

La socialisation des cuisiniers français : histoire d'un décalage entre formation et emploi

Par Sylvie-Anne Mériot

Dans l'adaptation de l'offre de formation aux emplois d'un secteur, les métiers prestigieux risquent d'être survalorisés au détriment des plus nombreux. Ainsi, le cuisinier gastronomique représente l'ambition professionnelle suprême en restauration. Les jeunes devront affronter d'autres attentes de la part de la profession.

Les difficultés de recrutement exprimées par certains employeurs peuvent-elles s'analyser comme un simple désajustement quantitatif entre nombre de formés et nombre d'emplois disponibles ? Le fort *turnover* des jeunes dans les activités auxquelles ils se sont formés ne provient-il pas aussi, pour partie, de représentations professionnelles erronées ?

En France, les emplois de l'hôtellerie-restauration attirent massivement les jeunes de moins de 25 ans. Mais simultanément, la rotation de la main-d'œuvre est importante tant les démissions se succèdent au cours des premières années de vie active. Ainsi, cinq ans après leur formation, deux tiers des jeunes formés à l'hôtellerie-restauration ont quitté le secteur (enquête « Génération 92 », Céreq, 1998). La profession est donc régulièrement en quête de main-d'œuvre, notamment pour des activités telles que la cuisine qui nécessitent une qualification (formation dans le domaine et éventuellement expérience professionnelle).

La thèse développée dans cet article s'appuie sur le constat selon lequel, dans l'exercice de certains métiers, la *socialisation primaire* des individus (durant leur enfance ou leur formation initiale) peut être dura-

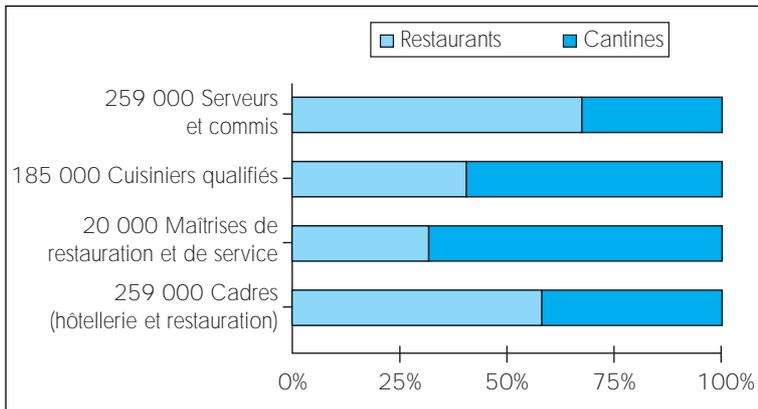
blement plus prégnante que la *socialisation secondaire* (forgée dans leur activité professionnelle).¹

Sylvie-Anne Mériot, docteur en sociologie, est auteur de plusieurs ouvrages sectoriels rédigés dans le cadre de son activité de chargée d'études au Céreq. Ses travaux sur l'hôtellerie-restauration ont notamment inspiré les rénovations des diplômes et titres de l'enseignement hôtelier, alimenté les débats sur les pénuries de main-d'œuvre et contribué à instruire les décisions récentes en matière de politique fiscale dans le cadre de l'harmonisation européenne. L'article présenté s'inspire notamment de deux ouvrages récents : Mériot S.-A., 2002, *Le cuisinier nostalgique : entre restaurant et cantine*, Paris, CNRS Éditions 332 p. ; Mériot S.-A. in Gadrey J. (coord.) et alii., 2002, *Restaurer l'emploi dans l'hôtellerie-restauration : les cas français, américain et japonais*, Paris, La Documentation française, 197 p.

¹ Cette forme de catégorisation d'origine américaine (Berger et Luckmann, 1966) a déjà largement inspiré les travaux de Dubar sur les identités professionnelles (1992).

Graphique 1

Répartition des principaux emplois entre restaurants et cantines



Source : Enquête Emploi INSEE, 1998.

Exemple de lecture : 55 % des 185 000 cuisiniers travaillent dans les cantines.

En effet, plutôt que d'accepter une réalité professionnelle difficile (horaires dérogatoires, rémunérations ou perspectives d'évolution professionnelle limitées...), la plupart des jeunes abandonnent leur objectif professionnel initial (celui de gagner rapidement de l'argent, voire de connaître une promotion sociale). Ceux qui restent en activité dans ce secteur doivent réaliser un important effort d'adaptation aux conditions réelles d'emploi, pour tenter de résorber le décalage entre conditions réelles d'exercice de l'activité et représentations initiales sur l'emploi.

Le cas développé ici est celui des cuisiniers français. Formés pour travailler en restauration traditionnelle, après une première expérience professionnelle prestigieuse, ils sont fréquemment contraints de se réorienter vers l'employeur majoritaire que représente la restauration collective (ou les « cantines »).² En effet, en France, les métiers de l'alimentation sont investis d'une forte mission éducative, au nom d'une sauvegarde de traditions gastronomiques mondialement reconnues. Les cuisiniers en activité, tout comme les guides gastronomiques (Cochoy et alii, 2000), visent d'une part à satisfaire les attentes des consommateurs ; d'autre part, et dans la mesure du possible, à réorienter cette demande vers la norme correspondant au « bon goût » (Bonnet et alii., 1999). Dans ce

² Les emplois de l'hôtellerie-restauration, estimés à près d'un million, se répartissent à 48 % dans les restaurants et les cafés, à 30 % dans les cantines et à 22 % dans les hôtels et autres hébergements. Sources : enquêtes annuelles d'entreprises, INSEE, 1998 ; Gira-sic, 1997.

contexte, tout cuisinier doit avoir comme objectif premier la restauration gastronomique et la notoriété, c'est-à-dire la quête de *prestige*, qui s'appuie sur l'attention sociale et vise à impressionner l'opinion publique³. Un cuisinier qui choisit une autre voie est d'emblée soupçonné d'incompétence ou d'égoïsme ; il sacrifie en effet l'intérêt collectif au nom de critères individuels (goûts particuliers, quête d'horaires de travail moins contraignants, intérêt porté à des clientèles plus modestes, etc.). Les cuisiniers qui s'orientent vers une restauration plus « industrielle » sont particulièrement accusés de contribuer à la destruction du « métier » : élaborant des produits en grande quantité et souvent en amont des lieux de distribution, ils risquent de faire décroître le nombre d'interventions « artisanales » ou complètes sur les produits (Jaeger, 1982). Ils compromettent ainsi à terme l'avenir professionnel de leurs collègues. À ce titre, les cuisiniers des cantines, plus encore que ceux des chaînes de restaurants, cumulent le handicap d'une production culinaire en grande série, qualifiée d'industrielle, et celui du service auprès d'une clientèle captive, jugée peu exigeante.

Les cantines ou la « restauration collective » s'appuient pourtant sur les compétences de cuisiniers qualifiés. Comme en témoignent les données statistiques de l'INSEE, elles occupent même 55 % des cuisiniers salariés en France (Mériot, 1998). Elles les

*« Les cantines
occupent
55 % des cuisiniers
salariés en France »*

accueillent généralement après quelques années d'expérience en restauration traditionnelle, lorsqu'ils éprouvent une « grande fatigue » et s'efforcent de mieux concilier emploi et vie de famille.

L'orientation professionnelle des cuisiniers vers la restauration collective subit un jugement social particulièrement négatif ; dès lors, la construction identitaire des cuisiniers dans ce secteur est peu harmonieuse. Ainsi, certaines compétences, validées

³ Selon la définition du prestige proposée par Jean-Daniel Reynaud pour cette profession (1989, p. 231).

Encadré 1 Méthodologie

Outre une recherche historiographique et une comparaison internationale, ce travail, mené entre 1996 et 2000, s'est appuyé sur d'importantes enquêtes de terrain au niveau national (Mériot, décembre 2000) :

- auprès des directions générales des principales entreprises de la profession jusqu'aux professionnels de la cuisine (52 entretiens ont été menés auprès de cuisiniers ou chefs de cuisine, sur un échantillon de 36 sites productifs) ;
- auprès des élèves de l'enseignement hôtelier et du corps enseignant (public et privé ; en formation initiale, par apprentissage et pour adultes ; niveaux secondaire et enseignement supérieur) ;
- auprès des branches professionnelles, des principales organisations syndicales et associations de salariés, des ministères ou organisations ministérielles (ministère du Travail, de l'Éducation nationale, de l'Industrie, de la Culture, secrétariat d'État au Tourisme, ANPE, INSEE...).

au cours d'une première expérience professionnelle, sont difficilement remobilisées dans les cantines. Ou encore, elles sont exercées en décalage par rapport au nouveau contexte professionnel (par exemple, quand s'exprime une volonté inébranlable de servir des plats en sauce à des employés de bureau, ou d'acheter des produits « nobles » en dépit de faibles budgets alimentaires).

Un emploi exercé selon un mode inattendu, même si cet emploi est majoritaire, pose la question de la légitimité professionnelle. Celle-ci sera analysée successivement à travers l'ancrage identitaire qui s'opère au niveau domestique et social, puis dans la socialisation induite par le système éducatif. Ainsi, nous aborderons les orientations paradoxales d'une socialisation préprofessionnelle, à l'origine d'une socialisation professionnelle par la rupture pour le plus grand nombre de cuisiniers. Cette socialisation primaire sera traitée en deux temps. Dans une première partie, il s'agira de la socialisation qui s'opère dans le contexte

domestique, à la source du choix d'une orientation scolaire. Ensuite sera abordée la socialisation qui se forge au cours de la formation initiale et qui conditionne en partie le choix d'une orientation professionnelle.

DE LA SOCIALISATION DOMESTIQUE À L'ORIENTATION SCOLAIRE

Cette partie sera appréhendée successivement selon les origines sociales des cuisiniers, leurs ambitions professionnelles, puis selon le sentiment qu'ils ont de maîtriser ou non déjà partiellement certaines techniques professionnelles grâce à une pratique domestique de la cuisine.

Corrélations entre origines sociales et attirances professionnelles

Excepté dans les familles d'hôteliers, l'idéal professionnel des élèves, au moment du choix de leur orientation scolaire, est éloigné des réalités professionnelles : l'activité est envisagée du point de vue du consommateur et non pas comme débouché professionnel.

La presse grand public, qui valorise essentiellement l'hôtellerie et la restauration haut de gamme, entretient d'ailleurs cette croyance selon laquelle l'hôtellerie-restauration offrirait des débouchés professionnels illimités en nombre et en qualité, au point de permettre aux classes populaires de rejoindre les classes dominantes. Un ouvrage américain recensant l'offre de formation du secteur, aux États-Unis, véhicule cet espoir de revanche sociale dans l'investissement formatif, en employant la célèbre formule « *les chiffons, aux riches !* » : « *Rags to riches* » (CHRIE, 1995). Les formations de l'hôtellerie et de la restauration apparaissent alors à la fois comme une protection irréfutable face au chômage et comme un atout pour une évolution professionnelle rapide, dans un secteur réputé pour son faible niveau global de qualification.

Or, si le secteur embauche, c'est essentiellement en raison de son très fort *turnover* (Amira, 2001) et de l'attraction qu'il exerce sur les jeunes, auxquels il n'offre pas de véritables perspectives de carrière, excepté dans la filière cuisine/gestion d'exploitation.

Dans le service, en général, aucune qualification particulière n'est recherchée, et au sein de cette activité de plus en plus banalisée, les promotions sont particulièrement rares (Mériot, 2000). Les employeurs considèrent en général que cette main-d'œuvre est formée, mais qu'elle ne possède pas de qualification spécifique dans le domaine de l'hôtellerie-restauration ; ce que les données statistiques sur les niveaux et les spécialités de formation confirment (cf. Mériot, 2002, p. 78).

Dans le secteur artisanal, d'éventuelles difficultés de recrutement peuvent correspondre à un refus, de la part des jeunes, de conditions d'apprentissages pénibles et qui exigent un engagement personnel important ; alors même que l'école démystifie le pouvoir patronal en enseignant les droits des salariés (Zarca, 1979). Il y a deux décennies, les enfants d'artisans étaient particulièrement attirés par l'apprentissage d'une activité indépendante. Les enfants d'ouvriers étaient plus enclins à exercer une activité salariée en milieu industriel (Grignon et alii, 1980).

Aujourd'hui, l'environnement de travail de la restauration collective est comparable à celui de l'industrie (avec des équipes souvent importantes et surtout de très gros employeurs), contrairement aux restaurants d'accès grand public qui s'apparentent essentiellement à l'artisanat. Il importait alors de vérifier l'hypothèse de la persistance d'une relation entre origines sociales et orientation professionnelle chez les cuisiniers. Ainsi, les enfants d'agriculteurs, d'artisans et de petits commerçants indépendants s'orienteraient plutôt vers une exploitation individuelle, éventuellement reprise à un membre de la famille ; les enfants d'ouvriers ou de salariés, quant à eux, rechercheraient plutôt une activité salariée. Ou encore, les fils d'ouvriers s'accommoderaient mieux que les enfants des professions indépendantes d'une insertion professionnelle dans la restauration collective (publique ou privée) ; et ce, en raison du salariat généralisé qui la caractérise, auquel leur environnement familial est habitué.

Ces hypothèses ont été largement vérifiées à partir de statistiques sur l'origine sociale des personnes sorties du système éducatif en 1992 et qui exerçaient un emploi de cuisinier cinq ans après la fin de leurs études⁴ :

⁴ Source : enquête « Génération 1992 », Céreq, in Mériot (2000, pp. 170-180).

– En termes de niveau de formation, le père apparaît comme une référence à imiter : les jeunes cuisiniers ont le plus souvent un père titulaire d'un CAP (Certificat d'aptitude professionnelle) ou d'un diplôme ouvrier de premier niveau, alors que le niveau d'études de la mère est plus variable.

– À l'inverse, en termes de secteur d'insertion professionnelle, les jeunes cuisiniers ou cuisinières semblent davantage suivre le modèle de leur mère : une mère qui travaille dans le secteur public favorise une insertion dans le public, tout comme une mère travaillant dans le secteur privé incite à une insertion professionnelle dans le privé. En effet, le secteur public soumet l'accès de ses emplois stables à la passation de concours ; toutefois, ses emplois précaires ou appartenant au secteur associatif, au sein duquel figurent généralement les cantines, sont fréquemment pourvus par relations. Les enfants dont la mère travaille dans le secteur public sont alors moins souvent au chômage ou en inactivité que ceux dont la mère ne travaille pas, ou travaille dans le secteur privé.

– Enfin, en termes de statut professionnel, il existe une forme d'imitation des deux parents, sans dominante de genre. Les cuisiniers salariés des cantines ont généralement des parents salariés. Au contraire, ceux qui privilégient les restaurants artisanaux ou le statut d'indépendant ont majoritairement des parents possédant un statut d'indépendant (agriculteur, artisan, commerçant ou chef d'entreprise). Dans les catégories professionnelles supérieures en particulier (profession libérale, cadre, ingénieur ou professeur), l'insertion professionnelle des enfants exclut même le secteur des cantines publiques (dépourvues d'image de « marque » parce qu'elles ne sont pas sous-traitées à des opérateurs spécialisés tels que Sodexho).

Globalement, les enfants de pères non cadres (ouvriers, employés, techniciens ou professions intermédiaires) sont nombreux dans la population salariée des cuisiniers : en 1992, ils représentent 71 % des cuisiniers des restaurants ou cantines privées et près de 82 % des cuisiniers des cantines publiques, contre 62 % seulement dans les autres professions.

Sur la base d'enquêtes de terrain, une corrélation comparable a pu être établie en matière de « *labellisation professionnelle* » (Mériot, 2000). Par exemple, le compagnonnage⁵ ou le concours de « Meilleur

⁵ Formation inspirée de la Franc-maçonnerie, qui s'appuie sur une recherche de perfection technique et spirituelle à travers un enseignement de longue durée (cinq à dix ans environ).

Ouvrier de France »⁶ peuvent être corrélés au milieu social d'origine des candidats : le premier est né d'une culture ouvrière et ses titulaires s'accommodent bien des emplois salariés de la restauration collective ; le second, quant à lui, provient d'une volonté d'affirmation des classes moyennes dans les années 1930 ; il conduit généralement à « s'installer à son compte », donc à ouvrir son propre restaurant.

Servir les classes supérieures pour s'élever dans la hiérarchie sociale

La volonté de « servir » les classes sociales dominantes est très présente dans le choix d'orientation professionnelle des cuisiniers. Un enseignant confirme cette réalité du métier : « *Les cuisiniers sont des ouvriers de la bourgeoisie qui prend plaisir à détruire en cinq minutes une œuvre faite en plusieurs heures.* »⁷

De même, dans le discours des cuisiniers, on retrouve une volonté de se positionner comme « serviteur » d'une clientèle prestigieuse, au nom de la sauvegarde d'une culture dite ancestrale et d'une identité nationale.

Le réel plaisir des cuisiniers s'exprime d'une part dans la recherche gastronomique, de l'autre face à la critique d'individus qu'ils reconnaissent aussi compétents qu'eux pour formuler un jugement ou des suggestions. La critique des clients peut être appréciée lorsqu'ils sont jugés « connaisseurs ». Toutefois, un statut social élevé peut se substituer aux connaissances requises quand il est perçu comme anéantisant la distance sociale qui sépare le professionnel du consommateur : « *On peut parler de complicité objective entre les grands ouvriers et les grands bourgeois.* » (Zarca, 1988, p. 262)

Comme de nombreuses activités artisanales, la profession de restaurateur apparaît alors comme une profession essentiellement « dominée » (c'est-à-dire au service des classes dominantes). Les cuisiniers acceptent d'autant mieux cette domination que, nous l'avons vu, ils sont largement issus des classes sociales populaires ou moyennes. Cette domination est même recherchée, parce que le statut du client servi joue

toujours un rôle de promotion sociale dans l'artisanat (Bagla-Gökalp, 1998, p. 9). Cependant, pour la profession étudiée, ce modèle entraîne un rejet des formes de restauration les plus simples, comme la restauration collective, où pourtant professionnels et clients se placent sur un même pied d'égalité.

L'activité de cuisinier traduit largement une ambition de promotion sociale par l'accès à une culture supérieure, l'art culinaire, qui représente simultanément une orientation personnelle au service des classes sociales dominantes et une forme de négation des pratiques domestiques de sa classe sociale d'origine. L'exercice de cette activité s'accompagne alors souvent d'un rituel d'imitation des plus nantis dans la fête (consommation de produits onéreux, confection d'une cave à vins personnelle, mise en scène du cadre d'accueil de ses amis, etc.). Les réceptions bourgeoises s'appuient elles-mêmes sur une représentation idéalisée des pratiques les plus prestigieuses des cours royales, que le décor, le protocole et les civilités visent à imiter.

Une pratique professionnelle d'imitation, hors travail, représente une forme de norme permettant d'être reconnus entre pairs, chez les cuisiniers. Ainsi, lorsqu'ils accueillent leurs amis, ils réalisent des préparations qui leur demandent un temps important. Ils sélectionnent les produits les plus frais, chez des fournisseurs ciblés et qu'ils connaissent personnellement. On observe une pratique similaire de valorisation artistique hors travail chez les photographes (Boltanski et alii., 1965, p. 276).

Même dans l'exercice de leur activité professionnelle, nombreux sont les cuisiniers qui espèrent être « repérés » et devenir l'ami de personnalités. Depuis Paul Bocuse, la médiatisation croissante de certains grands chefs a fait rêver de nombreux professionnels. L'espoir de promotion sociale n'est jamais loin. Les professionnels regrettent alors souvent, de la part de leur clientèle, les comportements comme l'incivilité ou le mépris, qui leur rappellent brutalement leur position sociale d'origine.

À propos de l'ancrage culturel de nos goûts, Pierre Bourdieu précise l'utilité sociale de tels comportements : « *La négation de la jouissance inférieure, grossière, vulgaire, vénale, servile, en un mot naturelle, qui constitue comme tel le sacré culturel, enferme l'affirmation de la supériorité de ceux qui savent se satisfaire des plaisirs sublimés, raffinés, désintéressés, gratuits, distingués, à jamais interdits*

⁶ Ce concours, organisé par la Société des Meilleurs Ouvriers de France depuis 1929, puis reconnu d'utilité publique, s'efforce de revaloriser le travail manuel et l'artisanat.

⁷ Interview, mai 1999.

aux simples profanes. C'est ce qui fait que l'art et la consommation artistique sont prédisposés à remplir, qu'on le veuille ou non, qu'on le sache ou non, une fonction sociale de légitimation des différences sociales. » (Bourdieu, 1979, p. 8).

Tout se passe comme si les classes sociales supérieures rappelaient à l'ordre certains professionnels lorsque leur idéal professionnel s'appuie sur une revanche sociale.

Une réorientation professionnelle vers la restauration collective peut alors être perçue comme un retour vers sa classe sociale d'origine, d'autant plus difficile à accepter qu'il a été refoulé par des rêves de promotion professionnelle et sociale.

Une continuité entre expériences domestiques et pratiques professionnelles

La grande majorité des cuisiniers en activité considèrent que le choix de leur métier relevait du « hasard ». Seuls certains ont suivi cette voie en ayant le sentiment de posséder déjà un savoir-faire singulier, valorisable professionnellement. En effet, les cuisiniers interviewés n'ont pas tous eu d'expérience domestique de la cuisine avant leur orientation scolaire. Ou encore, cette expérience a pu être contrainte, notamment au sein des familles nombreuses où l'aîné devait seconder sa mère, ou encore dans les familles de restaurateurs qui sollicitaient l'aide de leurs enfants.

Les fils de restaurateurs sont généralement convaincus de maîtriser déjà un grand nombre de techniques ou de pouvoir transmettre aux générations à venir des recettes parfois centenaires, élaborées par leur propre famille. Mais certains cuisiniers formés dans un contexte domestique pensent aussi disposer d'atouts : ils ont par exemple le sentiment d'appartenir à un environnement familial particulièrement soucieux de la qualité des préparations culinaires ou de la sécurité alimentaire (recherchant des produits « biologiques », par exemple). Ils choisissent alors ce métier par fierté et par refus de sous-traiter leur propre alimentation.

Par rapport aux analyses sociologiques antérieures, la prégnance des pratiques sociales des milieux modestes – qui consacrent une part importante de leur temps aux préparations culinaires (Grignon, 1993), – est ainsi confirmée. De même, mais pour un moins grand nombre, il existe une volonté de fermeture et une pro-

pension à protéger ses repères alimentaires familiaux (Welzer-Lang et alii., 1993). Cette volonté de fermeture peut même s'accompagner du refus de suivre tout enseignement en restauration, alors que d'autres cuisiniers ont découvert le métier dans le cadre d'un enseignement hôtelier généraliste (par exemple, à travers le BEP – brevet d'études professionnelles – qui prépare à une polyvalence entre entretien hôtelier, service et cuisine). Dans d'autres cas, l'enseignement hôtelier a pu être choisi par les jeunes parce que leur famille considérait qu'ils disposaient d'atouts physiques, des atouts qu'ils percevaient comme facilitant l'intégration au sein des classes sociales supérieures. Mais au moment du choix d'une filière de formation professionnelle, l'orientation relevait plus souvent d'un échec dans la filière générale que d'un véritable projet personnel. La plupart des cuisiniers ont ainsi découvert des conditions de travail difficiles qu'ils ne soupçonnaient pas au moment de leur orientation scolaire.

La place accordée à la cuisine et les pratiques de consommation alimentaire du milieu social d'origine du cuisinier conditionnent la pratique professionnelle ultérieure. Willem Doise (1989) considère que les normes sociales engendrent un véritable « *marquage social* ». Ainsi, lorsque la cuisine était importante au sein de la famille, devenir cuisinier c'est remplir une fonction sociale importante, utile à la société. Cependant, la maîtrise de certaines pratiques domestiques ne constitue pas nécessairement un atout dans l'emploi.

Une des difficultés de la pratique « professionnelle », non perceptible sur un plan domestique, est la nécessité d'adopter une organisation réfléchie : prévoir les menus, les quantités utiles, les temps nécessaires, anticiper sur d'éventuels *aléas* de livraisons, envisager des solutions de remplacement, etc. La production culinaire à réaliser doit correspondre au plus près à celle qui a été planifiée. Elle ne peut s'appuyer simplement sur l'inspiration du moment, contrairement à la production domestique. Elle se heurte à la nature variable des produits alimentaires bruts, dont l'état est inconstant et assez imprévisible, et à des effets de non-retour (cuisson ou salage excessif, par exemple). Il en va ainsi de l'utilisation accrue de produits standards, parfois préélabores par l'industrie agroalimentaire (nettoyés, tranchés, assemblés, précuits, ou même cuits et cuisinés). Dans les cantines en particulier, ces problèmes d'organisation sont accrus ; il est nécessaire de produire selon des prévisions de fréquentation

pour ajuster la production en cours de service et surtout, il est impératif de faire varier les productions au quotidien afin de servir une clientèle fidèle.

Le niveau d'exigences est effectivement la frontière définie par le sociologue américain Gary Alan Fine entre la cuisine professionnelle et la cuisine domes-

tique, ou entre la construction des savoirs professionnels et les approximations accessibles par une simple pratique personnelle. Pour définir les pratiques « acceptables » par leur commodité et parce qu'elles sont peu susceptibles d'affecter la qualité finale d'une

production, il précise certaines « astuces du métier » (Fine, 1996, pp. 23-32). Il s'agit non seulement des techniques nécessitant un apprentissage pratique, mais aussi d'astuces collectives de socialisation des cuisiniers, méconnues du grand public car elles s'acquièrent essentiellement en situation professionnelle. Par exemple, l'omelette, qui a la réputation d'être difficile à préparer dans un contexte professionnel (sa coloration et sa forme doivent être homogènes), peut être ajustée avec les doigts. Ou encore, l'aspect du persil peut être amélioré en le trempant dans de l'eau savonneuse. Certaines imperfections du travail peuvent ainsi être corrigées.

Au-delà du résultat final attendu, le travail d'un cuisinier se distingue de la pratique domestique par un temps limité et la nécessaire maîtrise d'un budget alimentaire prédéfini. Ceci est particulièrement vrai dans les cantines, où le nombre élevé de convives servis augmente les conséquences d'un « dérapage » éventuel. Néanmoins, lorsqu'un cuisinier est peu satisfait de sa situation professionnelle, il retrouve parfois une grande latitude d'action dans le choix des produits ou des menus. Ils peut alors s'efforcer de valoriser ses propres pratiques de consommation alimentaire, recréant ainsi un lien affectif entre sa vie personnelle et sa vie professionnelle. Le chef de cuisine d'un établissement d'accueil d'anciens détenus en témoigne : « *J'évite de faire de la cuisine trop mauvaise, parce que je la mange moi-même.* »⁸

⁸ Interview, juin 1998.

En effet, au sein d'un métier qui repose sur la mobilisation de l'ensemble de nos sens, il existe inévitablement une relation entre goûts professionnels et goûts personnels, l'identité première des individus ne pouvant être totalement gommée par l'apprentissage des normes du « métier ».

DE LA FORMATION INITIALE À L'ORIENTATION PROFESSIONNELLE

La socialisation des cuisiniers par la formation, qui prédétermine leur orientation professionnelle, sera envisagée sous l'angle des représentations et valeurs qu'elles transmet, puis au travers des relations qu'elle entretient avec ses deux frontières : la science et l'art.

Un conservatisme de l'enseignement hôtelier

Une analyse récente du système éducatif a permis de mettre en lumière un fort conservatisme des formations de l'hôtellerie-restauration et un rejet des formes de restauration les plus populaires, comme la cantine : « *En 1969, alors que le brevet de technicien supérieur a dix ans, ce niveau de formation [bac + 2] est absent des secteurs où la tradition artisanale est importante et en concurrence avec de nouvelles formes de production des biens et des services. C'est le cas de l'hôtellerie et de la restauration où les représentants des établissements traditionnels, majoritaires en CPC [Commissions professionnelles consultatives] ont longtemps rechigné à prendre en compte les besoins des chaînes hôtelières et de la restauration collective.* » (Kirsch, 1998, p. 3).

Aujourd'hui, la composition de ces CPC, dans lesquelles se décide l'évolution des diplômes, a évolué vers une participation croissante des sociétés de restauration collective. En outre, le système éducatif s'est efforcé de rénover la finalité et le contenu des diplômes, pour une prise en compte réelle de ce secteur d'activité (Mériot, 1998). Ainsi, la restauration collective est définie explicitement comme devant faire partie des enseignements dispensés en hôtellerie-restauration. Elle ne nécessite pas de filière de formation particulière. Ses métiers sont communs à ceux des restaurants plus traditionnels, avec d'un côté, le métier de cuisinier, assez stable, et qui permet d'évoluer jusqu'aux fonctions d'encadrement ; de l'autre,

les emplois de serveur ou d'employé d'assemblage/distribution, souvent à temps partiel et sans véritable perspective d'évolution professionnelle.

Les principales évolutions des diplômes, telles qu'un renforcement des enseignements pratiques en gestion, une meilleure préparation aux activités d'organi-

sation et de planification du travail, ainsi que des notions plus approfondies de gestion du personnel et de techniques de commercialisation, viennent accompagner la croissance des chaînes d'hôtellerie et de restauration. Mais la possibilité de mise en œuvre des réformes rencontre des limites lorsqu'elle se heurte à des représentations sociales

« La socialisation des futurs cuisiniers est tributaire de la définition des critères de recrutement des enseignants »

anciennes fortement ancrées.

D'abord, les enseignants chargés de mettre en œuvre ces réformes peuvent rester proches de leur discipline d'origine, ou encore ne pas disposer de toute l'information utile à la bonne compréhension de leurs fondements. Les référentiels de formation ne sont pas des programmes mais des outils indicatifs et il est impossible, même pour les inspecteurs, d'analyser l'orientation pédagogique précise prise par les enseignements professionnels pratiques. Les enseignements dispensés s'orientent certes vers ce que valident les épreuves d'examen – les enseignants se mesurant largement à la réussite de leurs élèves –, mais il s'agit toujours de la réalisation de productions culinaires très techniques et en petites quantités qui correspondent aux conditions de travail artisanales et non à celles des chaînes ou des collectivités (Mériot, 2002-a, p. 149). Ainsi, par commodité et dans un souci d'image professionnelle, l'enseignement hôtelier se polarise essentiellement sur le secteur artisanal, en dépit de l'éventail des débouchés professionnels existants.

Par ailleurs, les orientations des enseignements s'appuient largement sur les références des enseignants en matière de cuisine (leur niveau de connaissance disciplinaire et de maîtrise pratique, leur degré d'élaboration théorique ou épistémologique, l'objectif qu'ils assignent aux élèves, etc.). La socialisation des futurs cuisiniers est donc tributaire de la définition

des critères de recrutement des enseignants. Or, de nombreux enseignants sont d'anciens chefs de cuisine ayant abandonné leur ambition gastronomique. Et même lorsque les enseignants ont effectué un stage en restauration collective, leur pratique pédagogique se réfère à la place et à la nature des épreuves de leur propre concours de recrutement. Cela révèle qu'ils se réfèrent toujours au mode de reconnaissance de leur propre professionnalité par le système éducatif. Dans les concours d'enseignants, l'inspiration gastronomique est largement valorisée, davantage qu'une recherche de solutions adaptées aux attentes de consommateurs préalablement ciblés. Par exemple, on exige des candidats deux productions culinaires mettant en œuvre des techniques complexes ou prestigieuses (fileter des rougets, tourner des champignons pour le décor, présenter des langoustines « en amoureuses »...), sur la base d'un « panier mis à disposition » (Koukidis et alii., 1996, pp. 54-71). Là encore, le contexte artisanal est largement valorisé.

En présupposant que la hiérarchie des professions ne peut s'établir que sur leur niveau de technicité, selon l'adage « *qui peut le plus, peut le moins* », le système éducatif a longtemps présumé que les cantines avaient simplement de moindres exigences que les restaurants (Merle et alii., 1996) ; ce faisant, il a fait abstraction des contraintes que représentent les quantités importantes mises en œuvre ou la diversité des clientèles (bébés, enfants, malades hospitalisés, troisième âge...). Sachant que l'artisanat s'attache peu à la possession de diplômes (Geste et Obea, 1997), il semble paradoxal de préparer massivement les élèves, y compris dans les formations supérieures, à s'adapter à cette forme d'activité. Afin de concevoir de nouveaux repères professionnels non exclusivement artisanaux, ces rénovations de diplômes, opérées à un niveau central par le ministère de l'Éducation nationale, devraient probablement s'appuyer aussi sur un accompagnement plus actif du corps enseignant.

Une crainte des rationalisations scientifiques

Les résistances du corps enseignant vis-à-vis des formes de restauration « grand public » ou jugées « industrielles », dont la restauration collective paraît l'effigie, s'expliquent par une double crainte :

Les formules de restauration rapide les plus rationalisées compromettent l'avenir professionnel des élèves

lorsqu'elles parviennent à réaliser une prestation de qualité constante sans recourir à des cuisiniers, c'est-à-dire à des professionnels traditionnellement considérés comme les spécialistes du domaine. Leur précurseur, McDonald's, avait connu un échec lors de sa première implantation en France, en 1972 ; en effet, son premier franchisé persistait à vouloir employer des cuisiniers plutôt qu'une main-d'œuvre non qualifiée (Ariès, 1999, p. 49). Jacques Borel, à l'origine du groupe Accor, s'était aussi heurté à d'importantes résistances des consommateurs après avoir envisagé des rationalisations comparables. Ces conflits ont simplement retardé un phénomène qui semble aujourd'hui inéluctable : la simplification de nos modes de consommation alimentaire et des formules de restauration qui s'appuient au besoin sur l'industrie agroalimentaire. Mais alors que le nombre d'emplois de cuisiniers aurait pu décroître, le développement considérable des repas pris « hors foyer » a engendré une progression globale du nombre d'emplois de cuisiniers, régulière depuis plus de vingt ans.

Les enseignants expriment aussi la crainte d'une disparition du métier de professeur de cuisine. Après le passage d'une restauration domestique à une restauration artisanale, la cantine apparaît comme une seconde rationalisation qui permet de réaliser des économies d'échelle grâce à une concentration de la production. Les cantines, plus que les restaurants, tendent à investir dans des cuisines centrales ou laboratoires centraux de fabrication, où certaines préparations peuvent être réalisées en différé. Là encore, un accompagnement du corps enseignant pourrait s'avérer utile pour une bonne compréhension de nouveaux « process productifs » et des débouchés professionnels qu'ils représentent. En effet, ces modes de production, bien qu'opérés avec d'inévitables « économies d'échelles » en matière d'emplois, sont parfois plus proches de ceux de la restauration artisanale que de l'industrie agroalimentaire. Bernard Zarca (1988, pp. 253-254) a démontré qu'une échelle « artisanale » de production ne garantit en rien le respect de méthodes « traditionnelles ». Aujourd'hui, nous pouvons formuler la même observation à propos d'une échelle « industrielle » de production : il est possible de conserver certains procédés traditionnels, à condition que les moyens financiers consacrés à l'organisation du travail ne soient pas prohibitifs. La plupart des cuisines centrales assurent même une production en grande partie « traditionnelle » ; elles s'ef-

forcent de réaliser un maximum de préparations elles-mêmes et peu de temps avant le service (souvent la veille), pour démontrer leur utilité entre l'industrie agroalimentaire et les points de distribution des repas.

Ces nouvelles formes de restauration, et la manière dont elles sont perçues, conduisent le corps enseignant à rejeter tout particulièrement les approches scientifiques du métier de cuisinier et ses rationalisations. De nombreux professeurs de cuisine redoutent alors les apports de deux disciplines récentes, la diététique et l'hygiène, qui ont une importance particulière en restauration collective, alors qu'elles peuvent être négligées dans un contexte domestique ou artisanal.

La diététique est parfois perçue comme une négation des sensations intuitives. Au service de l'industrie agroalimentaire, elle viserait à dicter de nouvelles règles de fonctionnement aux cuisiniers, voire à manipuler les goûts du grand public, en diminuant progressivement ses capacités de jugement. De la même façon, l'évolution des règles d'hygiène apparaît peu applicable aux petits restaurants indépendants. Chez les enseignants, elle peut engendrer une crainte du « *triomphe de la restauration industrielle* » (Marcel, 1990, pp. 64-67 et p. 134). En forgeant chez leurs élèves un idéal artistique parfois désincarné, ils risquent de les conforter dans un refus des rationalisations du métier, déjà avéré, mais rarement justifié par un souci d'adaptation aux attentes de la clientèle : « *Si on a l'amour du métier, on ne peut pas utiliser des produits "pas bons" sous prétexte que c'est bon pour la santé ou pour n'importe quoi* »⁹.

D'après l'historien René Rémond, le conservatisme de l'enseignement est inéluctable : « *La communication du savoir acquis et reçu pour vrai l'emportant ordinairement dans la préoccupation des responsables et l'esprit des enseignants sur la recherche de vérités nouvelles, l'institution enseignante est naturellement répétitive et sa pente conservatrice, en matière de contenu.* » (Rouche, 1981, p. 25). Il y a donc probablement un compromis difficile à trouver entre le rôle pédagogique, qui passe par la transparence et les expli-

« *La diététique est parfois perçue comme une négation des sensations intuitives* »

⁹ Interview, avril 1999.

cations, et le rôle de l'artiste ou de l'artisan qui protège ses secrets et entretient le mystère de son art.

Un refuge derrière l'art... au service de l'artisanat

Pour ennoblir les enseignements d'hôtellerie et de restauration, le système éducatif peut insister sur leurs fondements scientifiques (en développant les enseignements technologiques), ou sur leurs fonde-

ments artistiques. Il s'agit des deux stratégies analysées par Howard S. Becker (1985) pour éloigner un élément (en l'occurrence, ici, une production culinaire), des réalités pratiques et majorer sa valeur sociale. Mais puisque les enseignants craignent généralement les approches scientifiques ou « industrielles » du métier de la restauration, seul un ancrage artistique est accepté. Il sera

« *L'image de la gastronomie française est perçue comme un débouché illimité pour les vocations artistiques* »

envisagé successivement en tant qu'objectif de formation, puis en tant que regard sur les débouchés professionnels actuels.

L'enseignement hôtelier, tel qu'il est organisé dans notre pays, n'a pas vocation à former des artistes, mais bien à préparer à l'exercice d'un métier. En témoigne son rattachement au ministère de l'Éducation nationale et non au ministère de la Culture. En effet, le rôle tutélaire évolutif joué par les différents ministères permet de repérer distinctement la finalité principale des enseignements dispensés par les différentes écoles. Pourtant, c'est dans la transmission d'un art que de nombreux professeurs de cuisine recherchent leur identité.

Il peut sembler paradoxal d'orienter massivement les jeunes vers la restauration, alors que la profession s'estime « en crise » depuis 1992 (Girodin, 1995, p. 122). En effet, dans d'autres secteurs comme le bâtiment, la demande d'orientation fluctue selon l'état du marché du travail (Vasconcellos, 1989, p. 3). Mais dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, l'idéal artisanal ou la facilité apparente d'une installation à son compte apparaissent en mesure de contre-carrer les tendances du marché : **l'image de la**

gastronomie française est perçue comme un débouché illimité pour les vocations artistiques.

Alors, au nom de la maîtrise d'un art, les cuisiniers français affirment fréquemment une volonté de « rééduquer » les consommateurs qui « ne savent plus manger », ou de lutter contre les évolutions de la société en général. Une partie du corps enseignant, à l'instar de leur homologue Jean-Claude Marcel, peut investir les élèves d'une telle mission : « *Aujourd'hui, tout est fait pour que la cuisine française disparaisse. Et pas simplement la restauration française, mais aussi tous les artisans qui la fournissent : boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers, tripiers, fromagers, marchands de légumes, épiciers ; mais encore les producteurs : maraîchers, éleveurs, pêcheurs, arboriculteurs [...]. Si nous ne réagissons pas avec la plus extrême vigueur aux modes de vie qui se développent actuellement dans notre pays, la fin de ce siècle marquera la disparition inéluctable de la cuisine française.* » (Marcel, 1990, p. 16 et p. 22)

Outre le risque d'inadaptation aux attentes des consommateurs qu'il comporte, le culte de la perfection ou de la complexité artistique n'est pas plus formateur que la préparation à la réalité des emplois ; il ne favorise pas davantage un épanouissement professionnel. Ceci est confirmé par une analyse faite dans le domaine musical par le musicologue Edgar Willems : « *Le risque de l'enseignement d'un art comme la musique, tel qu'il est pratiqué actuellement, est que l'élève s'hypnotise sur la technique et qu'à force de s'astreindre à des exercices dénués de musicalité, il s'anémie musicalement.* » (Chapuis et alii., 1990) Ce risque est difficile à appréhender par l'interview de cuisiniers confirmés ; cependant, ces derniers, lorsqu'ils s'insèrent dans la restauration collective ou de chaînes, doivent au moins affronter une difficulté à laquelle un « artiste » n'est pas préparé : accepter que leur activité fasse l'objet de standardisations, se soumettre à une rationalité gestionnaire, voire à des méthodes scientifiques d'optimisation de l'organisation productive qui peuvent heurter un idéal de perfection. À l'inverse, pour un artiste, l'auteur d'une œuvre est en mesure de suggérer une interprétation mais seul un bon interprète peut parvenir à la pressentir. Voir des enseignants s'opposer à certaines évolutions du métier peut favoriser, chez les élèves, un refus de toute rationalisation scientifique dans leur activité. Cette attitude ne facilite pas leur insertion professionnelle dans les organisations importantes, d'autant que certains ensei-

gnants rejettent explicitement les restaurants de chaînes, et plus particulièrement les cantines. Depuis le début des années 1980, cette attitude paradoxale, consistant à refuser une forme croissante d'emploi, a pu être relevée par les jeunes cuisiniers qui appréciaient les politiques de gestion moins artisanales et des conditions d'emploi souvent plus favorables proposées par les chaînes (Vanhoutte, 1982, pp. 478-479). Le corps enseignant explique son attitude de rejet des chaînes par la crainte d'une « fuite des élèves ». Prenant goût à des formes d'emploi moins éprouvantes que l'artisanat indépendant, même le temps d'un stage, les élèves risquent d'abandonner définitivement leur « vocation gastronomique initiale ». Dans ce contexte, les cantines sont tout particulièrement décrites comme le secteur des « fonctionnaires de la restauration », parce qu'elles autorisent les revendications syndicales et peuvent dissuader définitivement les jeunes d'un retour à une activité plus artisanale et plus éprouvante.

Les enseignants ont une connaissance globale des conditions d'emploi offertes par les différentes branches de l'hôtellerie et de la restauration. Mais vis-à-vis des artisans, ils cumulent admiration et méfiance, conservant eux-mêmes un idéal professionnel tout en s'efforçant de protéger leurs élèves de l'exploitation. Pour préparer les élèves à servir les classes sociales supérieures, ils peuvent appuyer la formation dispensée sur l'apprentissage d'une véritable discipline, proche d'une discipline militaire ; au point que certains enseignants, qui tendent à recréer des conditions professionnelles artisanales en formation, disent apprécier de voir leurs élèves « stressés ».

Mais simultanément, les plus grands chefs affirment être convaincus que le stress et la souffrance ne sont pas favorables à la qualité du travail. Ainsi, Bernard Loiseau dénonce, en entreprise, un système d'apprentissage « rude, violent, voire sadique » qui, s'il refuse d'évoluer vers une meilleure prise en compte des individus, risque de « démolir » toute ambition professionnelle pour la génération à venir (Simon, 2000). Cette liberté de parole, encore rare, semble annoncia-

« les cantines sont tout particulièrement décrites comme le secteur des "fonctionnaires de la restauration" »

trice d'un courant de transparence au sein d'une profession protégée, parce qu'idéalisée, qui survalorise l'investissement dans le travail au détriment de considérations individuelles.

Dans la presse grand public, un cuisinier indique avoir découvert la restauration collective « par hasard ». Il souhaite informer ses successeurs de l'existence de cette branche professionnelle, dans laquelle il est possible d'exercer son métier en conjuguant des horaires « raisonnables », un rythme de travail régulier et un salaire appréciable (Gremillet, 2000). Mais ce message, qui n'est pas nouveau, n'a pas trouvé d'écho en plusieurs décennies. Rien ne prouve alors que ce professionnel parviendra, maintenant, à être entendu.

Les enseignants, souvent d'anciens professionnels, semblent refuser à leurs élèves une orientation qu'eux mêmes ont opérée. Ils ont opté pour une vie plus saine et une plus grande sécurité d'emploi, davantage « par nécessité » que « par choix », en conservant le sentiment nostalgique d'un sacrifice professionnel.

Ce sentiment est comparable à celui qui s'observe chez les cuisiniers lorsqu'ils exercent leur activité dans un contexte moins artistique et prestigieux que celui de leurs aspirations professionnelles antérieures. Si la vie familiale a motivé leur réorientation professionnelle, celle-ci reste socialement mal acceptée, en particulier lorsqu'ils réalisent une prestation banalisée ou de « cantine ». La famille ou le corps enseignant peuvent refuser toute prise en compte de critères qualitatifs relatifs à leurs conditions de travail, dans un métier où le modèle artisanal est valorisé pour sa pénibilité. En témoignent les propos de la mère d'un jeune cuisinier en quête de réorientation professionnelle pour « épuisement », dont le père, également cuisinier, vient de décéder d'un infarctus : « Mon fils ? Travailler dans une cantine ? Quand même pas ! »¹⁰.

« Mon fils ? Travailler dans une cantine ? Quand même pas ! »

* *
*

¹⁰ Interview, juin 2000.

La socialisation domestique des cuisiniers français révèle à quel point, pour une profession donnée, il est difficile de choisir une orientation allant à l'encontre du modèle supérieur du prestige. Pour les cuisiniers, ce modèle est la « gastronomie », que ni le ministère de la Culture, ni les guides culinaires ne se hasardent à définir. À cet égard, plutôt que de porter un regard comparatif sur les conditions objectives d'emploi (horaires de travail, rémunération, gestion des carrières, autorisations d'absences, etc.), les cuisiniers doivent privilégier une position d'apprentissage permanent pour progresser dans les règles de l'art, et non dans une orientation davantage gestionnaire ou scientifique, voire commerciale.

L'enseignement dispensé, ainsi que les définitions courantes de l'emploi de cuisinier, contribuent à défini-

« Dans un proche avenir, aucun cuisinier ne pourra donc échapper à des préoccupations désormais plus gestionnaires, et plus commerciales »

nir la « norme » ou la « normalité » : un cuisinier doit, s'il est compétent et de bonne volonté, travailler dans un restaurant artisanal à finalité gastronomique. Toute orientation professionnelle différente apparaît suspecte et entraîne, nécessairement, un regard nostalgique sur une expérience initiale conforme à cette norme, mais jugée individuellement trop épuisante.

Les familles et le système éducatif conservent donc un attachement particulièrement fort envers le modèle gastronomique de la production culinaire, auquel les élèves résistent difficilement. À ce jour, les professionnels de cantines ne parviennent pas à attirer d'emblée les jeunes cuisiniers vers leur branche d'activité même si, par rapport aux analyses identitaires menées il y a une décennie (Iribarne, 1989), la quête du prestige social pourrait progressivement passer au second plan, tant s'exprime un désir nouveau de temps libéré. Une des difficultés majeures de la profession consiste sans doute à caractériser la nature de ses productions, selon une échelle plus ou moins « traditionnelle ». Il s'agit d'un enjeu central, puisqu'une telle classification permettrait de lever toute ambiguïté et de sortir d'une opposition sim-

pliste entre « production artisanale traditionnelle » et « production industrielle d'assemblage ». Ainsi, il serait possible de caractériser chaque situation productive au sein d'un *continuum* défini à tort comme exclusivement bi-polaire.

À ce jour, la seule nomenclature existante est une classification des produits selon leur mode de conservation, élaborée par la direction des services vétérinaires (Poulain, 1992). Cette classification trouve ses limites parce qu'elle assimile l'état des produits (par exemple, brut) à leur mode de préparation (traditionnel). Or, il est possible d'utiliser des produits pré-nettoyés pour réaliser une préparation traditionnelle ; par ailleurs, les conserves et produits surgelés peuvent être soit des produits bruts, soit semi-élaborés, soit cuisinés.

Face à ce classement équivoque, les cuisiniers français déclarent généralement effectuer une production « traditionnelle », en dépit d'un usage abondant, mais non mesurable, de produits préélaborés au sein d'industries agroalimentaires. Cette classification engendre un complexe généralisé, dans lequel chacun se fie aux dires du voisin et mesure, dans l'intimité, l'ampleur de sa responsabilité face à ce qu'il perçoit comme une destruction progressive du métier, et le risque de sa déqualification face à ses apprentissages techniques initiaux.

Les restaurants qui pratiquent des prix élevés sur de petites quantités sont censés assurer la production la plus « traditionnelle » ; nul n'est en mesure de vérifier cette caractéristique. Bien au contraire, la profession joue de plus en plus sur « l'aspect traditionnel » qui dispose d'un rendement symbolique maximal : port de tenues de cuisiniers, y compris pour des personnes non qualifiées, pose de nappes sur les tables, décor rustique... Simultanément, il est possible de recourir à des plats cuisinés surgelés réservés aux professionnels, ce qui évite que la clientèle ne les reconnaisse. La majorité des professionnels n'effectue donc plus une intervention globale sur des produits véritablement bruts, mais assure un service et une « valorisation » des produits à la demande, voire « personnalise » simplement les goûts, les accompagnements ou la mise en forme des aliments. Parallèlement, les velléités de classification des restaurants par les pouvoirs publics ont échoué : la restauration se prête mal en effet à une classification linéaire ou à des critères objectifs tels que ceux retenus dans l'attribution des étoiles de l'hôtellerie, basée

essentiellement sur des considérations en termes d'équipements et de surfaces. Bien au contraire, les guides culinaires se multiplient pour répondre aux attentes les plus diverses, et tous évoluent dans le sens d'un jugement non seulement des qualités gustatives des préparations, mais aussi d'un bon rapport qualité/prix et d'une ambiance globale. Dans un proche avenir, aucun cuisinier ne pourra donc échapper à des préoccupations désormais plus gestionnaires, et plus commerciales. L'avenir du métier de cuisinier existe donc mais, pour l'essentiel, dans une conception rénovée. Si les familles ne sont pas en mesure d'en apprécier la réalité, seul le système éducatif, qui joue un rôle

majeur dans la socialisation des futurs professionnels, est capable d'impulser un tel changement des représentations... un changement que pourraient revendiquer un nombre croissant de professions qui se structurent de plus en plus en chaînes et s'adressent désormais à une clientèle banalisée. Il pourrait s'agir d'anciennes professions artisanales mais aussi de certains métiers exercés dans un cadre libéral (architecte, médecin, consultant...). Cette hypothèse ouvre la voie à bien des investigations dans le champ de la sociologie des professions et de la sociologie de l'éducation. ■

Bibliographie

Amira S. (2001), « Mode de gestion de la main-d'œuvre et difficultés de recrutement dans les métiers de l'hôtellerie-restauration », Paris, ministère de l'Emploi et de la Solidarité, Dares, n° 30.1, 7 p.

Ariès P. (1999), *Petit manuel anti-McDo, à l'usage des petits et des grands*, Villeurbanne, Golias, p. 49.

Bagla-Gokalp L. (1998), *Sociologie des organisations*, Paris, La Découverte, Coll. « Repères », p. 9.

Becker H.S (1985), *Outsiders : études de sociologie de la déviance*, traduction.

Berger P., Luckmann T. (1966), *La construction sociale de la réalité*, Paris, Méridiens-Klincksieck, (rééd 1986), 288 p.

Boltanski L., Chamboredon J.-C. (1965) (rééd. 1993), « Hommes de métier ou hommes de qualité » in Bourdieu P. (dir.), 1965, *Un art moyen : essai sur les usages sociaux de la photographie*, Paris, Éditions de Minuit, pp. 245-284.

Bonnet E., Quemin A. (1999), « L'expertise gastronomique : Genèse et mise en œuvre du jugement du goût », *Sociologie de l'Art*, n° 12, 17 p.

Bourdieu P. (1979) (rééd. 1985), *La Distinction : cri-*

tique sociale du jugement, Paris, Éditions de Minuit, 670 p.

Chapuis J., Westphal B. (1990), *Sur les pas d'Edgar Villems*, Paris, Éditions Pro Musica, 191 p.

Chrie (« *The Hospitality & Tourism Educators* ») (1995), *A Guide to College Programs in Hospitality & Tourism*, John Wiley & Sons, Inc., USA, Fourth Edition, 503 p.

Cochoy F., Dubuisson-Quelher S. (2000), « Les professionnels du marché : vers une sociologie du travail marchand », *Sociologie du travail*, n° 42, juillet-septembre, pp. 359-368.

Doise W. (1989) (rééd. 1997), « Cognitions et représentations sociales : l'approche génétique », in Jodelet D. (dir.), *Les représentations sociales*, Paris, Presses Universitaires de France, Coll. « Sociologie d'Aujourd'hui », pp. 361-382.

Dubar C. (1992), « Formes identitaires et socialisation professionnelle », *Revue Française de Sociologie*, n° XXXIII, octobre-décembre, pp. 505-529.

Fine G.A. (1996), *Kitchens : the Culture of Restaurant Work*, Berkeley & Los Angeles, University of California Press, 303 p.

- Geste, Obea (1997), *Hôtellerie, restauration, cafés : analyse et enjeux en matière d'emploi et de formation professionnelle*, ministère de l'Emploi et de la Solidarité, Paris, La Documentation française, septembre, 392 p.
- Girodin P. (1995), *Restaurants et restauration en France*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. « Que sais-je ? », n° 2975, avril, 127 p.
- Gremillet M. (2000), « La pénurie de cuistots joue pour moi : Geoffroy, 20 ans, bac pro cuisinier », *Libération*, mercredi 31 mai, p. 3.
- Grignon Cl., Grignon Ch. (1980), « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue Française de Sociologie*, n° XXI, pp. 531-569, note 28, p. 556 et pp. 552-553.
- Grignon Cl. (1993) (rééd. 1994), « La règle, la mode et le travail : la genèse sociale du modèle des repas français contemporain », in Aymard M., Grignon Cl. et Sabban F. (dir.), *Le temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions Maison des Sciences de l'Homme : Institut national de la recherche agronomique, pp. 275-323.
- Iribarne Philippe d'. (1989), *La logique de l'honneur. Gestion des entreprises et traditions nationales*, Paris, Le Seuil, 279 p.
- Jaeger C. (1982), *Artisanat et capitalisme : l'envers de la roue de l'histoire*, Paris, Payot, 324 p.
- Kirsch E. (1998), « Les nouveaux territoires de l'enseignement technique », *Bref-Céreq*, n° 145, septembre, p. 3.
- Koukidis G., Petitcolas C. (dir.) (1996), « CAPET Hôtellerie-Tourisme, options techniques de production, techniques de service et d'accueil », in *Rapports de jurys de concours*, ministère de l'Éducation nationale, CNDP, pp. 54-71.
- Marcel J.-C. (1990) (non rééd.), *La sale bouffe*, Lyon, Bernard Barrault éditeur, Coll. « Pamphlet », 138 p.
- Mériot S.-A. (1998), *La restauration collective : analyse des besoins de formation pour une rénovation des diplômes*, Marseille, Céreq, Document n° 129, 150 p.
- Mériot S.-A. (2000), « Des États-Unis à la France : Regard prospectif sur les emplois de l'hôtellerie-restauration », *Céreq-Bref*, n° 168, octobre, 4 p.
- Mériot S.-A. (2000), *Compétences et identité d'un groupe professionnel : les cuisiniers de la restauration collective*, Thèse de doctorat de sociologie, sous la direction d'André Grelon, Paris, EHESS, décembre, 404 p.
- Mériot S.-A. (2002-a), *Le cuisinier nostalgique. Entre restaurant et cantine*, Paris, CNRS Éditions, coll. « CNRS Sociologie », 332 p.
- Mériot S.-A. (2002-b), « L'emploi des cantines en France et aux États-Unis », in Gadrey J. (coord.) et alii., *Restaurer l'emploi dans l'hôtellerie-restauration*, Paris, La Documentation française, 197 p., en particulier pp. 105-140.
- Merle V., Mériot S.-A. (1996), *Étude des besoins de formation du secteur de la restauration collective : rapport intermédiaire à la Direction des Lycées et Collèges du ministère de l'Éducation nationale*, Marseille, Céreq, Document multigraphié, octobre, 20 p.
- Poulain J.-P. (1992), *La cuisine d'assemblage*, Clichy, BPI, pp. 15-17.
- Reynaud J.-D. (1989), *Les règles du jeu : l'action collective et la régulation sociale*, Paris, Armand Colin, Coll. « U-Sociologie », p. 231.
- Rouche M. (1981), « Préface générale », *Histoire générale de l'enseignement et de l'éducation en France : des origines à la Renaissance*, Paris, Nouvelle Librairie de France, Tome 1, 677 p.
- Simon F. (2000), « Je pleurais sur mon Solex », *Le Figaro*, mardi 21 mars, p. 8.
- Vanhoutte J.-M. (1982), *La relation formation-emploi dans la restauration : travail salarié féminin, fin des chefs-cuisiniers et nouvelles pratiques alimentaires*, Thèse de doctorat de sociologie sous la direction de Mendras Henri, Nanterre, Université de Paris X, 727 p.

Vasconcellos M. (1989), « Apprentissage scolaire et professionnel d'un métier et constitution des identités », in Boroff J. et alii., *Modèles pédagogiques et rénovation des métiers : l'exemple des CFA et des LP*, Paris, ministère de l'Équipement et du Logement, p. 3.

Welzer-Lang D. et Filiod J.-P. (1993), *Les hommes à la conquête de l'espace...domestique*, Montréal, VLB-Le Jour, 355 p.

Zarca B. (1979), « Artisanat et trajectoires sociales », *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, n° 29, septembre, p. 7.

Zarca B. (1988), « Identité de métier et identité artisanale », *Revue Française de Sociologie*, n° XXIX-2, avril-juin, pp. 247-273 et en particulier pp. 253-254.

Résumé

La socialisation des cuisiniers français : histoire d'un décalage entre formation et emploi

Par Sylvie-Anne Mériot

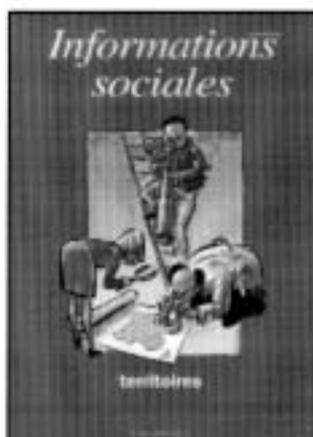
Cette analyse sociologique montre que dans l'exercice de certains métiers, les représentations acquises durant l'enfance et l'adolescence (la *socialisation primaire*) peuvent rester plus prégnantes que celles acquises dans l'activité professionnelle (la *socialisation secondaire*).

Ainsi, pour les cuisiniers français, une réputation gastronomique mondiale oriente les familles et le système de formation vers un idéal professionnel élitiste que la majorité des emplois ne permettent pas de réaliser. Cette socialisation domestique et formative paradoxale interdit par anticipation toute réorientation professionnelle contraire à la « norme ». Elle favorise l'émergence d'un syndrome nostalgique, plutôt qu'un regard objectif sur la diversité des opportunités de carrière.

...Informations sociales...

Créée en 1946, la revue *Informations sociales* est éditée par la Caisse nationale des allocations familiales (CNAF). Outil de réflexion et d'information pour les praticiens du social, *Informations sociales* est également un lieu de synthèse et de débat pour les chercheurs et les décideurs.

La revue est construite sur des dossiers thématiques qui associent les spécialistes et les acteurs d'une question sociale. Cette revue, **avec huit numéros dans l'année**, accompagne acteurs, chercheurs et décideurs dans leur analyse, leur expertise et leur action.



Pour découvrir la revue, nous vous proposons de choisir un exemplaire à titre gracieux parmi nos dernières livraisons :

DEMANDE DE SPECIMEN

- . Diriger, conduire le changement - n° 101 / 2002
- . Politiques familiales en Europe - n° 102 / 2002
- . Modes de garde, modes d'accueil - n° 103 / 2002
- . Territoires - n° 104 / 2002

Vous pouvez également, dès maintenant si vous le souhaitez, vous abonner

Bulletin d'abonnement	<input type="checkbox"/> Demande de spécimen - GRATUIT : numéro souhaité.....
	<input type="checkbox"/> Je m'abonne à la revue <i>Informations sociales</i> (rayer la mention inutile)
	. pour 8 numéros (un an) : 32.01 €
	. pour 16 numéros (deux ans) : 57.93 €
	Organisme : _____
	Nom et Prénom (en lettres capitales) : _____
	Adresse : _____
	Code postal : _____ Ville : _____ Pays : _____
	Téléphone : _____ Profession : _____
	Date : _____ Signature : _____

A renvoyer avec votre règlement (à l'ordre de la CNAF), à l'adresse suivante :

CNAF - Service Abonnements - 23, rue Daviel - 75 634 Paris Cedex 13

