Je ne souhaite pas les vexer et décide de venir en prendre une capture. Je vais chercher mon vieux téléphone au vestiaire. A mon retour, il n'y a plus que Florian en cuisine. Celui-ci est un peu déconcerté par la qualité de mon portable.

- *« T'as pas d'Iphone, Eve ?*
- *Non... Pourquoi ?*
- *Ben comme ça, tu peux les retoucher direct et les poster. T'as pas à passer par Photoshop.*
- *[Au vu de mes compétences technologiques, l'idée m'amuse] Non mais moi, je les retouche pas mes photos [et avec un air taquin] je triche pas ! »*

Je me rends compte de la maladresse de ma remarque. Sur la défensive, le responsable du garde-manger se justifie

- *« Non mais c'est pas de la triche... C'est juste la luminosité, on touche pas les couleurs...et*
- *Non, non, je sais ! Je voulais pas dire que c'était de la triche. C'est jusque moi, tu sais, j'y connais rien à Photoshop. Puis je vais pas les poster non plus, c'est pas la peine qu'elles soient très belles... C'est pour moi... »*

[« La pirouette de rattrapage infructueuse », service du soir, 18 octobre 2018]

Rapidement, le terrain a su montrer qui ; de l'étudiante et son appareil photographique ou du cuisinier et son téléphone mobile, était le plus enclin à recourir à la prise d'image et à son utilisation. En effet, en déplaçant mon attention de l'image pour porter mon regard sur ceux qui prennent les images¹⁷, je me rendis compte de l'automatisme du geste photographique en cuisine. Ce qui est photographié n'est pas une assiette produite en vue d'être consommée c'est-à-dire incorporée. Le sujet de l'image est une œuvre produite en vue d'être médiatiquement partagée. L'acte photographique s'inscrit toujours au moment des mises en place et non pas lors des services. Le sujet de l'image est une œuvre produite en vue d'être médiatiquement partagée. Pour ce faire, certains cuisiniers installent ce qu'ils qualifient de « studios » ou « studios photo », en cuisine, et plus rarement dans la salle vide du restaurant. Dans ce-dernier cas, certains recourent alors à un appareil spécifique : la photographie se veut davantage professionnelle qu'amatrice aux yeux de mes interlocuteurs [Pink 2001 : 27]. Dans l'ensemble, on observe que la photographie se déroule essentiellement dans la cuisine – une fois que l'assiette élaborée est estimée suffisamment aboutie pour être diffusée sur les réseaux en ligne. A tel point que le fait de photographier une assiette est devenu un acte culinaire en lui-même.

¹⁷ J'explique ce choix méthodologique en introduction

J'ai premièrement tenté d'expliquer l'acte photographique comme un moyen de pérenniser l'œuvre éphémère que constitue une assiette de restaurant gastronomique. Autrement dit, prendre une capture de l'assiette pour l'ancrer, l'inscrire dans un espace et une temporalité. Il est souvent noté que la photographie « prête un " ça a été ", un lieu, un objet, un corps, qui un instant s'est trouvé devant un objectif photographique » [Chougnat 2018]. En effet, lorsque la photographie atteste de moments commensaux, celle-ci a une utilisation affective et mémorielle puissante. Or ici, ce n'est pas la dégustation ou le partage d'un repas qui est « capté », mais l'assiette en soi. Celle qui doit être « belle » aux yeux des photographes¹⁸.

- « [EM] Tu prends toutes tes assiettes en photo ?
- [François] Non, pas toutes, la plupart quand même... Celles dont je suis content en fait.
- Il y a [un camarade] qui me disait qu'il prenait des photos même de celles dont il était pas très fier et que ça lui servait ensuite à voir ce qui allait pas, à pouvoir s'améliorer
- [il rigole] Non mais c'est pas vrai. Enfin j'y crois pas. On va pas prendre en photo des trucs moches ou ratés. On va pas refaire l'assiette à partir de la photo Si c'est raté, c'est raté : pas la peine de prendre la photo pour le faire comprendre. »

[« Photographier le « beau » », François 21 février]

Lors des pauses-cigarettes, je me suis rendue compte que des photos que j'aurais définies comme « belles » ne l'étaient pas aux yeux de mes interlocuteurs, et inversement. Sur *Instagram*, les photographies des cuisiniers gastronomiques, avant d'être « belles » dans mon optique de « gourmandes », doivent être « belles » dans leur propriété spectaculaire. Une assiette qualifiable de « belle » l'est avant tout dans la difficulté apparente de sa mise en œuvre ou dans l'inédit de son association de produits et saveurs. La publication sur les réseaux sociaux montre également que l'acte photographique ne pérennise pas l'assiette. Celle-ci est tout autant éphémère dans le flot des autres publications ; mais se diffuse au-delà de l'espace de production du restaurant. Ceci va dans le sens de la photographie comme une médiation essentielle avec l'extérieur. Le client qui photographie également son assiette en salle et la diffuse sur les médias sociaux, participe à faire ce lien.

Manifestement la photographie par le téléphone n'est pas, ou pas uniquement, un acte pérennisant. Elle est avant tout un moyen de rompre une frontière entre le « dehors » et l'espace privé et fermé qu'incarne la cuisine¹⁹. Dans cette optique, le téléphone soutient et accompagne la pratique du cuisinier : il est utilisé dans les commandes d'approvisionnement, comme un moteur de recherche et une source d'inspiration, comme un outil d'évolution professionnelle et comme un espace de diffusion qui dépasse la salle du restaurant.

¹⁸ Lors des pauses-cigarettes, je me suis rendue compte que des photos que j'aurai moi défini comme « belles » ne l'étaient pas aux yeux de mes interlocuteurs, et inversement.

¹⁹ Confère chapitre 1

CONCLUSION

Dans cette quatrième partie, j'ai souhaité élargir les motivations de démarcation et singularisation au-delà du cadre compétitif des concours culinaires, en m'intéressant aux classements et à la médiatisation du métier et de la pratique du cuisinier gastronomique. En effet, nous avons vu que dans ce milieu professionnel, de fait, les médias jouent un rôle considérable et occupent une grande place.

Nous avons vu que la spectacularisation n'est nullement problématique pour la Cuisine, du moment que celle-ci est initiée ou contrôlée par les cuisiniers. Il en va de même pour la médiatisation et la représentation du métier. J'ai également voulu attester de l'affiliation « gastronomique » comme un milieu d'assurance, de repère et de reconnaissance pour les cuisiniers. Le restaurant étant une affaire qu'il s'agit de rentabiliser, le particularisme et l'innovation semblent être des paramètres économiques non négligeables. Pour respecter cette logique de la distinction, le téléphone est un ustensile de cuisine devenu indispensable. Il se veut garant de la singularité d'une Cuisine et de ses productions. Car la démarcation semble être une des propriétés gastronomiques pour les cuisiniers, et celle-ci s'illustre par le mérite de la réflexion (la hantise du plagiat) et la récompense de l'étoile que confère le « Guide Rouge » [Karpik 2000].

Finalement, ce dernier chapitre a replacé une profession culinaire dans son contexte plus large et j'ai tenté à travers lui, de rendre compte d'un « *gastronomic nexus* », pour reprendre l'expression « art nexus » d'Alfred Gell :

« Where the four terms – Index, Artist, Recipient, and Prototype – coexist we have, so to speak, the “canonical” nexus of relations in the neighborhood of art objects, which the anthropologist of art must describe and elucidate. But, as we will see, many instances can be cited in which “artists” or “recipients” or “prototype” may be lacking or ambiguously present. » [Gell 1998 : 28].

Le réseau canonique de la gastronomie implique en effet le classement *Michelin*, qui continue de faire figure d'autorité tant pour les cuisiniers que pour les autres utilisateurs. Il fait aussi intervenir les clients et les internautes qui consomment en incorporant ou en visualisant une assiette qui se veut inédite. Le « *gastronomic nexus* » ne saurait exister sans les cuisiniers qui produisent des assiettes et des visuels, en plus de tous les autres acteurs qui fournissent les marchandises ou qui participent à médiatiser un métier et sa production. Comme le note Alfred Gell au sujet de l'art, dans certaines relations gastronomiques aussi, tous ces acteurs ne sont pas mobilisés à un même degré et certains peuvent être plus ou moins explicitement présents.

Conjointement, tous les acteurs du réseau gastronomique visibilisent un métier en accentuant ses aspects les plus compétitifs et les plus esthétiques – voire artistiques – par le biais de concours télévisés ou rediffusés sur internet, mais aussi de classements par les critiques historiquement

affiliés à un prestige « gastronomique », ou encore grâce à l'activité des cuisiniers eux-mêmes sur les réseaux sociaux.

Force est de constater qu'une grande partie de cette médiatisation passe par les « chefs » et les « Grands chefs ». Les autres membres des cuisines sont rarement sur le devant de la scène, à pouvoir prendre la parole. Ils ont néanmoins recours à l'image depuis l'espace de production, qu'ils mobilisent fortement et qui, par le biais du téléphone, intègre la série des actes culinaires, au même titre que découper, cuire ou émulsionner*.

Dans le cadre de ce mémoire, nous n'avons pas eu le temps de développer la perception et la construction de la notion du « beau » mais il est évident que celle-ci est progressivement élaborée au cours des trois socialisations du cuisinier gastronomique. Le « beau » des lycéens rencontrés ne reposait pas sur les mêmes exigences que celui des *jeunes* dans les restaurants, ni même de celui des cuisiniers expérimentés. Cette aptitude à déceler ce qui est « beau » et par là « bon », et qui est susceptible d'être inspirant, relève d'une compétence que le cuisinier apprend à développer.

En publiant des illustrations de leurs œuvres, les cuisiniers font acte de leur « signature », ou du moins de leur pratique. On comprend alors en quoi l'image prise en cuisine, celle d'une assiette produite en vue d'être diffusée, est un support d'expression et de (re)connaissance. Il est intéressant de constater néanmoins que cette signature visuelle est *toujours* accompagnée d'une légende ou d'une narration. En effet, l'assiette postée momentanément sur *Instagram* s'accompagne d'un hashtag¹ dont les principaux demeurent « #gastronomy » et « #michelinstar ». De même que l'assiette montrée sur l'écran d'un téléphone, entre la porte d'un four et celle d'une chambre froide. Car même la plus « belle » des images d'assiettes à elle seule ne suffirait pas :

- « Là, Eve, tu vois ? tu connais ? C'est de la main de bouddha. C'était quand j'étais chez..... »

¹ Le « hashtag » est un mot-clé « cliquable », utilisé sur les réseaux sociaux tels que *Twitter*. Il est composé du signe dièse (#) auquel est attaché un ou plusieurs mots en rapport avec l'intention de du texte ou de l'image.

CONCLUSION GÉNÉRALE

« Non, c'est pas que ça me dérange, au contraire, c'est juste...
C'est pas banal. Mais je trouve ça bien qu'on s'intéresse à nous.
C'est rare quand d'autres gens viennent dans les cuisines »
[Bérangère, Fin de service, 14 novembre 2018]

Si la tendance actuelle est à l'ouverture des espaces de cuisine sur la salle des restaurants à travers son aménagement central, ouvert ou vitré, et en dépit d'un certain engouement médiatique autour de la figure de « chef », l'univers des cuisiniers gastronomiques reste, aujourd'hui encore, relativement méconnu et intimiste. Entrer dans les cuisines d'un restaurant est, en soi, une épreuve pour laquelle il s'agit de faire acte de motivation et de détermination. Néanmoins, pouvoir côtoyer des brigades et partager avec elles de précieux temps est riche de compréhension. Le terrain ethnographique encourage ainsi à vivre la cuisine, en tant qu'espace dans lequel évolue un groupe social particulier.

L'étudiant-chercheur peut alors observer et ressentir à quel point la dimension méritocratique est prégnante. Celle-ci est à la fois élaborée, utilisée et diffusée par les cuisiniers eux-mêmes. Elle permet de s'affirmer et de s'identifier à un milieu, celui du « monde gastronomique ».

Le système méritocratique de la cuisine gastronomique

Dans un premier temps, l'étude fonctionnelle de l'organisation d'une cuisine a permis de rendre compte de la notion d'engagement, qui met notamment en exergue celle de don culinaire. L'étude des récits amène plus particulièrement à aborder les notions d'exigence et de passion, grâce à l'analyse des narrations énoncées au sein des cuisines – celles à destination de la brigade, mais aussi des discours adressés à l'extérieur de cet espace « privé ». L'étude du rapport à la compétition aide à approcher les concepts de performativité et de labeur. Enfin l'étude de l'utilisation et du rapport aux média fait valoir la quête de distinction et de reconnaissance des autres – les pairs, les commerciaux, les critiques et les journalistes principalement.

Tout cuisinier qui se dit gastronomique doit, au fil du temps, faire ses preuves. Le premier et le plus directs des moyens et supports demeure l'« assiette ». Celle-ci s'élabore dans l'espace-temps commercial de la cuisine, c'est-à-dire au moment des services et des mises en place. Le métier garde un but premier : la satisfaction d'un client en servant une assiette qui se doit d'être à la fois singulière dans ses inspirations et impressionnante par son visuel. Les plateformes de réseaux sociaux sont un autre moyen de faire ses preuves, notamment via la diffusion photographique. Finalement, nous avons pu voir que les événements compétitifs concentrent ce prestige méritocratique et permettent également de réaffirmer un sentiment d'appartenance à un univers professionnel.

La reconnaissance peut en effet prendre deux formes : celle de la conformité « qui favorise le sentiment communautaire » et celle de la distinction qui favorise la compétition [Conte 2011 : 66] : or l'opposition entre conformité et distinction passe d'abord par le désir d'appartenance [*ibid.*]. Ainsi, les cuisiniers parviennent à ériger leur pratique quotidienne et professionnelle dans une logique du mérite, mobilisant les notions d'engagement, de distinction, de labeur et de performance. Ils s'assurent alors du prestige et de la reconnaissance de leur travail par différents acteurs gastronomiques, tout en (ré)affirmant leur filiation culinaire.

Le milieu de la restauration gastronomique

En abordant les différents âges culinaires d'une carrière professionnelle du jeune cuisinier au cuisinier expert et en s'intéressant au quotidien d'une brigade, ce mémoire propose une étude de la mise en œuvre du mérite dans la restauration gastronomique en France. Ce faisant, il a également voulu faire lumière sur les tenants et les aboutissants du métier actuel. Dans un contexte médiatisant la figure de « chef » et promulguant une excellence gastronomique française, être cuisinier consiste à servir une « assiette » pour laquelle la brigade s'est « donné », mais aussi à la narrer, à la diffuser et à la promouvoir au-delà de l'espace de la cuisine et de la restauration.

Si les cuisines sont en effet de plus en plus visibles architecturalement parlant, la pratique elle-même n'a jamais été autant distanciée de la cuisine. En effet, c'est à travers l'image photographique et les plateformes de réseaux sociaux, nouveaux outils culinaires, que le cuisinier peut acter sa pratique.

Plusieurs caractéristiques du métier ont ainsi été abordées et mériteraient encore d'être développées. Je pense à l'importance de l'expérience pour justifier la transmission de l'exigence, ou encore celle de la dimension très corporelle d'un métier qui se veut, et se dit, sacrificiel. Il serait également heuristique de d'appréhender la mobilité géographique des cuisiniers désirant assouvir un besoin d'apprentissage. Il y a aussi la quête d'agentivité des cuisiniers et leur instrumentalisation des médias, voire les effets de la reconnaissance étoilée, etc. Le temps me manque et chacun de ces aspects gagneraient à être respectivement des sujets de travaux à venir. Je souhaiterais néanmoins éclaircir trois points.

Cohésion et entre-soi : la Cuisine

Pour ce travail, j'ai opté pour une analyse cohésive de la brigade plutôt que strictement et uniquement hiérarchique. Cela permet de rendre compte de l'entre-soi qu'incarne cet espace social de travail et de vie. La cuisine d'un restaurant gastronomique est éminemment personnifiée. Les analogies familiales y sont d'ailleurs très prégnantes. On parle d'elle comme d'un ensemble : la « cuisine s'active », « la cuisine part manger » ; la cuisine est une « famille », un « cocon » voire, pour les chefs-propriétaires, un « bébé ». Ceci dit, je ne souhaite nullement nier la « passion

hiérarchique » [Moulinié 1993] de la restauration gastronomique car l'analogie militaire demeure centrale. Contrairement à Benoit Peeters, je n'ai pas observé de « démilitarisation » [Peeters 2019] : le « chef » dirige, le « coup de feu » persiste et la « brigade » s'exécute. Comme le relève Véronique Moulinié, il est évident que

« de cette passion hiérarchique l'usine [cuisine] toute entière semble tirer son sens. C'est elle qui fournit à chacun et chacune les moyens de se définir et de définir l'autre, les raisons de s'affirmer, les repères pour agir avec le sentiment de son bon droit. Elle est le plus puissant instrument d'interprétation des mots et des conduites [...]. Mais cet univers de luttes, minuscules mais non dérisoires, doit sa perpétuation [...] à la densité des relations positives qui traversent l'usine pour l'arrimer à la société locale et maintenir comme une valeur partagée sa cohérence ». [Moulinié 1993]

Cuisinier-cuisinière

J'ai parlé de « la cuisine » en tant qu'entité, comme j'ai parlé *du* ou *d'un* « cuisinier ». Ceci est fait par souci de facilité terminologique. Il ne s'agit nullement de considérer ce métier à la manière d'une profession uniquement masculine. Les femmes ont une place en cuisine et théoriquement elles en bénéficient de plus en plus. Cependant, Ma recherche implique cinq femmes, stagiaires comprises, et plus d'une vingtaine d'hommes. Le fait est que cette profession demeure très masculinisée¹ [Bourelly 2009, 2010 ; Mériot 2001 ; Terrence 1996]. Les cuisiniers eux-mêmes parlent d'un milieu « machiste ».

Les médias continuent à renforcer l'image performative de la masculinité, par les émissions culinaires notamment [Ray 2007]. Sylvie-Anne Mériot relève des différences de valorisations de l'acte culinaire en fonction du genre : l'une plus délicate et nourrissante, l'autre plus artistique et impressionnante [Mériot 2001]. Martine Bourelly observe des occupations de postes moins élevés dans la hiérarchie d'une brigade pour les cuisinières, régulièrement affiliées aux parties qui n'impliquent pas de manipulation animale ou carnée [Bourelly 2009]. Quelques écrits scientifiques qualifient eux-aussi certains actes de « touches féminines » ou de pratiques « féminisantes » comme le dressage aérien d'un dessert par exemple.

Mes interlocuteurs qui étaient parents de filles ne souhaitaient pas les encourager à exercer dans ce milieu. Mais dans la logique de l'agentivité et du choix que j'ai voulu exposer au fil de ce mémoire, si telle était la décision de l'enfant, les parents et cuisiniers le pousseraient à donner le meilleur de lui-même.

« C'est plus compliqué pour une fille, de travailler en cuisine. Ce qui m'embête un petit peu, en tant que père, c'est que ma fille [...] qui va avoir 13 ans, veut faire ce métier et... J'imagine pas ma réaction qu'elle m'appelle un soir et qu'elle me dise "Papa, je travaille là et aujourd'hui ça se passe mal". » [Chefs Table France Saison 1, épisode 2]

¹ Voir aussi la communication de Christophe Lavelle, Université Paris-Diderot : « Qu'est-ce que la « bonne cuisine ». https://www.canal-u.tv/video/universite_paris_diderot/qu_est_ce_que_la_bonne_cuisine_christophe_lavelle.13795

« Sincèrement, je préfère pas. Je lui ne dirais pas non, si c'est ce qu'elle veut... Mais je lui dirais mon avis. Enfin... On y est pas encore, elle a pas encore deux ans ! » [Julien].

« Non, je l'y pousserai pas trop, je préfère qu'elle trouve une autre passion... Mais elle a du caractère, c'est une battante. Si c'est ce qu'elle veut, alors je ferai tout pour qu'elle soit dans les meilleures maisons » [Mickaël].

« C'est que les femmes sont plus rancunières tu vois. Il n'y en a pas beaucoup en pâtisserie de restaurant mais quand il y en a, crois-moi, elles ont du caractère et se laissent pas faire. » [Benjamin].

Etoiles et gastronomie

Enfin, j'aimerais revenir brièvement sur le rapport entre l'étoile *Michelin* et les restaurants gastronomiques. Comme je l'ai mentionné, je me suis initialement référée au guide pour initier ma recherche. Il faut dire qu'à l'inverse des concours, la logique du classement est déjà palpable en dehors des cuisines et à travers les tiers acteurs de la gastronomie dont les clients, les internautes et les critiques. Les cuisiniers recourent aussi à la référence « Michelin » et « Gault et Millau », en tant que consommateurs eux-mêmes. Ils consultent également les sites de notation en ligne. D'un autre côté, ils utilisent aussi ces classements en tant qu'acteurs car ils participent à en diffuser l'autorité à travers la valeur qu'ils accordent à leur note et leur étoile. Ils ne font pas que « subir » l'étoile, avec le Guide *Michelin*, ils participent à la faire briller.

Tous les éléments évoqués – hiérarchie, genre et classement – ont ainsi en commun la valorisation, la diffusion et l'exercice du mérite de la profession gastronomique culinaire.

Poursuivre la voie gastronomique

Les pistes de recherches sont potentiellement nombreuses et peu explorées. Je ne saurais qu'insister sur la nécessité de s'intéresser à tous les cuisiniers et cuisinières des établissements gastronomiques – jeunes, chefs, et pâtisseries [Collas 2017]. Dans notre cas, l'étude s'est concentrée sur les restaurants français mais des recherches auprès de l'hôtellerie seraient fortement envisageables. On me l'a souvent répété : « le palace, c'est encore un autre monde ! ». Le terrain s'est centralisé sur une pratique professionnelle en France, il serait pertinent de regarder ce qu'il en est dans d'autres parties du monde, ou plus précisément dans certaines régions françaises : mon échantillon de recherche n'est pas suffisant pour faire émerger de possibles différences territoriales. La méritocratie gastronomique est-elle tout autant motrice dans des restaurants d'autres pays ? Michelin tout autant mobilisé ?

Il serait également intéressant de questionner davantage ce « mythe gastronomique » français [Assouly 2004 ; Drouard 2004 ; Poulain 2002]. L'assiette gastronomique qui n'est pas produite en France dépend-elle des mêmes propriétés et caractéristiques que celles détaillées dans le premier

chapitre de ce mémoire ? L'étude de la cuisine japonaise fait déjà émerger des différences d'appréciations et de goûts, d'associations et de modes de présentations [Barthes 2015 (1970)]. Une bonne piste d'exploration serait certainement une étude dans les restaurants référencés gastronomiques et proposant une cuisine dite ethnique ou nationale. Je pense par exemple aux restaurants étoilés « japonais » ou « méditerranéens » en France. Enfin, si les jeunes partent souvent à l'étranger pour gagner en expérience et reviennent faire leur classe en France gastronomique, nombreux sont les étudiants et cuisiniers internationaux qui viennent inversement en France pour se nourrir de ce mythe. Là encore, c'est un sujet à approfondir.

Derrière l'image de chef se trouvent des brigades entières qui, loin d'être coupées de l'extérieur, l'influencent dans ses perceptions et dans ses pratiques. L'étude de la cuisine professionnelle est ainsi un objet des plus riches et des plus passionnants. Je ne peux qu'encourager les futurs étudiants à s'engager dans cette voie, scientifique et/ou professionnelle puisqu'après tout, comme me le signifiaient deux cuisiniers, anthropologue et cuisinier ont pour le moins un point commun : la passion de la connaissance.

EPILOGUE

Les temporalités culinaires et la fin des cuisines

« The fundamental periodicity of anthropology is the life cycle. This time perspective (fidelity to the bibliographical) dictates just how close to and how far away from the subject the anthropologist stands. »
[Gell 1998: 10]

Le temps des cuisines est essentiel à la profession gastronomique. Le passé structure le récit, le présent organise le quotidien de la cuisine à travers le rythme de ses préparations et de ses services. Le futur, lui, est relativement absent des discours, que ces derniers soient destinés à l'intérieur et à l'extérieur. Le futur ne sert par exemple jamais aux récits. Cela impliquerait de se projeter.

Or l'avenir, littéralement le temps à venir, est incertain, particulièrement dans le milieu de la restauration qui dépend d'autres acteurs pour bien fonctionner. Soumis à l'affluence des clients et à l'influence des écrits et des médias, le milieu des cuisiniers est également caractérisé par ce qu'on appelle un *turn-over* [Barron et Robinson 2007] : les professionnels de la restauration changent régulièrement de structure de travail. On ne compte plus les offres d'emplois publiées par les chefs eux-mêmes, sur leurs comptes et leurs pages de réseaux sociaux.

Le temps défile dans les cuisines et il ne dépend pas uniquement des cuisiniers.

En milieu gastronomique, rien n'est inné mais rien n'est acquis pour reprendre les propos de Filiz.

Dès le mois de février, plus aucune cuisine côtoyée dans le cadre de cette recherche ne présentait la configuration que je lui avais alors connue. Benjamin a pris un congé pour s'occuper d'un « royal baby » à venir et tant attendu. Julien et Filiz ont mis les voiles de leur restaurant de fruits de mer pour deux autres établissements de la ville. Les jeunes de Toulouse ont continué de faire leur classe ailleurs. Les stagiaires sont retournées en cours.

Les brigades changent sans cesse. Les jeunes passent. Une étoile se perd, une étoile se gagne.

Il est normal que le jeune qui passe s'en aille. Il réitère là sa loyauté, faisant voyager un nom et attestant de sa filiation culinaire. Mais le cuisinier, qui a fini de passer et qui est présent depuis un temps « long » dans la brigade, lui, éprouve comme un sentiment d'attachement et d'obligation vis-à-vis d'elle. Il a participé à faire la cohésion d'un groupe dans cet espace devenu familial. Il a formé des jeunes. Il a ses marques. Le cuisinier qui est là depuis longtemps, plus de deux ans, est souvent qualifié par les autres de « maman », de « papa », d'« ancien ». Il incarne la stabilité dans l'incertitude du métier. Il rassure.

De manière générale, constate Bruno Latour, le « futur » est pensé en rétroaction constate Bruno Latour, un peu comme une fuite des événements passés jamais entièrement entérinés [Latour dans Bourmeau et al. 2013]. Lorsque ce temps est envisagé et énoncé par un cuisinier, il implique, bien souvent, de « sortir des cuisines ». Il devient tabou.

Le Temps des cuisines gastronomiques appelle nécessairement à une fin.

On ne s'en va pas parce qu'on est plus capable de supporter la difficulté, on pourrait. On l'a fait jusqu'à présent. On laisse la cuisine parce qu'on a l'impression d'avoir « suffisamment donné », d' « avoir fait le tour » et parce qu'on veut « passer du temps avec les enfants ».

S'y on décide de partir, c'est par choix. Comme ce fût le cas pour entrer. Le départ s'anticipe souvent pour ne pas être contraint. Devoir quitter la cuisine parce que le corps lâche est par exemple un des pires scénarii de sortie.

Peu importe les raisons précises du départ, la nature gastronomique de la cuisine et sa propriété méritocratique ne sont jamais remises en question. On restera loyal, toujours, à ce « monde gastronomique » qui nous a formés, pour lequel on s'est donné, et qui nous voit finalement partir.

GLOSSAIRE

Abaisser (pâte) : étaler une pâte afin de lui donner une certaine épaisseur

Appareil : mélange de différents éléments apparaissant dans la composition d'une préparation ou d'un plat

Aspic : préparation froide généralement servie en entrée. Il s'agissait d'une gelée de poisson ou de viande, assaisonnée voire colorée et agrémentée de petits légumes. Mais le terme aujourd'hui est parfois utilisé pour les desserts, pour des aspics aux fruits par exemple.

Association : alliance de plusieurs mets ou plusieurs produits qui s'équilibrent et s'harmonisent bien.

Crapaudine : manière d'apprêter une petite volaille avant de la paner, de la griller ou de la rôtir, en la fendant par le dos et en l'aplatissant, rappelant la forme d'un crapaud.
<http://chefsimon.com/articles/lexique-crapaudine-en>

Crème viennoise : Crème à base d'œufs, de lait, de sucre, d'eau et de vanille généralement.

Croûte : Appareil aromatique déposé directement sur la chair de la viande ou du poisson avant cuisson, dont le rendu est généralement gratiné.

Béarnaise (sauce) : préparation à base d'œufs, de beurre, de vin blanc, de vinaigre, d'échalotes, d'estragon et cerfeuil, de poivre et de sel. Il s'agit de clarifier et décantier le beurre avant de réduire la sauce, en faire un sabayon et la monter au beurre. La sauce béarnaise permet de réaliser d'autres sauces et accompagner des viandes et poissons [Maincent 2002 : 346-349].

Blanquette de veau à l'ancienne : pot-au-feu de veau composé de veau, de carottes, d'oignons, de poireaux, de champignons de Paris, d'un bouquet garni, assaisonné et monté en velouté avec du beurre, de la crème et de la muscade.

Dresser : action de déposer et disposer des éléments qui constituent l'assiette sur un support.

Emulsionner : mélanger deux substances (liquides ou non) qui sont normalement non miscibles, c'est-à-dire qui ne se mélangent et ne s'homogénéisent pas en principe.

Foie de veau à l'anglaise : tranches de foie de veau poêlées, puis farinées et recouvertes de poitrine de porc fumée ou de tranches de bacon avant d'être cuites à nouveau. <http://bloc-note-culinaire.blogspot.com/2018/01/foie-de-veau-langlaise.html>

Foisonner : battre énergiquement une réduction ou une crème afin de l'aérer et/ou augmenter son volume.

Manex (porc) : viande de cochon respectant les normes IGP (Indication Géographique Protégée) : animal élevé sans organismes génétiquement modifiés – abattu lorsqu'il atteint le poids de 180kg minimum.

Mousseline (farce) : Préparation à base de chair de viande blanche ou de poisson, de crème, d'œuf (pour une meilleure tenue à la cuisson) et d'assaisonnements. Les éléments de chair sont assaisonnés puis mixer. <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Farce-mousseline>

Jus : suc de viande ou de poisson, résultant de sa cuisson, presser et parfois macérer. Généralement, le jus est ensuite allongé ou sera décanté afin de faire un fond.

Œufs farcis chimay : blancs d'œufs cuits "durs", garnis d'une farce composée des jaunes hachés, de champignons de Paris, de persil, de sauce béchamel et de Duxelles (beurre, échalotes, champignons de Paris, citron et persil) . Les œufs sont ensuite recouverts d'une sauce Mornay (beurre, farine, lait, jaunes d'œufs, gruyères râpé) puis sont gratinés au fromage. [Maincent 2002 :784-785]

Lièvre à la royale : plat de viande mijoté longuement au vin, au cognac et au sang. Il est composé de lièvre, de porc (notamment du lard haché), de foie gras et de légumes (généralement des carottes, du céleri, des échalottes, des oignons).

Parer : enlever les parties non comestibles d'un produit ou d'un élément

Pâté en croûte : morceau de charcuterie à base d'hachis de viande – plus rarement de poisson – de forme rectangulaire, enveloppé d'une pâte et cuit dans un moule au four.

Revisite : une élaboration ayant pour but de transformer d'"anciennes recettes pour les rendre nouvelles". <https://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/cuisine-en-question-tout-se-revisite>. Les recettes peuvent changer au niveau de la forme, et/ou des goûts à condition que l'on retrouve celui de la version précédente, qu'elles ne « dénaturent pas » la recette initiale.

Salmis : plat à base de gibier (volatile) rôti puis découpé et servi en ragoût avec une sauce qui porte son nom (généralement à base des abats, de la carcasse, de vinaigre ou de vin).

Saumon froid en gelée, sauce andalouse (ou en Bellevue): saumon poché et refroidi dans un court-bouillon (carottes, oignons, bouquet garnis, sel et poivre), ensuite dépouillé et lustré avec de la gelée (fumet de poisson additionné de feuilles de gélatine. Dans ce plat, le poisson est accompagné d'une sauce andalouse c'est-à-dire d'une mayonnaise à laquelle on incorpore des poivrons rouges et de la tomate. [Maincent 2002 : 812-813]

Suprême : partie tendre de volaille, le « blanc », ou d'un gibier, dépiauté et généralement servi avec une sauce. Se dit aussi pour la chair fine d'un poisson blanc. Le suprême désigne enfin de beaux quartiers d'agrumes dont le zeste et le ziste ont été enlevés.

Tourner : donner une forme régulière à un fruit ou un légume, « pour améliorer la présentation et régulariser la cuisson » [Maincent 2002 : 1039]. Ce terme peut aussi définir une crème ou une sauce dont les éléments se dissocient (fermentation, coagulation, tranchage, etc.)

Turban: terme utilisé généralement pour qualifier un dressage d'une préparation sous forme de couronne. Turban sert aussi à désigner une préparation farcie ou glacée par exemple, cuite ou refroidie dans un moule circulaire de sorte à former une couronne. https://www.gastronomiac.com/ustensiles_et_vocabu/turban/

Vider : « retirer lors de l'habillage les viscères thoraciques et abdominales des volailles et des poissons » [Maincent 2002 : 1039]

Viennoise : morceau de viande, escalopes ou filets, voire de poisson, pané c'est à dire enrobé d'une chapelure (mie de pain ou chapelure + œuf + assaisonnements) et sauté (cuits à feu vif dans un corps gras)

ANNEXES

ANNEXE 1 : MODALITES DE TERRAIN

Tableau 1 Liste des observations en cuisine

Nom du restaurant	Mickaël Féval Aix-en-Provence (13)	Molène Aix-en-Provence (13)	Py-R Toulouse (31)	Lycée Hôtelier Tarbes (65)
Période	Octobre 2018	Octobre 2018	Novembre 2018	12 février 2019
Temps de présence	Trois semaines (9h-14h30/18h-23h)	Quatre jours (9h30-14h/18h30-23h)	Mise en place et service du matin (9h-15h30)	Cours de Travaux Pratiques (8h-14h)
Nombre de cuisiniers	5	2	8	6
Composition de la brigade et postes	<i>Chef de cuisine</i> : Mickaël Féval <i>Chef-pâtissier</i> : Benjamin <i>Sous-chef</i> / « <i>Cuisson</i> » : Clément « <i>Garde-manger</i> » : Florian <i>Commis/ plonge</i> : « Mousse » + <i>Stagiaire</i> (samedi) : Lisa	<i>Chef de cuisine</i> : Julien Courtin <i>Sous-chef</i> / « <i>pâtisserie</i> » : Filiz	<i>Chef de cuisine</i> : Pierre Lambinon <i>Cheffe-pâtissière</i> : Bérangère <i>Sous-chef</i> : Guillaume <i>Commis</i> : Corentin (<i>cuisson</i>), Laureline (<i>entremets</i>) et Paul (<i>garde-manger</i>). <i>Stagiaires</i> : Margot et Laure	<i>Professeur</i> : Guillaume Mondon <i>Etudiants</i> : Ahmed, Esteban, Lydia, Morgane et Taïna.

Tableau 2 Lite des entretiens avec des chefs de cuisine en présentiel


Nom du restaurant	En Pleine Nature (31)	Mickaël Féval (13)	Py-R (31)	Saison (13)
Nom du chef	Sylvain Joffre	Mickaël Féval	Pierre Lambinon	Sylvain Diaz
Date de(s) rencontre(s)	15 novembre 2018	5 et 26 septembre 2018	17 septembre 2018	8 et 21 novembre 2018
Modalités	Entretien en salle, non enregistré. Carnet. Visite.	(1) Entretien en salle, non enregistré. Carnet (2) Signature des conventions. Visite.	Entretien en salle, non enregistré. Carnet.	(1) Entretien dans le hall. Non enregistré. Absence de carnet (2) Entretien en salle et visite. Non enregistré. Carnet
Durée de l'échange	Une heure	(1) Un peu moins d'une heure (2) Un peu plus d'une heure	Un peu plus d'une heure	(1) Trente minutes (2) Une heure et demi


+ échanges téléphoniques/courriel : Patrick Fréchin, Jérémy Galvan, Michel Sarran, Thierry Baucher.


Tableau 3 Entretiens avec les jeunes « Meilleurs Apprentis de France » :

Interlocuteur	Occupation en cuisine	Date de l'échange	Modalités de l'échange
Samuel, 19 ans	Première année de Brevet de Technicien Supérieur (BTS)	5 février 2019	Appel téléphonique. Cinquante minutes. Carnet
Adrien, 19 ans	Terminale baccalauréat professionnel	8 février 2019	Appel Messenger. Carnet
François, 19 ans	Serveur	21 février 2019	Appel téléphonique. Quarante minutes. Carnet.
Amélie, 18 ans	Terminale baccalauréat professionnel	19 février 2019	Appel Messenger. Dix minutes (problèmes techniques). Carnet.
Ilane, 22 ans	Cuisinier dans un restaurant étoilé – flexibilité des postes.	25 février 2019	Appel téléphonique. Trente minutes. Carnet.


ANNEXE 2 : FICHE-DESSERT « COCO-MAÏS »




DATE	4 octobre 2018
Période	Mise en place (matin)
Etape	Réalisation
Composition	« Baguette » de chocolat/riz soufflé. Mousse maïs. Crème à base de coco infusée enrobée à la passion. Pop-corn. Feuille de shiso. Coulis de passion. Quenelle sorbet fruit de la passion. Poudre de noisette.
Résultat	
Dégustation/ Observation	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre une base financier/madeleine à la place de la couche riz soufflé/chocolat <ul style="list-style-type: none"> • Redondance du soufflé avec le maïs • Cache le goût de la noix de coco • Déjà suffisamment sucré - Saveur de noix de coco trop subtile
Solution(s) ?	<ul style="list-style-type: none"> - Base d'appareil à financier - Substituer la base de coco infusé par du lait de coco.


DATE	5 octobre 2018
Période	Essai mise en place (matin)
Etape	Ajustement
Composition	Biscuit financier. Mousse maïs. Crème de coco enrobée à la passion. Pop-corn. Feuille de shiso. Graines de passion. Quenelle sorbet fruit de la passion. Poudre de noisette.
Résultat	
Dégustation	<ul style="list-style-type: none"> - Utilité de la poudre de noisette (maintenant qu'il y a le biscuit financier ?) - Beaucoup de chutes de biscuits financiers
Solution(s) ?	<ul style="list-style-type: none"> - Faire des petits carrés pour le dessert pris à la carte ?
Résultat	Validation (inscription au menu)


Date	6 octobre 2018	
Période	Mise en place du soir	
Etape	Etablissement	
Composition	Biscuit financier en forme de carré (pour la carte), rectangle (pour le menu). Mousse maïs. Crème de coco enrobée à la passion. Pop-corn. Feuille de shiso. Graines de passion. Quenelle sorbet passion. Emulsion au lait de coco	
Résultat		


ANNEXE 3 : FICHE-PLAT « JARRET »


DATE	10 octobre 2018
Période	Mise en place (matin)
Etape	Réalisation (avec « chute » de foie gras utilisé pour une autre préparation, noisette dorée et gelée « prêtes »)
Composition	Noisette dorée. Jarret de porc. Gelée de Porto. Préparation de chou rouge. Foie Gras Poêlé. (+ Poudre de pain d'épice placée en cerclage autour de la sphère de jarret)
Résultat	
Dégustation/ Observation	<ul style="list-style-type: none"> - « Ça fait à un téton, non ? [Mickaël] » - Léger dans les quantités (« faut pas arnaquer le client ») - Utilité de la gelée de porto [Clément] + problèmes gustatifs et techniques : noisette*/jarret*/chou*
Solution(s) ?	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la quantité de porto dans la préparation de la gelée - Nouvelle disposition des éléments - Nouveaux éléments : pain d'épice et pomme

DATE	12 octobre 2018		
Période	Mise en place (matin)		
Etape	Réalisations (sans foie gras [matière couteuse] et sans noisette dorée [entraîn de séchées])		
Composition	Jarret de Porc. Poudre de pain d'épice. Préparation Chou rouge. Persil séché. Quenelle de compotée de pommes. Billes de Pomme	Jarret de Porc. Poudre de pain d'épice. Préparation Chou rouge. Persil séché. Pomme tournée sur compotée de pomme. Gelée de porto forme carrée.	Jarret de Porc. Poudre de pain d'épice. Préparation Chou rouge. Persil séché. Quenelle de compotée de. Pomme. Billes de pomme Gelée de porto forme ronde.
Résultat			
Dégustation/ Observation	<ul style="list-style-type: none"> - «Ça a un aspect assez cosmique le cercle... [Benjamin] » - Utilité de la gelée de porto [Clément] - Utilité du persil séché ? [Florien et Clément] : « ça fait kistch » [Clément] + problèmes gustatifs et techniques : gelée*/Chou*/pain d'épice		
Solution(s) ?	<ul style="list-style-type: none"> - Nouvelle disposition des éléments 		

DATE	12 octobre 2018	
Période	Mise en place (matin)	
Etape	Réalizations (<i>sans foie gras [matière couteuse] et sans noisette dorée [entraîn de séchées]</i>)	
Composition	Jarret de Porc. Poudre de pain d'épice. Préparation Chou rouge. Cercles de compotée de pommes. Billes de Pomme roulées dans du pain d'épice toasté et émietté. Feuille shiso	Jarret de Porc. Poudre de pain d'épice. Préparation Chou rouge. Herbes fraîches. Quenelle de compotée de pomme. Billes de pomme roulées dans du pain d'épice toasté émietté
Résultat		
Dégustation/ Observation	<ul style="list-style-type: none"> - «Ça fait à un tétou, non ? [Mickaël] » - Léger dans les quantités (« faut pas arnaquer le client ») - Utilité de la gelée de porto [Clément] - Quantité suffisante ? 	
Solution(s) ?	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la quantité de porto dans la préparation de la gelée - Nouvelle disposition des éléments 	

DATE	24 octobre 2018	
Période	Temps du service (midi)	
Etape	Etablissement (assiette envoyé) Plat de « jarret » inscrit sur la carte donc obligation d'envoyer le plat mais pas abouti du point de vue de la Cuisine : « ne prend pas ça en photo ! »	
Composition	Jarret de porc effilé (substitut exceptionnel car les sphères ne sont pas encore prêtes). Persil frais. Foie gras coupé en biais. Cercle de compotée de pommes. Billes de pomme roulées dans du pain d'épice toasté émietté	
Résultat		

DATE	24 octobre 2018
Période	Temps du service (soir)
Etape	Etablissement (assiette envoyé)
Composition	Jarret de Porc en sphère. Foie gras emporte-piécé en cercle et poêlé. Poudre de pain d'épice Chou rouge. Cercles de compotée de pommes. Billes de Pomme roulées dans du pain d'épice toasté et émietté. Persil frais
Résultat	

DATE	? novembre 2018
Période	Temps de mise en place (?)
Etape	Etablissement (Assiette photographiée et sous peu publiée sur les réseaux)
Composition	Jarret de Porc en sphère. Foie gras emporte-piécé en cercle. Poudre de pain d'épice. Chou rouge. Cercles de compotée de pommes. Billes de Pomme roulées dans du pain d'épice toasté et émietté
Résultat	 <p>Photographie envoyée par message © Crédit Photo Mickaël Féval</p>

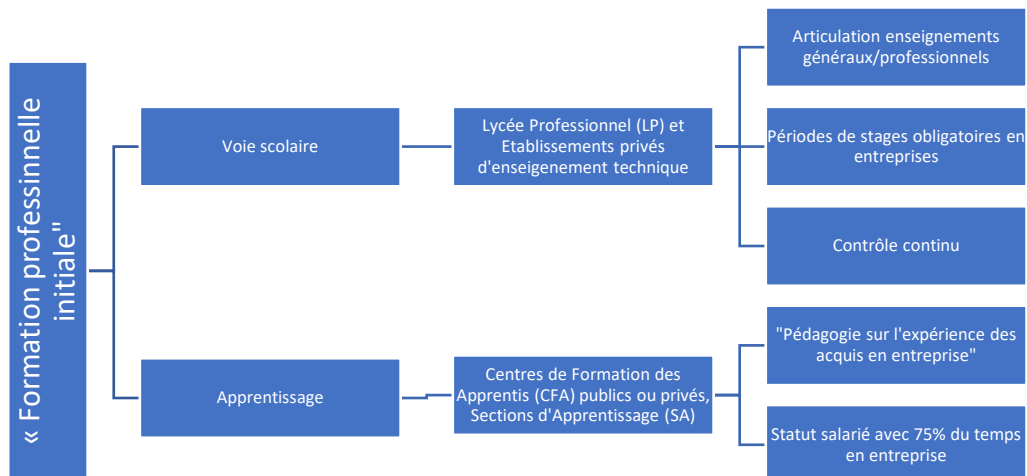
Liste des adaptations en fonction des éléments de l'assiette « jarret »

Elément	Problème(s)	Possibilités ?	Test(s)	Solution(s)
NOISETTE DOREE [Inspirée des amandes recouvertes de poudre d'or d'un précédent dessert]	Surface trop lisse de la noisette en comparaison de l'amande : la poudre n'adhère donc pas.	Utiliser du blanc d'œuf pour faire adhérer la poudre ?	Finalement la noisette est plongée directement dans la friteuse, qui fait adhérer la poudre.	Noisette plongée dans friteuse et tout de suite roulée dans poudre d'or.
FOIE GRAS	Le moulage en forme de sphère ne permet pas d'insérer le foie gras avec le jarret directement	Positionner le jarret à côté ? Dessus ? Dessous ?	Au-dessus : déjà la noisette. En-dessous : la sphère « cacherait » le foie gras [produit « noble » de l'assiette]	A côté pour un aspect plus gastronomique
	Questionnement autour de la forme à donner au foie gras	Découpe en rondelle ? Découpe en biais ? Découpe rectangulaire ?	En rondelle « old school » [Clément] et en biais impliquerait de ne pas pouvoir poêler le foie gras.	En rectangle, poêlé.
PAIN D'EPICE	La poudre du pain d'épice à tendance à s'agglomérer et ne permet pas un dépôt « net » et « fin » sur l'assiette.	Changer la passoire qui permet de saupoudrer ? Faire davantage sécher le pain d'épice avant de le mixer et de le saupoudrer ? Substituer pour du pain de mie séché/mixé ?	Le changement de la passoire et de l'emporte-pièce ne sont pas davantage convaincants. Perte de goût avec le pain de mie	Sécher davantage le pain d'épice.
GELEE DE PORTO	Trop fade	1) Modifier les proportions dans la préparation de la gelée ? 2) Enlever cette composante de l'assiette	Changer les proportions de porto et ne plus diluer le vin avec de l'eau.	Finalement abandon de l'élément gelée dans l'assiette.
COMPOTEE DE POMME	«Jeux de texture » dans l'assiette insuffisant	Mettre de la pomme crue pour apporter du croquant en plus de la compotée de pomme ?	Tourner une pomme Et faire des billes de pomme	Billes de pommes roulées dans la poudre de pain des tests du cerclage (processus de récupération)

Elément	Problème(s)	Possibilités ?	Test(s)	Solution(s)
CHOUX ROUGE	Saveur pas assez prononcée (cuisson avec beaucoup d'eau)	Cuire plus longtemps provoquerait perte de couleur ? Assaisonner lors de la cuisson ? lors du mixage ?	Couleur satisfaisante	Mixer avec du sucre après avoir laissé décanter le chou toute l'après-midi.
JARRET [Moule habituellement utilisé pour faire des desserts ou assiettes sucrées]	La forme du moulage en galet donne un morceau de viande trop « mastoc »	Faire une demi-galet ? Opter pour une forme de moule plus petite et sphérique ?	Le demi-galet fait « trop demi » : « ça fait à moitié rempli » [Mickaël].	Utiliser le format de moule en sphère (l'aspect de la prouesse technique est conservé : l'utilisation des moules en silicone pour un élément carné)
	Moulage en forme de sphère fait perdre l'aspect vitreux et brillant.	Envisager de donner un ton blanc crémeux au jarret avant le moulage [Facile à réaliser] ? Tromper la sphère dans du liquide pour la « vitrifier » ?	Garder le ton « brut » de la chair	Après prise, tromper les sphères dans du bouillon pour un aspect brillant.
	Problème de démoulage des sphères trop prises (congelées, impossibles à utiliser dans l'immédiat).	Démouler à la moitié du temps de prise et faire une seconde partie de prise avec les sphères démoulées ?	Plus facile à manipuler et à bonne température lors de l'envoi.	Démouler une première fois – remettre au frais – et tromper dans le bouillon.
	La gelée fond trop rapidement du fait de la petite taille des sphères et de la manipulation à température ambiante. Un dépôt de gelée se forme dans l'assiette.	Tromper plusieurs fois les sphères dans le bouillon pour une couche de gelée plus épaisse ? Augmenter la prise de froid ?	Tromper plusieurs fois « gélifierait trop » et ce n'est pas agréable en bouche.	A la sortie du premier temps de pris, les sphères sont trompées deux fois dans un bouillon et du balsamique avec une mini-prise au froid entre les deux bains (5 minutes).
	Le changement de la taille et de la forme du moule implique une plus petite quantité dans l'assiette.	Mettre deux sphères ? Augmenter la quantité de foie gras à côté en compensation ?	(Gène de tous devant le visuel faisant apparaître deux boules de chair dans un plat... Clément me chuchote « Eve... sérieux, tu trouves pas que ça fait un peu paire de c***** ? »	Garder une seule sphère. Le Chef estime suffisant la quantité pour une entrée. (Soulagement du reste de la Cuisine)

ANNEXE 4 : APERÇU DE LA FORMATION

Après la troisième (collège)	CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) (2 ans)	Lycée professionnel et Etablissement d'enseignement technique CFA et SA
	BP (Brevet Professionnel) : (2 ans)	Formation professionnelle continue Enseignement à distance CFA et SA
	Baccalauréat Professionnel (3 ans)	Voie professionnelle continue Enseignement à distance
	Baccalauréat Technologique STHR (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration) (3 ans)	Lycée professionnel et Etablissement d'enseignement technique CFA et SA Voie professionnelle continue Enseignement à distance Lycée professionnel et Etablissement d'enseignement technique
Après le Baccalauréat	MC (Mention Complémentaire) (1 an)	
	BTS (Brevet de technicien Supérieur) (2 ans)	
Après le CFA	MC (Mention Complémentaire) (1an)	
	Baccalauréat Professionnel (2ans)	
Après le BTS (Brevet de Technicien Supérieur), DUT (Diplôme Universitaire de Technologie) ou la Licence 2	Licence Professionnelle (1an)	



BIBLIOGRAPHIE

- Abélès, Marc. 2018. *Un ethnologue au pays du luxe*. Odile Jacob : Paris.
- Adamy, Gilbert. 2013. *Le web social et la e-réputation : Le nouveau pouvoir des consommateurs*. Paris : Editions Gualino-Lextenso.
- Alter, Norbert. 2000. *L'innovation ordinaire*. Sociologies. Paris : Presses Universitaires de France.
- (d')Almeida-Topor, Hélène. 2006. *Le goût de l'étranger. Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIIIe siècle*. L'histoire à l'Œuvre. Paris : Armand Colin.
- d'Arripe-Longueville, Fabienne, Saury, Jacques, Fournier, Jean et Durand, Marc. 2001. « Coach-Athlete Interaction during Elite Archery Competitions : An Application of Methodological Frameworks Used in Ergonomics Research to Sport Psychology ». Dans *Journal of Applied Sport Psychology*, (13)3 : 275-299. DOI :10.1080/104132001753144419
- Assouly, Olivier. 2004. *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*. Arles : Actes Sud.
- Atkinson, Paul, et Amanda Coffey. 2004. « Analysing documentary realities ». Dans *Qualitative research. Theory, Method and Practice*, sous la direction de David Silverman : 77-93. Thousand Oaks: Sage Publication.
- Balfet, Hélène. 1991. « Des chaînes opératoires, pour quoi faire ? ». Dans *Observer l'action technique : Des chaînes opératoires, pour quoi faire ?* Sous la direction d'Hélène Balfet : 11-20. Paris : Éditions du Centre National de la Recherche Scientifique.
- Bahloul, Joëlle. 1983. *Le culte de la table dressée : rites et traditions de la table juive algérienne*. Paris : Editions Métailié
- Barbier, Jean-Marie. 2013. « Introduction. Vécu, élaboration et communication de l'expérience ». Dans *Le travail de l'expérience*, sous la direction de Jean-Marie Barbier et Joris Thievenaz: 8-37. Paris: L'Harmattan.
- Barron, Paul., et Robinson, Richard. 2007. « Developing a framework for understanding the impact of deskilling and standardization on the turnover and attrition of chefs ». *International Journal of Hospitality Management*, 26(4): 913-926.
<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2006.10.002>.
- Barthes, Roland. 2015 [1970]. *L'Empire Des Signes*. Paris : Editions du Seuil.
- Baumann, Gerd. 1992. « Ritual implicates Others : Rereading Durkheim in a Plural Society ». Dans *Understanding Rituals*, sous la direction de Daniel De Coppet : 97-116. London : Routledge.
- Beaud, Stéphane et Weber, Florence. 2003. *Guide de l'enquête de terrain : produire et analyser des données ethnographiques*. Paris : Editions La Découverte.
- Beaugé, Bénédicte. 2018. « Un petit air de modernité ». Dans le catalogue de l'exposition *Manger à l'Oeil*. Sous la direction de Floriane Doury, Pierre Hivernat, Nicolas Havette et Elisabeth Martin. Coédition. Paris : Les éditions de l'Épure et MUCEM.
- Becker, Howard. 1974. « Photography and sociology ». *Studies in Visual Communication*, 10(1) : 3- 26. <https://repository.upenn.edu/svc/vol1/iss1/3>

- Béja, Alice. 2014. « Top chef, l'excellence à la française ? ». *Esprit*, 3 : 214-218.
<https://doi.org/10.3917/espri.1403.0214>
- Bennett, Dawn. 2009. « Careers in Dance Beyond Performance to the Real World of Work. » *Journal of Dance Education*, 9 (1): 27–34. <http://search.ebscohost.com.lama.univ-amu.fr/login.aspx?direct=true&db=s3h&AN=38334231&lang=fr&site=ehost-live>
- Beriss, David et Sutton, David. « Starter: restaurants, ideal postmodern institutions ». Dans *The restaurants book: ethnographies of where we eat*, sous la direction de David Beriss et David Sutton: 1-13. Oxford : Berg Publisher
- Bidet, Alexandra et Truc, Gêrôme. 2011. « Ce à quoi nous tenons. La formation des valeurs chez John Dewey ». Dans *La formation des valeurs*, sous la direction de John Dewey, Alexandra Bidet, Louis Quéré, and Gêrôme Truc : 5-64. Paris: la Découverte.
- Bloisi, Wendy, et Hoel, Heldge. 2008. « Abusive work practices and bullying among chefs: A review of the literature ». *International Journal of Hospitality Management*, 27(4): 649-656.
<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2007.09.001>
- Bobbé, Sophie. 2014. « L' "autre" de l'ethnologue ». *Communications*, 1(94) : 125-134.
<https://doi.org/10.3917/commu.094.0125>
- Bonnet, Estelle. 2004. « Les critiques gastronomiques : quelques caractéristiques d'une activité experte ». *Sociétés contemporaines*, 53(1) : 135-155.
<https://doi.org/10.3917/soco.053.0135>
- Bonnet, Estelle et Villavicencio, Daniel. 2016. « Sources et ressources des chefs ». *La nouvelle revue du travail*, 9(1) : 1-16. DOI : 10.4000/nrt.2923
- Bourmeau, Sylvain., Citton, Yves., et Latour, Bruno. 2013. *Anthropologie du Futur / Crise du Futur*. France Culture. Emissions radiophonique du 07/09/2013.
<https://www.franceculture.fr/emissions/la-suite-dans-les-idees/anthropologie-du-futur-crise-du-futur>
- Bourelly, Martine. 2009. « Le pouvoir dans la cuisine. Chef, cheffe de cuisine : paradoxe d'un métier et trouble du genre ». Actes du séminaire de la fondation Gabriel Péri, Pantin, Saison 2009-2010 : 47–61.
- Bourelly, Martine. 2010. « Cheffe de cuisine : le coût de la transgression ». *Cahiers du genre*, 48 (1): 127–48. <https://doi.org/10.3917/cdge.048.0127>
- Boutaud, Jean-Jacques. 2012. « L'esthétique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification culinaire ». *Sociétés et représentations*, 2(24): 85-97.
<https://doi.org/10.3917/sr.034.0085>
- Boyer, Dominic. 2008. « Thinking through the Anthropology of Experts ». *Anthropology in action*, 15(2): 38-46. [doi:10.3167/aia.2008.150204](https://doi.org/10.3167/aia.2008.150204)
- Briggs, Charles. 1996. « The Politics of Discursive Authority in Research on the "Invention of Tradition" ». *Cultural Anthropology*, 11(4): 435-469. <http://www.jstor.org/stable/656664>
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. 2017 (1825). *Physiologie du goût*. Champs Classiques. Paris : Flammarion.

- Bromberger, Christian, Hayot, Alain, et Mariotinni, Jean-Marc. 1995. *Le match de football : ethnologie d'une passion partisane à Marseille, Naples et Turin*. Paris : Les Editions de la MSH.
- Caillois, Roger. 2003 (1967). *Les jeux et les hommes*. Collection Folios Essais. Paris : Editions Gallimard.
- Calafat, Guillaume. 2011. « Expertise et compétences. Procédures, contextes et situation de légitimation ». *Hypothèses*, 1(14) : 95-107. <https://doi.org/10.3917/hyp.101.0095>
- Cayouette-Remblière, Joanie. 2013. « Le CAP dans l'espace des trajectoires scolaires ». Dans *Le CAP, un diplôme du peuple, 1911-2011*, sous la direction de Guy Brucy, Fabienne Maillard et Gilles Moreau : 249-266. Rennes : Presses Universitaires.
- Classen, Constance. 1997. « Foundations for an anthropology of the senses ». *International Social Science Journal*, 49 (3): 401- 412. <http://web.b.ebscohost.com.lama.univ-amu.fr/ehost/pdfviewer/pdfviewer?vid=3&sid=fc2c7330-3ec1-4937-ab32-4118fb8642bd%40pdc-v-sessmgr03>
- Cefai, Daniel. 2003. « Postface : L'enquête de terrain en sciences sociales ». Dans *L'Enquête de terrain*, sous la direction de Daniel Céfai et John A. Barnes : 463-615. Paris : Éditions La Découverte.
- Clifford, James. 1983. « On ethnographic authority ». *Representations*, 2 : 118-146. <https://www.jstor.org/stable/2928386>
- Chambliss, Daniel, Defrance, Jacques, et Schotté, Manuel. 2010. « La banalité de l'excellence : enquête ethnographique sur la stratification (de la natation) et les nageurs olympiques ». *Sciences sociales et sport*, 1(3) : 45-75. <https://doi.org/10.3917/rsss.003.0045>
- Cizeau, Thibault. « Le CAP, un échauffement pour aller plus loin ? ». Dans *Le CAP, un diplôme du peuple, 1911-2011*, sous la direction de Guy Brucy, Fabienne Maillard et Gilles Moreau : 267-280. Rennes : Presses Universitaires.
- Chougnnet, François. 2018. « Manger à l'œil ». Dans *Manger à l'œil*, sous la direction du Mucem, François Chougnnet, Pierre Hivernant et Elisabeth Martin : 2-10. Paris : Les Editions de l'Épure Mucem.
- Coenen-Huther, Jacques. 2004. *Sociologie des élites*. Paris : Armand Colin.
- Cohen, Évelyne et Csergo, Julia. 2012. « L'Artification du culinaire ». *Societes Representations*, 2 : 7-11. <https://doi.org/10.3917/sr.034.0007>
- Conte, Richard. 2011. « Bille en tête, ou faire l'artiste parmi les joueurs de boules ». Dans *Une esthétique de la rencontre*. Sous la direction de Dominique Berthet : 65-94. Paris : Editions de L'Harmattan.
- Connelly, Michael, et Clandinin, Jean. 1990. « Stories of Experience and Narrative Inquiry ». *Educational Researcher*, 19(5): 2-14. doi:10.3102/0013189X019005002.
- Cooper, John., Giousmpasoglou, Charalampos., et Marinakou, Evangelia. 2017. « Occupational identity and culture: the case of Michelin-starred chefs ». *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 29(5): 1362-1379. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-02-2016-0071>

Cornu, Geneviève. 1997. « Esthétique des images du goût ». *Champs visuels : Images du goût*, 5 : 72-81. Paris : L'Harmattan.

Csergo, Julia. 2012. « L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe. Quelques jalons (XVIIIe - XXIe siècle) ». *Sociétés & représentations*, 2 (34) : 13-36.
<https://doi.org/doi:10.3917/sr.034.0013>.

Cresswell, Robert. 2003. « Geste technique, fait social total. Le technique est-il dans le social ou face à lui ? ». *Techniques & Culture*, 40 : 1-21. <http://journals.openedition.org/tc/1576>

Coupaye, Ludovic. 2015. « Chaînes Opératoire, Transect et Théories. Quelques réflexions sur le parcours d'une méthode classique ». Dans *André Leroi-Gourhan « l'homme, tout simplement »*. Sous la direction de Philippe Soulier : 69-84. Paris : Éditions de Boccard.

Curnutt, Hugh. 2016. «Cooking on Reality TV: Chef-Participants and Culinary Television». Dans *Food, Media and Contemporary Culture*, sous la direction de Peter Bradley : 144-160. Londres : Palgrave Macmillan. https://doi.org/10.1057/9781137463234_9

Demaret, Julie. 2014. « Le processus de construction de légitimité des contrôleurs de gestion ». Gestion et management. Thèse soutenue le 26 mai 2014, sous la direction de Jérôme Méric. Université François Rabelais. <tel-00997829>

Detienne, Marcel. 1979. « Pratiques culinaires et esprit du sacrifice ». Dans *La cuisine du sacrifice en pays grec*, sous la direction de Marcel Detienne : 7-35. Bibliothèque des Histoires. Paris : Gallimard.

Delvigne, Frédéric et de Ryckel, Cécile. 2010. « La construction de l'identité par le récit ». *Psychothérapies*, 30(4) : 229-240. <https://doi.org/10.3917/psys.104.0229>

De Veirman, Marijke, Cauberghe, Veroline et Hudders Liselot. 2017. « Marketing through Instagram influencers: the impact of number of followers and product divergence on brand attitude ». *International Journal of Advertising*, 36(5): 798-828.
<https://doi.org/10.1080/02650487.2017.1348035>

Dornfeld, Barry. 2002. « Putting American Public Television Documentary in Its Places ». Dans *Media worlds : Anthropology on new terrain*, sous la direction de Ginsburg Faye, Lila Abu-Lughod et Brian Larkin : 247- 264. Berkeley: University of California Press.

Dobler, Gregor. 2016. « "Working and rhythm" revisited: rhythm and experience in northern Namibian peasant work ». *Royal Anthropological Institute*. <https://doi.org/10.1111/1467-9655.12490>

Drouard, Alain. 2004. *Histoire des cuisiniers en France XIXe-XXe siècle*. Paris : Editions du CNRS.

Dubied, Annik. 1997. « L'analyse médiatique au croisement de la narratologie et de l'ethnologie. Confrontations, délocalisations et 'bricolage' ». *Communication*, 7(1) : 151-166.
<http://sites.uclouvain.be/rec/index.php/rec/article/viewArticle/1491>

Dubied, Annik. 2000. « Une définition du récit d'après Paul Ricœur ». *Communication*, 19(2) : 45-66. <http://journals.openedition.org/communication/6312>

- Durant, Jean-Louis. 1979. « Bêtes grecques. Propositions pour une typologie des corps à manger ». Dans *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, sous la direction de Marcel Détiéne et Jean-Pierre Vernant : 133-165. Bibliothèques des Histoires. Paris : Gallimard.
- Duru-Bellat, Marie. 2016. « Séverine Chauvel, Course aux diplômés : qui sont les perdants ? ». *Lectures*, Les comptes rendus. <http://journals.openedition.org/lectures/21586>
- Dupuy, Jean-Philippe. 2009. « Rhétorique du menu gastronomique ». *Communication & langages*, 160(2) : 19-33. <https://doi.org/10.4074/S0336150009002026>
- Dupuy, Jean-Philippe. 2012. « "Colors of caviar" : le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique ». *Sociétés & Représentations*, 34(2) : 99-111. <https://doi.org/10.3917/sr.034.0099>
- Erickson, Carla. 2007. « Tight spaces and salsa-stained aprons: bodies at work in American restaurants ». Dans *The restaurants book: ethnographies of where we eat*, sous la direction de David Beriss et David Sutton: 17 -23. Oxford: Berg Publisher.
- Erman, Michel. 1997. « Dire le goût. Ecrits et chroniques gastronomiques ». *Champs visuels : Images du goût*, 5 : 103-112.
- Fabian, Johannes. 2017 [1983]. *Le Temps et les autres : comment l'anthropologie construit son objet*. Griffes essais. Toulouse : Editions Anacharsis.
- Fava, Ferdinando. 2005. « *Qui suis-je pour mes interlocuteurs ? : L'anthropologue, le terrain et les liens émergents* ». Paris : L'Harmattan.
- Fraenkel, Béatrice. 2008. « La signature : du signe à l'acte ». *Sociétés & Représentations*, 1(25) : 13-23. <https://doi.org/10.3917/sr.025.0013>
- Ferguson, Priscilla. 2006. *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Chicago: University of Chicago Press.
- Ferguson, Priscilla. 2015. « Identité et culture: la gastronomie en France ». *Revue de la BNF*, 1(49) : 12-17. <https://www-cairn-info.lama.univ-amu.fr/revue-de-la-bibliotheque-nationale-de-france-2015-1-page-12.htm>
- Ferrarini, Lorenzo. 2017. « Embodied Representation: Audiovisual Media and Sensory Ethnography ». *Anthrovision*, 5(1): <http://journals.openedition.org/anthrovision/2514> . DOI : 10.4000/anthrovision.2514
- Fischler, Claude. 2001. *L'Homnivore Le Goût, La Cuisine et Le Corps*. Volume 43 de la collection Poches Odile Jacob. Paris : Editions Odile Jacob.
- Fischler, Claude et Masson, Estelle. 2008. *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Paris: Odile Jacob.
- Fine, Gary Alan. 1990. « Organizational time: temporal demands and the experience of work in restaurant kitchens ». *Social Forces*, 69(1): 95-114. <https://doi.org/10.1093/sf/69.1.95>
- Fine, Gary Alan. 1996. « Justifying work: Occupational rhetorics as resources in restaurant kitchens ». *Administrative science quarterly*, 41(1): 90-115. doi :10.2307/2393987.
- Fischler, Claude. 2001. *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. Paris : Editions Odile Jacob.

- Gallenga, Ghislaine. 2007. « Ethnologue à marier : la « neutralisation » des attributs sexués en entreprise ». *Ethnologies*, 29(1-2) : 303–314. <https://doi.org/10.7202/018754ar>
- Gallenga, Ghislaine. 2011. « A l'épreuve de l'entreprise. Les rituels désenchantés ». Dans *Rites et symboles contemporains. Théories et pratiques*, sous la direction de Jacques Cherblanc: 179-191. Québec : Presses de l'Université du Québec.
- Gélard, Marie-Luce. 2003. « "Les techniques du corps" de Marcel Mauss. Renouveau ou retour sur une question annexe ? ». Dans *Marcel Mauss*. Paris : Erwan Dianteill édition : 81-100. <https://doi-org.lama.univ-amu.fr/10.3917/puf.dian.2013.01.0081>
- Gell, Alfred. 1998. *Art and agency: An anthropological theory*. New York, Oxford: Clarendon Press
- Gergaud, Olivier., Smeets, Valérie., Warzynski, Frederic. 2011. « Learning by Cooking and Reputation Building: A French Recipe to Become a Top Chef ». *AAWE Working Paper*, 81: 1-19. http://www.wine-economics.org/aaawe/wp-content/uploads/2012/10/AAWE_WP81.pdf
- Giousmpasoglou, Charalampos., Marinakou, Evangelia. et Cooper, John. 2018. « “Banter, bollockings and beatings” The occupational socialisation process in Michelin-starred kitchen brigades in Great Britain and Ireland ». *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 30(3): 1882-1902. http://eprints.bournemouth.ac.uk/27767/1/s1-ln257190681550133024-1939656818Hwf-1694116623IdV154699203125719068PDF_HI0001.pdf
- Gouju, Jean-Louis, Vermersch, Pierre et Bouthier, Daniel. 2003. « Objectivation des actions athlétiques par entretien d'explicitation. Etude de cas ». *Staps*, (3)62 : 59-73. <https://doi.org/10.3917/sta.062.0059>
- Golsenne, Thomas. 2015. « Les chaînes opératoires artistiques ». *Techniques & Culture*, 64 : 18-31. <http://journals.openedition.org/tc/7551>
- Hambye, Philippe, et Jean-Louis, Siroux. 2018. *Le salut par l'alternance. Sociologie du rapprochement école-entreprise*. Paris : Editions (La) Dispute.
- Heinich, Nathalie. 2005. *L'élite artiste. Excellence et singularité en régime démocratique*. Paris : Editions Gallimard.
- Herbert, Geneviève. « Epicurisme ». *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 23 mai 2019. <http://www.universalis-edu.com.lama.univ-amu.fr/encyclopedie/epicurisme/>
- Hivernat, Pierre. 2018. « Avant-propos ». Dans le catalogue de l'exposition *Manger à l'Oeil*. Sous la direction de Floriane Doury, Pierre Hivernat, Nicolas Havette et Elisabeth Martin : 11-22. Coédition. Paris : Les éditions de l'Epure et MUCEM.
- Hobsbawn, Eric et Terence, Ranger. 1992. *The invention of tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hsu, Elizabeth. 1999. *The transmission of Chinese medicine*. Cambridge Studies in Medical Anthropology. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hubert, Henri et Mauss, Marcel. 1899. *Essai sur la nature et la fonction du sacrifice*. Mélanges d'histoire des religions. Travaux de l'Année sociologique. Paris : Librairie Félix Alcan. Numérisé par l'UCAQ. <http://dx.doi.org/doi:10.1522/cla.huh.int2>

- Johns, Nick et Menzel, Penelope. 1999. « "If you can't stand the heat!" ... kitchen violence and culinary art ». *International Journal of Hospitality Management*, 18(2):99-109. [http://dx.doi.org/10.1016/S0278-4319\(99\)00013-4](http://dx.doi.org/10.1016/S0278-4319(99)00013-4)
- Jones, Robyn, et Wallace, Mike. 2005. « Another bad day at the training ground : Coping with ambiguity in the coaching context ». *Sport, education and society* (10)1: 119-134. <https://doi.org/10.1080/1357332052000308792>
- Johnston, Josée, Rodney, Alexandra, et Chong, Philippa. 2014. « Making change in the kitchen? A study of celebrity cookbooks, culinary personas, and inequality ». *Poetics*, 47: 1-22. <https://doi.org/10.1016/j.poetic.2014.10.001>.
- Kaufmann, Jean-Claude. 2016. *L'entretien compréhensif* - quatrième édition. Armand Colin : Paris.
- Karpik, Lucien. 2000. « Le "Guide rouge Michelin" ». *Sociologie du travail*, (42)3 : 369-389. <http://www.jstor.org/stable/41928679>
- Kilani, Mondher. 1994. « Du terrain au texte ». *Communications, L'écriture des sciences de l'homme*, 58 : 45-60. <https://doi.org/10.3406/comm.1994.1878>
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. 1999. « Playing to the Senses: Food as performance medium ». *Performance Research*, (4)1: 1-30. <https://doi.org/10.1080/13528165.1999.10871639>
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. 2004. « Foreword ». Dans *Culinary Tourism. University*, sous la direction de Lucy Long : xi-xiv. Lexington : Press of Kentucky.
- Kristeller, Paul Oskar. 1999. *Le système moderne des arts : Étude d'histoire de l'esthétique*. Nîmes : Éditions Jacqueline Chambon.
- Lardellier, Pascal. 2011. *Opera-Bouffe. Une anthropologie gourmande de nos modes alimentaires*. Societing. Cormelles-le-Royal : EMS Editions Management et Société.
- Leboyer, Olivia et Heinich, Nathalie. 2016. « Entretien avec Nathalie Heinich ». *Le Philosophoire*, 2(46) : 9-15. <https://doi.org/10.3917/phoir.046.0009>
- Lembré, Stéphane. 2016. « L'invention du concours des « meilleurs ouvriers de France » (années 1920-1930) ». *Genèses*, 2(103) : 29-48. <https://doi.org/10.3917/gen.103.0029>
- Leservoisière, Olivier. 2005. *Terrains ethnographiques et hiérarchies sociales : retour réflexif sur la situation d'enquête*. Paris : Editions Karthala.
- Lévi-Strauss, Claude. 1968. *Mythologiques (tome III) : L'Origine des manières de table*, Paris : Editions Plon.
- Lits, Marc. 1997. « Le récit médiatique : un oxymore programmatique ? ». *Recherches en communication*, 7(7) : 36-59. <http://sites.uclouvain.be/rec/index.php/rec/article/viewFile/1431/1281>
- Long, Lucy. 2004. « Culinary Tourism: A Folkloristic perspective on eating and otherness ». Dans *Culinary Tourism*, sous la direction de Lucy Long: 437-448. Lexington: University Press of Kentucky.
- Machillot, Didier. 2012. « Pour une anthropologie des stéréotypes : quelques propositions théoriques ». *Horizontes. Antropológicos*, 18(37) : 73-101. <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71832012000100004>

- Macquet, Jacques. 1993. *L'anthropologue et l'esthétique : Un anthropologue observe les arts visuels*. Collection Traversées. Paris : Métailié.
- Mahias, Marie-Claude. 2002. *Le barattage du monde : Essais d'anthropologie des techniques en Inde*. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Maincent, Michel. 2002. *La cuisine de référence : techniques et préparations de base, fiches techniques de fabrication*. Deuxième édition. Enseignement, formation, restauration, hôtellerie. Editions BPI : Paris.
- Malcomson, Hettie. 2013. « Composing individuals: Ethnographic reflections on success and prestige in the British new music network ». *Twentieth-century music*, 10(1) :115-136.
- Mars, Gerald. 2007. « Food, family and tradition in northern Italy: the rise and the fall of a Michelin-starred family restaurant ». Dans *The restaurants book: ethnographies of where we eat*, sous la direction de David Beriss et David Sutton: 167-189. Oxford : Berg Publisher.
- Mauss, Marcel. 1989 [1926]. *Manuel d'ethnographie*. Troisième édition. Paris : Payot.
- Mauss, Marcel. 2012 [1936]. « Sixième partie. Les techniques du corps ». Dans *Sociologie et anthropologie* : 363-386. Douzième édition (1950). Paris : Quadrige Presses Universitaires de France
- Mauss, Marcel et Weber, Florence. 2012 [1929]. *Essai sur le don : forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*. Deuxième édition. Paris : Presses universitaires de France.
- Mayer, Philip. 2013 (1970). « Introduction ». Dans *Socialization The approach from social anthropology*, sous la direction de Philip Mayer : xiii-xxx. London : Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9781315017716>
- Mériot, Sylvie-Anne. 2002. *Le cuisinier nostalgique : entre restaurant et cantine*. Paris : Editions du CNRS.
- Meintel, Deirdre. 2014. « Ritual Creativity, Why and What For? Examples from Quebec ». *Journal of Ritual Studies*, 28(2): 77-90. <http://www.jstor.org/stable/44368907>
- Migueluez, Roberto. 1987. « Narration, connaissance et identité chez Paul Ricoeur / Paul Ricoeur, Temps et récit, Tomes 1, 2 et 3, Paris, Éditions du Seuil, 1983, 1984 et 1985. ». *Philosophiques*, 14(2) :425-433. <https://doi.org/10.7202/027021ar> .
- Monaghan, Jake. 2012. « Food Ethics: Traceability in the Restaurant ». *Senior Honors Projects - University of Rhode Island*.
<https://digitalcommons.uri.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1295&context=srhonorsprog>
- Montargot, Nathalie. 2013. « Les Meilleurs Ouvriers de France : Des professionnels en perpétuelle quête d'excellence ». *Humanisme et Entreprise*, 1(31) : 61-72.
<https://doi.org/10.3917/hume.311.0061>
- Moreau, Gilles. 2012. *Les patrons, l'État et la formation des jeunes*. La Dispute, 2002.
- Moreau, Gilles. 2013. « Le CAP, quel genre de diplôme ? ». Dans *Le CAP. Un diplôme du peuple 1911-2011*, sous la direction de Guy Brucy, Fabienne Maillard et Gilles Moreau : 213-232.

- Véronique, Moulinié. 1993. « La passion hiérarchique », *Terrain*, 21 : 129-142. <http://journals.openedition.org/terrain/3077> . DOI : 10.4000/terrain.3077
- Navel, Aurélie et de Tyche, Claude. 2011. « Les déterminants de la qualité du processus de reconversion sportive : revue de littérature ». *Bulletin de psychologie*, 3(513) : 275-286. <https://doi.org/10.3917/bupsy.513.0275>
- Olivier de Sardan, Jean-Pierre. 1995. « *La politique du terrain. Sur la production des données en anthropologie* ». *Enquête, Les terrains de l'enquête*, 1 : 71-109. <http://journals.openedition.org/enquete/263>
- Olivier de Sardan, Jean-Pierre. 2004. « La rigueur du qualitatif. L'anthropologie comme science empirique ». Dans *Espaces Temps, L'opération épistémologique. Réfléchir les sciences sociales* 84, 86 : 38-50. <https://doi.org/10.3406/espat.2004.4237>
- Orange-Ravachol, Denise et Triquet, Eric. 2007. « Introduction : Sciences et récits, des rapports problématiques ». *Aster* 44(1) : 7-22. DOI :10.4267/2042/16808
- Ory, Pascal. 1998. *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*. Archives. Paris : Gallimard.
- Palheta, Ugo. 2013. « Le CAP comme voie de salut. Le cas des apprentis du bâtiment ». Dans *Le CAP, 1911-2011. Formations professionnelles, certifications et sociétés*, sous la direction de Guy Brucey, Fabienne Maillard et Gilles Moreau : 233-247. Rennes : Presses Universitaires.
- Palheta, Ugo. 2015. *La domination scolaire : Sociologie de l'enseignement professionnel et de son public*. Paris : Presses Universitaires de France.
- Palmer, Catherine. 2005. « An ethnography of Englishness : Experiencing Identity through Tourism ». *Annals of Tourism research* 32(1): 7-27. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.04.006>
- Painter, Andrew. 1994. « On the anthropology of television: a perspective from Japan ». *Visual Anthropology Review*: 70-84 . <https://doi-org.lama.univ-amu.fr/10.1525/var.1994.10.1.70>
- Pink, Sarah. 2001. *Doing visual ethnography: images, media and representation in research*. London: Sage Publications.
- Poulain, Jean-Pierre. 2002. *Sociologies de l'alimentation Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris : Presses Universitaires de France.
- Rambourg, Patrick. 2013. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*. Paris : Place des Editeurs.
- Ray, Krishnendu. 2007. « Domesticating cuisine : food and aesthetics on American Television ». *Gastronomica*, 7(1): 50-63. <https://www.jstor.org/stable/10.1525/gfc.2007.7.1.50>
- Réau, Bertrand. 2009. « Voyages et jeunesse « favorisée ». Usages éducatifs de la mobilité ». *Agora débats/jeunesses*, 3(53) : 73-84. <https://doi.org/10.3917/agora.053.0073>
- Rémy, Catherine. 2014. « Accepter de se perdre. Les leçons ethnographiques de Jeanne Favret-Saada ». *SociologieS*. <http://journals.openedition.org/sociologies/4776>
- Reuter, Yves. 2007. « Récits et disciplines scolaires. Présentation du numéro ». *Pratiques linguistique, littérature, didactique*, 133-134 : 3-12. <https://doi.org/10.3406/prati.2007.2134>

- Reuter, Yves. 2016. *L'analyse du récit*. Troisième édition. Série128 Tout le savoir. Paris: Armand Collin.
- Ricoeur, Paul. 1980. « Narrative Time ». *Critical Inquiry*, 7(1): 169-190. <http://www.jstor.org.lama.univ-amu.fr/stable/1343181>
- Rimoldi, Luca. 2015. «How to Show a National Cuisine: Food and National Identities in the Masterchef Kitchen ». *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*, 4(2): 257-262. Doi: [10.5901/ajis.2015.v4n2p257](https://doi.org/10.5901/ajis.2015.v4n2p257)
- Savadago, Mahamadé. 2016. *Théorie de la création. Philosophie et créativité*. Ouverture philosophique. Paris: France.
- Sennett, Richard. 2008. *The Craftsman*. New Haven: Yale University Press.
- Scholliers, Peter. 2001. « Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present ». Dans *Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Age*, sous la direction de Peter Scholliers, 3-22. Oxford: Berg.
- Stoller, Paul. 1984. « Sound in Songhay Cultural Experience ». *American Ethnologist*, 11(3): 559-570. <http://www.jstor.org.lama.univ-amu.fr/stable/644632>.
- Sutton, David et Vournelis, Leonidas. 2009. « Vefa or Mamalakis: Cooking Up Nostalgia in Contemporary Greece ». *South European Society and Politic*, 14(2) :147-166. DOI: [10.1080/13608740903037851](https://doi.org/10.1080/13608740903037851)
- Terence, Isabelle. 1996. *Le monde de la grande restauration en France: la réussite est-elle dans l'assiette?* Paris : Editions L'Harmattan.
- de Terssac, Gilbert., Tremblay, Diane-Gabrielle., Alaluf, Mateo, Grossin, William., et Mercure, Daniel. 2000. *Où va le temps de travail ?* Toulouse : Octarès édition.
- Thoemmes, Jens. 2008. « Sociologie du travail et critique du temps industriel », *Temporalités* [En ligne] : 1-12. ; DOI : [10.4000/temporalites.92](https://doi.org/10.4000/temporalites.92)
- Tolstoï, Léon. 2006 [1931]. *Qu'est-ce que l'art ?* Paris : Quadrige Presses Universitaires de France.
- Trouillot, Michel-Roph. 2004. *Global Transformations: Anthropology and the Modern World*. New-York: Palgrave Macmillan.
- Turner, Victor. 2002 (1969). « Liminality and Communitas ». Dans *A Reader in the Anthropology of Religion*, sous la direction de Michael Lambek: 359-374. Oxford: Blackwell.
- Valtonen, Anu, Markuksela, Vesa, et Moisander, Johanna. 2010. « Doing sensory ethnography in consumer research ». *International Journal of Consumer Studies*, 34(4): 375-380. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2010.00876.x>
- Verdier, Yvonne. 1979. *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*. Bibliothèques des Sciences Humaines. Paris : Editions Gallimard.
- Vincent-Cassy, Mireille. 2012. « La première artificiation du culinaire à la fin du Moyen Âge ». *Sociétés & Représentations*, 34(2) : 37-48. <https://doi.org/10.3917/sr.034.0037>
- Wacquant, Loïc. 2002. *Corps et âme Carnets ethnographiques d'un apprenti boxeur*. Deuxième édition revue et augmentée. Marseille : Editions Agone.

Wilcoxson Anna. 2017. *The Art of the Resistance : Participation in the Slipstream and Acts of Resistance in A Culinary Re-Entry Program*. Mémoire de sociologie sous la direction de Kelly Moore. Loyola University Chicago. ISBN 9780355054569.

You, Haili. 1994. « Defining rhythm: aspects of an anthropology of rhythm ». *Culture, Medecine and Psychiatry*, 18: 361-384. <https://doi.org/10.1007/BF01379231>

Zancanaro, Frédéric. 2016. *Le processus de production des œuvres dans l'art culinaire contemporain français*. Thèse doctorale en sociologie, ED TESC : Sociologie, sous la direction de Jean-Pierre Poulain le 6 mai 2016. Université Fédérale Toulouse Midi-Pyrénées

Zancanaro, Frédéric. 2018. « Typologie de signatures esthétiques dans l'art culinaire français et ses liens avec le tourisme ». *Anthropology of Food*, 13: 1-23.

<http://journals.openedition.org/aof/8596>

Lavaud, Eve-Marie. 2019. Au cœur des cuisines : pratiques professionnelles et méritocratiques en milieu de restauration gastronomique. Mémoire. Aix-Marseille Université, Aix-en-Provence.

Résumé :

Dans un contexte d'hypervisibilité de la cuisine gastronomique, centralisée autour de la figure du « chef », ce mémoire interroge les pratiques professionnelles dans les restaurants référencés gastronomiques en France. Il propose d'étudier l'exercice du métier de cuisinier dans son approche expérientielle et discursive. L'importance accordée à la distinction, à l'engagement, à la passion et à la performance inscrit les cuisiniers dans un paysage foncièrement méritocratique. Celui-ci est mis en exergue par l'organisation quotidienne du travail de tout un groupe social d'une part, et par les récits des cuisines d'autre part.

Mots clés :

Âges culinaires ; Acteurs gastronomiques ; Cuisinier professionnel ; Médiatisation ; Méritocratie