

Table des matières

PRÉFACE	7
INTRODUCTION	13
CHAPITRE PREMIER	
HISTORIOGRAPHIE DE LA RESTAURATION	
ET DE L'ALIMENTATION	
Histoire de la cuisine : un savoir-faire d'origine domestique	18
Antiquité et Haut Moyen Âge :	
une profession dénigrée et contrôlée	18
Le Moyen Âge : les cours royales,	
lieu d'apprentissage de la cuisine	19
<i>La cuisine des seigneurs</i>	19
<i>L'alimentation des voyageurs</i>	19
<i>Prémices d'une restauration pour les plus défavorisés</i>	20
<i>Naissance du savoir-faire culinaire</i>	21
De la Renaissance au XVII ^e siècle :	
« grande hôtellerie » puis « grande cuisine »	21
Naissance des restaurants à la Révolution	23
Les grands chefs ouvrent des restaurants	23
Restaurants bourgeois et alimentation populaire au XVIII ^e siècle	23
Prémices d'une restauration collective à la Révolution	24
Restauration et alimentation aux XIX^e et XX^e siècles	25
Le XIX ^e siècle, « âge d'or de la gastronomie française »	25
<i>Suprématie d'un art culinaire français</i>	25
<i>La gastronomie : arme face au développement des chaînes ?</i>	28
Démocratisation des pratiques alimentaires aux XIX ^e et XX ^e siècles	30
<i>Développement des restaurants populaires</i>	
<i>et invention des chaînes au XIX^e siècle</i>	30

<i>L'évolution des pratiques alimentaires, menace de perte identitaire ?</i>	31
<i>Alimentation et distinction culturelle</i>	32
<i>Désacralisation du métier de cuisinier</i>	33
Naissance de la restauration collective autogérée	
à la fin du XIX ^e siècle	34
<i>Le secteur hospitalier : à l'origine des règles d'hygiène de la profession</i>	36
<i>L'armée : mise en place d'innovations technologiques et logistiques</i>	37
<i>Le secteur scolaire : définition de principes nutritionnels</i>	41
<i>En entreprises : expérimentations ouvrières puis recours à la sous-traitance</i>	44
Naissance des sociétés de restauration collective au milieu du XX ^e siècle	47
CHAPITRE II	
RESTAURATION ET EMPLOIS DE CUISINIER AUJOURD'HUI	53
Caractéristiques sectorielles de la restauration	53
Restaurants et cantines : les deux aspects d'une profession	54
Une sous-estimation des emplois de la restauration collective	55
Le succès de la restauration collective, menace pour les restaurants ?	56
« Cantines » ou « restauration collective » : une définition sectorielle peu stabilisée	58
La restauration collective, née d'une construction juridique arbitraire	59
Convergences et synergies entre cantines et restaurants	62
Sous-traitance et « autogestion » :	
les deux facettes de la restauration collective	66
Une insuffisante définition des deux branches de la restauration collective	66
Une sous-traitance encore minoritaire en restauration collective	67
Une multiplicité de déclinaisons en Europe	68
L'exception juridique : objet d'un débat	70
Une mission sociale peut-elle résister à sa professionnalisation ?	72
Localisation et statut des emplois de cuisinier	74
L'emploi de cuisinier, indicateur d'une stabilité organisationnelle	75
<i>La restauration collective, principal employeur des cuisiniers</i>	75
<i>L'importance des cuisiniers, témoignage de faibles rationalisations</i>	77
<i>Un niveau de qualification comparable entre restaurants et cantines</i>	78
Des rémunérations globalement plus favorables dans les cantines	79

<i>Salaires par branche d'activité :</i>	
<i>de moindres rémunérations dans l'artisanat</i>	79
<i>Salaires par niveau d'emploi :</i>	
<i>une moindre progression dans les restaurants</i>	81
<i>Salaires et conditions de travail : une faible corrélation</i>	82
Les caractéristiques des individus : reflet des conditions d'emploi	84
<i>La restauration collective, fin de carrière pour les cuisiniers</i>	84
<i>Une meilleure longévité d'emploi en restauration collective</i>	86
CHAPITRE III	
L'IDENTITÉ PROFESSIONNELLE,	
AU-DELÀ DES COMPÉTENCES MOBILISÉES	89
Modes d'appréhension de la relation compétences-identité	91
Les compétences, arbitrage entre connaissances et représentations	91
Compétences et identité professionnelle	92
Compétences et socialisation professionnelle	94
Pôles d'ancrage des identités professionnelles	95
Représentations et modèle culturel dominant	96
Représentations et culture professionnelle	97
Apports et limites des modèles sociologiques	98
Méthodologie d'analyse de l'identité professionnelle dominante	102
Identifier les principaux champs de construction	
des représentations professionnelles	102
Analyser l'obstacle identitaire des incertitudes professionnelles	103
Interpréter la situation présente	
au regard des expériences antérieures	104
CHAPITRE IV	
CONSTRUCTION IDENTITAIRE ET PARCOURS INDIVIDUELS	109
Construction identitaire par rapport aux expériences	
domestiques et sociales	109
Expériences domestiques de la cuisine	109
<i>Un ancrage social et culturel de nos goûts</i>	109
<i>Une sur-valorisation de la pratique culinaire domestique</i>	
<i>et de loisirs</i>	113
<i>Une banalisation des situations intermédiaires,</i>	
<i>comme la restauration collective</i>	117
La restauration comme pratique de consommation	119
<i>La restauration, lieu d'une impossible neutralité</i>	119
<i>Attrait d'un service sélectif, en matière alimentaire</i>	121
<i>La restauration collective : ni festive, ni intime</i>	123
<i>Un rejet des approches rationnelles de la sphère alimentaire</i>	125
Origines sociales et orientation professionnelle	127
<i>Corrélations entre origines sociales</i>	
<i>et orientation professionnelle</i>	130

<i>Une continuité entre expériences domestiques et expériences professionnelles</i>	136
<i>La pratique culinaire domestique, atout professionnel sans reconnaissance statutaire</i>	138
<i>L'ambition de servir les classes supérieures pour s'élever dans la hiérarchie sociale</i>	144
Efforts du système éducatif pour préserver un « métier » de cuisinier	146
La socialisation des élèves par la socialisation des enseignants	146
<i>Une définition évolutive des finalités des diplômes</i>	147
<i>Une orientation stable des pratiques pédagogiques</i>	150
La technique professionnelle érigée au rang d'art	153
<i>La science contre l'art culinaire : un passé révolu ?</i>	153
<i>Revaloriser l'enseignement par la science</i>	155
<i>La science au service de l'art</i>	161
Mystification du rôle des pratiques artisanales et artistiques	162
<i>Former pour l'artisanat pour repousser l'industrialisation de l'alimentation</i>	162
<i>Un ancrage artistique pour résister à l'évolution des pratiques culinaires</i>	165
<i>Hiérarchisation des branches professionnelles par les enseignants et leurs élèves</i>	168
<i>Des enseignants méfiants envers l'artisanat, ou rejetant leur propre identité ?</i>	170
Autres formes d'apprentissage et de consécration sociale des cuisiniers	172
Des concours anciens et reconnus, pour les cuisiniers des restaurants	174
<i>Le compagnonnage et l'esprit communautaire</i>	174
<i>Les Meilleurs Ouvriers de France et l'idéal bourgeois</i>	177
<i>Des épreuves qui valorisent les techniques artisanales</i>	178
La restauration collective : condamnée à la discrétion ?	180
<i>La cuisine des cantines :</i>	
<i>une pratique professionnelle dégradée ?</i>	181
<i>Des concours de chefs pour la restauration collective</i>	182
Atouts d'un classement pour la restauration collective	184
 CHAPITRE V	
UNE SOCIALISATION SECONDAIRE D'OPPOSITION	189
Statut et image des branches professionnelles de la restauration	189
Les « indépendants » : valoriser la technique au nom des traditions	191
<i>L'affirmation récente d'une fédération de l'hôtellerie-restauration</i>	193

<i>Une solidarité corporatiste</i>	195
La restauration collective autogérée :	
valoriser une auto-organisation collective	196
<i>Des organisations professionnelles de salariés,</i> <i>à défaut d'employeurs</i>	198
<i>Les déclinaisons multiples d'une profession confrérique</i>	201
Les sociétés de restauration collective : une profession illégitime	202
<i>Une branche qui accède au rang de profession</i>	202
<i>Des valeurs peu stabilisées</i> <i>pour les sociétés de restauration collective importantes</i>	206
Complémentarités entre syndicalisme patronal et syndicalisme salarial	208
Emplois et valorisation du travail	
par type d'organisation, en restauration	211
La restauration commerciale : des « indépendants » qui valorisent l'investissement dans le travail	213
<i>Des employeurs indépendants encore majoritaires</i> <i>face aux chaînes</i>	213
<i>Un apprentissage par imitation</i>	214
La restauration collective autogérée :	
survivance d'un idéal d'indépendance	217
<i>Une multiplicité de statuts sous une apparence</i> <i>d'emploi public</i>	217
<i>Expérience autogestionnaire et mobilisation affinitaire</i>	219
Les sociétés de restauration collective :	
un modèle libéral professionnalisé	223
<i>Des sociétés importantes, soucieuses de leur image</i>	223
<i>Un recours mixte aux diplômes et à la formation continue</i>	226
Construction identitaire dans l'activité, en restauration	229
Construction identitaire par rapport à la technologie	229
<i>Une technologie née des contraintes d'alimentation</i>	231
<i>Des innovations plus ambiguës pour les cuisiniers</i>	232
<i>Des savoir-faire inavoués, liés à un réinvestissement</i> <i>technologique</i>	233
<i>Une difficile construction identitaire</i> <i>dans un rapport de culpabilité</i>	237
Construction identitaire par rapport à l'orientation du travail	240
<i>Un client au cœur des choix technologiques,</i> <i>organisationnels et gestionnaires</i>	240
<i>Un employeur qui rationalise les activités de travail</i>	243
<i>Un actionnaire qui suscite de nouvelles interrogations</i>	248
<i>De nouvelles formes de mobilisation pour les cuisiniers</i>	251
Difficultés de repérage professionnel	
entre cultures artisanale, de métier et d'entreprise	253
<i>Que reste-t-il de l'« artisanat » ?</i>	255

<i>Une distribution des pouvoirs aléatoire en restauration collective « autogérée »</i>	257
<i>Le cuisinier, cœur du métier des sociétés de restauration collective</i>	258
<i>La restauration collective : lieu d'un impossible compromis</i>	262
CHAPITRE VI	
IDENTITÉ DOMINANTE DU CUISINIER FRANÇAIS	265
Positionnements identitaires entre situations et représentations	265
Transformation brutale des représentations pour la plupart des cuisiniers	267
Transformation progressive des représentations pour certains cuisiniers	269
Imposer ses représentations du métier pour transformer son emploi ...	271
Imposer ses représentations de la cantine pour affirmer son expertise	273
Critique des modèles sociologiques d'analyse de l'identité professionnelle	277
Une anomie due à l'incertitude des modes de reconnaissance professionnelle	277
Une distanciation d'un environnement peu maîtrisé	280
La quête d'une identité de métier	283
Un parcours de professionnalisation rompu, donc non reconnu	285
CONCLUSION	289
ANNEXES	295
Annexe 1. Incidence du contexte sur l'activité des cuisiniers	296
Annexe 2. Méthodologie de l'enquête	298
Annexe 3. Lexique	301
LISTE DES TABLEAUX, GRAPHIQUES ET ENCADRÉS	303
BIBLIOGRAPHIE	305
Ouvrages et thèses	305
Rapports	311
Revue	314
INDEX DES TERMES ET ORGANISMES PROFESSIONNELS	323