

L'évolution du métier et de la figure du cuisinier, avec Cyrille Laporte

Générique

Voix multiples

On R.

Voix féminine

On R, le podcast.

Introduction

Sophie Chaulaïc

Bonjour à toutes et à tous. Bienvenue sur *On R*, le podcast de l'Université Toulouse Jean Jaurès. Je m'appelle Sophie Chaulaïc, je suis journaliste et je vous propose, le temps d'un trajet en métro ou en bus, de tout comprendre sur un sujet de recherche.

Celui du jour s'intéresse à ce que nous mangeons en dehors de nos propres cuisines, et plus particulièrement à l'évolution de la figure du cuisinier depuis un demi-siècle.

Bonjour Cyrille Laporte

Cyrille Laporte

Bonjour.

Sophie Chaulaïc

Vous êtes maître de conférences en sociologie, directeur de l'ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation), et chercheur au sein du laboratoire UTOPI (Unité de recherches Transitions Organisations Politiques Inégalités) de l'Université Toulouse Jean Jaurès. J'ajoute que vous êtes l'auteur de *Figures de cuisiniers : de l'artisan à l'assembleur*, paru en 2023 aux éditions Classiques Garnier.

La restauration hors foyer

Sophie Chaulaïc

Cyrille Laporte, ce que nous mangeons en dehors de chez nous, comme je l'évoquais à l'instant, ça commence dès l'enfance, à la cantine, puis plus tard à la cafétéria, au restaurant ou encore quand on se fait livrer des plats cuisinés.

Cette alimentation hors foyer, il me semble qu'elle a une place importante dans nos vies. Est-ce qu'on pourrait même dire qu'elle occupe une place de plus en plus importante ?

Cyrille Laporte

Depuis le début des années 1970, on a effectivement une augmentation du nombre de repas que l'on va consommer hors du foyer.

Mais vous rappelez très justement que dans notre vie du quotidien, depuis la petite enfance, nous sommes amenés à manger à l'extérieur de notre domicile. Ce que nous appelons la restauration hors foyer, c'est donc l'ensemble des repas que l'on va consommer hors de son foyer, que ce soit dans la restauration dite collective à caractère social (l'école, le médico-social et la restauration sur le lieu de travail) ou que ce soit en restauration commerciale dans toutes les formules que l'on peut connaître.

Sophie Chaulaïc

Cela nous laisse déjà deviner l'importance de cette alimentation hors foyer.

« Restauration commerciale » que vous avez étudiée, notamment sur son évolution, et l'évolution de la figure du cuisinier depuis les années 1970. Pourquoi les années 1970 d'ailleurs, il y a une raison ?

Cyrille Laporte

Il y a plusieurs facteurs qui peuvent expliquer cette situation. Un des éléments significatifs, c'est l'augmentation du temps libre et l'augmentation des besoins de loisirs. C'est-à-dire qu'on observe, au début des années 1970, un certain nombre d'individus qui vont avoir l'envie, que ce soit en soirée, que ce soit les week-ends, que ce soit sur les périodes de congés payés, de profiter de ce temps libre, et notamment d'aller dans la restauration commerciale.

On a alors une grande quantité d'offres alimentaires et d'offres de restauration qui vont se développer à partir du début des années 1970. L'État va accompagner ce mouvement à travers, par exemple, l'institutionnalisation des formations techniques en hôtellerie et en tourisme. Je parle ici du Brevet de

On R : L'évolution du métier et de la figure du cuisiner, avec Cyrille Laporte

Technicien Supérieur Tourisme et du Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie-Restauration, qui sont créés au début des années 1970, avec des acteurs naissants qui sont aujourd'hui des acteurs économiques majeurs de la restauration commerciale et de l'hôtellerie commerciale, comme le groupe Accor par exemple, qui a aujourd'hui plus de 5 500 hôtels dans le monde, mais dont le premier hôtel a ouvert à Lesquin, à proximité de Lille, et le second Porte de Bagnolet à Paris, en 1969.

Vous voyez qu'on a là l'émergence d'un secteur d'activité économique qui va, au fil des décennies, se structurer et proposer une offre relativement large.

La recrudescence de l'usage des produits transformés et semi-transformés

Sophie Chaulaïc

Cette alimentation commerciale, vous l'avez étudiée depuis son émergence et son développement dans les années 1970. Le constat que vous faites, c'est que l'on cuisine de moins en moins de produits bruts. Pourquoi ? Et comment vous avez fait ce constat ?

Cyrille Laporte

J'ai mis la focale sur début des années 1970 à aujourd'hui, mais la restauration commerciale existe bien avant le début des années 1970.

Si l'on prend la période étudiée, une des thèses de l'ouvrage c'est d'observer que plus on avance dans le temps, moins on transforme de produits alimentaires. On a un usage de plus en plus important de produits dits « semi-élaborés », voire transformés.

Il y a plusieurs raisons à ça. Parmi les raisons, vous avez une offre de produits transformés qui n'a jamais été aussi importante. Sur le marché, quand vous êtes restaurateur, vous avez une gamme de produits alimentaires extrêmement variée qui va du produit brut au produit transformé. En France, nous avons le poids du repas gastronomique qui pèse dans nos représentations collectives, il y a cette idée que, partout où l'on mange à l'extérieur, il y a des personnes, des cuisiniers ou des cuisinières, qui utilisent des produits bruts, qui les transforment et qui les servent directement. Cette image d'Épinal, elle est un peu écornée quand on regarde de façon macro toute la restauration hors foyer. Que je sois en scolaire, en médico-social, en restauration sur lieu de travail ou en restauration commerciale, la très grande majorité des acteurs utilisent aujourd'hui de façon tout à fait classique, naturelle, des produits transformés voire des produits finis.

En 2001, le Ministère de l'Éducation Nationale, qui porte la politique de formation des futurs cuisiniers à travers des diplômes a réformé le contenu du CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) de cuisine et a intégré dans les techniques enseignées aux futurs cuisiniers l'usage de produits semi-élaborés voire finis. Il y a donc une forme de soutien de la puissance publique à l'usage de ces produits-là.

Ce n'est pas la seule raison bien sûr. Il y a des gestionnaires qui, au quotidien, surveillent des coûts-matières, surveillent des coûts en personnel. Dans toute la restauration collective, on a une partie de la restauration qui est prise en charge par une collectivité. Cela signifie qu'un repas qui va coûter 2 euros à produire, celui qui va manger ne va payer que 3 ou 4 euros, et le delta, il faut bien le financer. Il y a des formes de rationalité économique, c'est-à-dire qu'on est attentif à combien ça va coûter en bout de chaîne à l'institution, qui peuvent amener parfois à aller chercher des produits qui vont coûter moins cher. On ne parle pas ici de façon globale des qualités organoleptiques, on parle de postures de gestionnaires.

Industrialisation et centralisation de la production

Sophie Chaulaïc

Ces produits semi-transformés ou déjà transformés dont vous parlez, ils sont bien cuisinés par quelqu'un, ou peut-être par une machine ? D'où viennent-ils ?

Cyrille Laporte

En France, la grande distribution va, de façon constante, s'installer sur tout le territoire national après la Seconde Guerre mondiale. Vous avez de grands industriels qui vont mettre en marché du plat cuisiné pour le grand public. Ce sont ces mêmes acteurs qui, progressivement, vont développer des marques à destination de la restauration hors foyer. Sur les sources d'approvisionnement, il y a de très grands acteurs économiques qui sont aujourd'hui en capacité de mettre des gammes extrêmement larges de produits transformés, que ce soit des produits à base de viande, de poisson, de légumes, toute filière alimentaire concernée.

Sophie Chaulaïc

Prenons l'exemple des cantines et des hôpitaux, dont on dit, on en entend souvent parler, que de gros efforts ont été fait sur la qualité nutritionnelle, sur le goût, sur l'aspect un peu gastronomique de ce qui y est servi dans les cantines et les hôpitaux. Pour autant, est-ce que les plats sont cuisinés sur

place ?

Cyrille Laporte

La restauration scolaire est gérée par les communes. Lorsque l'on regarde les communes en France, il y en a bien entendu de tailles différentes. Si je regarde la ville de Toulouse, on est à plus de 30 000 repas servis dans les cantines scolaires, cela va de soi que vous avez un dispositif technique qui ne peut pas ressembler à celui d'une commune où il y a 50 enfants qui mangent à la cantine tous les midis. Nous avons donc des pratiques différenciées et, par moment, les volumes ont induit des dispositifs techniques.

Il y a un grand mouvement que l'on observe depuis le début des années 1980, que j'ai nommé la centralisation de la production. On a créé dans toute la restauration hors foyer ce qu'on appelle des « cuisines centrales », ou des unités centrales de production, c'est-à-dire qu'on a basculé d'un modèle artisanal à un modèle industriel sans pour autant le décrire, en utilisant les mots que je viens d'utiliser. On vous explique qu'on fait de la cuisine, bien sûr qu'on fait de la cuisine, mais on gère des volumes importants. Difficile d'imaginer un cuisinier qui va éplucher des carottes pour 30 000 repas par jour. Cela veut bien dire qu'il va falloir soit recruter beaucoup de personnes pour le faire, soit se tourner vers des produits qui ont été en partie transformés. Et là on se tourne vers les industriels de l'agroalimentaire qui sont en capacité de mettre en marché ces produits-là. Ce qui ne veut pas dire que ce sont de mauvais produits.

On rentre ensuite dans une façon de gérer la production-distribution des repas qui ressemble aux formes d'organisation taylorienne qu'on avait à la fin du 19e ou au début du 20e siècle : une division du travail qui repose sur des tâches simples, des tâches répétitives.

Mais on peut se questionner sur la façon dont les individus vont vivre ces changements en termes d'identité professionnelle. Ce qui fait la caractéristique d'un cuisinier, c'est sa capacité à transformer un produit alimentaire, à faire usage de ses mains, à faire usage de quelques outils.

La cuisine d'assemblage, ou la déqualification d'un métier

Sophie Chaulaïc

J'ai l'impression qu'il devient alors un technicien bien plus qu'un cuisinier.

Cyrille Laporte

Vous avez vu le titre de l'ouvrage, « De l'artisan à l'assembleur ». Assembler, ça

veut dire qu'on prend des choses qui ont été en partie transformées et on va les assembler. On peut prendre un exemple très simple : vous prenez une salade composée, au lieu de prendre une salade avec un peu de terre que vous allez nettoyer, vous allez prendre une salade en poche sous azote, vous ouvrez la poche, vous prenez la salade, elle est prête à mettre sur l'assiette. Et vous faites ça avec à peu près tous les ingrédients.

Là vous observez une déqualification du travail. C'est-à-dire que pour cuisiner ou pour assembler, il faut quelqu'un qui soit juste en capacité d'ouvrir des sachets, d'ouvrir des poches et d'assembler des choses qui ont été préparées par d'autres. Donc ça, c'est une évolution significative.

En 1985, Gabriel Larrose et Jean-Pierre Poulain ont écrit un traité d'ingénierie hôtelière dans lesquels ils font déjà référence à ce qu'ils appellent « la cuisine d'assemblage ». La cuisine d'assemblage renvoie à l'idée de l'usage de produits transformés.

Donc le paysage de la restauration hors foyer est protéiforme. On a toujours, bien sûr, ici ou là des personnes qui cuisinent avec les schémas de la cuisine classique française. Je prends les grands maîtres, Auguste Escoffier, le Guide culinaire, et je vais réciter ma recette telle que le grand maître l'a pensée. Mais on a aussi, dans l'éventail des pratiques, des personnes qui vont prendre une boîte de conserve ou qui vont prendre un produit transformé et qui vont au mieux l'assembler voire le remettre simplement en température.

Sophie Chaulaïc

Mais alors, dans les cuisines professionnelles, est-ce qu'on sait encore faire une béchamel ou une crème anglaise ?

Cyrille Laporte

Il faut que l'on s'accorde sur où sont les cuisines professionnelles. Si on a un a priori qui consiste à dire : « partout où on mange, il y a des cuisiniers professionnels », on va observer les pratiques différenciées auxquelles je faisais référence. On a bien des endroits où il y a des personnes qui cuisinent selon les canons ou les représentations collectives qu'on peut avoir. Mais force est de constater qu'il y a d'autres schémas.

C'est pour ça que dans le titre du livre, « Figures de cuisiniers », j'ai employé le pluriel. Il y a des figures de cuisiniers, donc il y a des personnes qui s'occupent de l'alimentation dans toute la restauration hors foyer, mais par contre il y a des pratiques différenciées de professionnels. On a toujours la haute gastronomie, c'est-à-dire la haute couture de la cuisine française, ça existe. Le Guide Michelin 2026 vient de sortir, il y a toujours des trois macarons, deux macarons, un

On R : L'évolution du métier et de la figure du cuisiner, avec Cyrille Laporte

macaron, des gens qui vont avoir très rapidement un peu de notoriété et qui sont la vitrine de ce qu'est la grande gastronomie française. Il y a d'autres formes de reconnaissance, c'est-à-dire qu'il y a des personnes qui font de la très grande cuisine qui ne sont pas pour autant dans les guides gastronomiques, mais on a également, dans les professionnels de la cuisine, des personnes qui font le métier de cuisinier, mais ils le font de façon différente.

La formation, l'enseignement et l'avenir

Sophie Chaulaïc

Vous dirigez un institut d'hôtellerie-restauration. Aujourd'hui, comment se traduit dans l'enseignement, mais aussi sur le marché du travail, cette évolution, ce mouvement dont vous parlez ? Qu'est-ce qu'on leur demande ?

Cyrille Laporte

C'est toute la question des « savoirs légitimes ». Et c'est toute la tension qu'il peut y avoir dans la relation formation-emploi entre le poids de la gastronomie française dans les représentations collectives de tous les acteurs. Je pense que si vous questionnez les parents, ils veulent tous avoir des repas trois macarons Michelin à la cantine scolaire. Après il y a des réalités, économiques notamment, qui font que. Donc dans les savoirs à enseigner, je pense qu'il faut qu'on distingue les niveaux de formation.

Sur l'enseignement professionnel et technique, l'État a pour rôle de former des jeunes qui s'insèrent professionnellement. Donc si je regarde les besoins du marché de l'emploi dans la restauration hors foyer, il faut pas former que des grands professionnels de la cuisine. Il en faut, mais pas que, puisqu'on voit qu'il y a des lieux où le niveau de qualification requis n'est pas très élevé.

Sophie Chaulaïc

Il faut aussi former des « assembleurs ».

Cyrille Laporte

On pourrait le formuler ainsi effectivement.

Ensuite vous avez l'enseignement supérieur qui vise à former les gestionnaires, le *middle management*, pour encadrer la restauration, que ce soit à l'hôpital, en restauration commerciale ou que ce soit dans tous les lieux de la restauration hors foyer.

Sophie Chaulaïc

Donc là aussi, l'évolution de la figure du cuisinier s'est diversifiée, et elle s'est un peu fragmentée ?

Cyrille Laporte

Elle s'est un peu fragmentée.

Ensuite vous avez la question de la formation des maîtres, c'est-à-dire la question de la formation des professeurs de cuisine. Où sont les personnes qui enseignent la cuisine aux jeunes qui vont devenir après-demain cuisiniers ? Vous avez le réseau des lycées professionnels et des lycées techniques hôteliers publics, à peu près 150 établissements, et après vous avez les centres de formation des apprentis. Donc si je reste sur les lycées professionnels et lycées hôteliers, il y a les savoirs légitimes qui sont consignés par le Ministère de l'Éducation Nationale, qui sont le cadre à partir duquel un professeur de cuisine doit enseigner la cuisine. Mais ensuite, vous avez les pratiques des individus. Donc vous êtes parfois en conformité ou en dissonance avec la norme.

Je vous prends un exemple très simple : si le référentiel du diplôme vous demande d'utiliser une pâte feuilletée toute prête, vous pouvez avoir dans les pratiques de l'enseignant un enseignant qui va quand même faire une pâte feuilletée dans les règles de l'art, mais qui va expliquer aux jeunes qu'il y a aussi un produit transformé qui existe et qu'on pourrait être à même d'utiliser, de faire l'usage de ces deux types de produits.

Il y a un enjeu majeur dans le profil des enseignants qu'on recrute dans les structures publiques au regard de ce qu'on veut faire de la cuisine en France. On a par exemple masterisé la formation des maîtres. Pour devenir professeur de cuisine, jusqu'à aujourd'hui, il fallait être titulaire d'un bac +5. Ce n'est pas toujours simple de développer une culture technique quand vous avez poursuivi vos études pour être à bac +5. Et la masterisation a eu pour conséquence peut-être d'appauvrir le niveau technique des enseignants, mais par contre d'avoir une montée en compétence sur la didactique disciplinaire ou sur des techniques pédagogiques. Pour autant, historiquement, on avait des professeurs de cuisine qui étaient des grands techniciens, et on partait d'un postulat qu'il fallait avoir travaillé en restauration gastronomique avant d'être en capacité d'enseigner la cuisine.

Sophie Chaulaïc

Ce n'est plus le cas ?

Cyrille Laporte

C'est encore présent, mais force est de constater que dans la fonction publique, lorsqu'on regarde le profil des enseignants, les choses changent. En 2010 j'ai fait un doctorat sur les professeurs de cuisine, et j'ai justement étudié les profils des enseignants et cette évolution vers des profils plus diplômés, moins techniciens.

Il y a une réforme en cours de la formation des maîtres où l'on va redescendre le niveau requis à bac +3, il est probable qu'à moyen terme cela aura un effet. Mais il y a une crise des vocations de l'enseignement, y compris pour les professeurs de cuisine. Il y a là incontestablement un vrai sujet national sur la façon dont on va enseigner la cuisine dans les prochaines décennies, sur le profil des enseignants et sur les savoirs légitimes à enseigner.

Sophie Chaulaïc

Vous me présentez un boulevard pour ma dernière question. Comment vous, vous voyez justement cette évolution ?

Cyrille Laporte

Difficile de lire dans une boule de cristal. Ce qui est incontestable, c'est que culturellement, la cuisine a une place très importante dans notre façon de vivre et dans la façon dont on se représente l'alimentation. Cela pèse évidemment dans la décision publique.

Mais face à cela vous avez un secteur d'activité économique, la restauration commerciale, vous avez toute la restauration collective qui, a priori, a un besoin de personnes qui vont cuisiner « plus ou moins ». Le rôle de l'Éducation Nationale, c'est quand même de former des jeunes pour répondre à un besoin du marché, donc on a une tension entre répondre aux besoins du marché ou être fidèle à la culture gastronomique française. Et ce n'est pas toujours simple à arbitrer.

Conclusion

Sophie Chaulaïc

On a une tradition sur *On R*, c'est de demander à l'invité une référence. Cela peut être un livre, un film, une conférence, ce que vous souhaitez conseiller sur le sujet à celles et ceux qui nous écoutent.

On R : L'évolution du métier et de la figure du cuisiner, avec Cyrille Laporte

Cyrille Laporte

L'Aile ou la Cuisse.

Sophie Chaulaïc

Grand film !

Cyrille Laporte

Voilà, grand film avec Louis de Funès, qui pointait déjà des tensions entre les tenants de la gastronomie et des produits issus de ce que Claude Fischler a appelé des « objets comestibles non identifiés ».

Sophie Chaulaïc

Avec Jean Guïomar également. Un grand merci, Cyrille Laporte, d'avoir accepté notre invitation.

On R est une production de l'Université Toulouse Jean Jaurès, portée par le Centre de promotion de la recherche scientifique, le service Communication et le Pôle Production – Le Vidéographe de la Maison de l'Image et du Numérique de l'UT2J. La réalisation est signée Cédric Peyronnet du Pôle Production – Le Vidéographe. *On R* est diffusé sur *Miroir*, le média numérique de l'université et est accessible via le site www.univ-tlse2.fr de l'UT2J. Vous pouvez aussi retrouver *On R* sur les différents comptes de l'université et sur les plateformes numériques.

Générique de fin

Voix multiples

On R.