

# Lectures

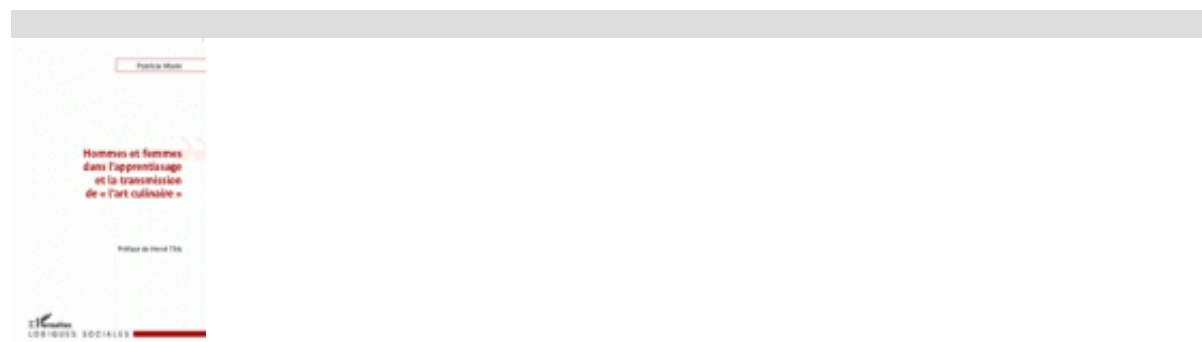
Les comptes rendus

/

2014

## Patricia Marie, *Hommes et femmes dans l'apprentissage et la transmission de « l'art culinaire »*

OLIVIER WATHELET



Patricia Marie, *Hommes et femmes dans l'apprentissage et la transmission de "l'art culinaire"*, Paris, L'Harmattan, coll. « Logiques sociales », 2014, ISBN : 978-2-343-03004.

Vous pouvez commander cet ouvrage sur le site de notre partenaire Decitre

### *Texte intégral*

PDF

- 1 Si la question du genre est régulièrement convoquée dans le cadre des travaux en sociologie de l'alimentation<sup>1</sup>, rares pourtant sont les essais qui s'y consacrent exclusivement. Issu d'une thèse de sociologie à l'université de Bourgogne, le volume que vient de faire paraître Patricia Marie comble ainsi un vide relatif en offrant une lecture historique de la pratique culinaire française, domestique et professionnelle, au prisme du clivage entre féminin et masculin. Au-delà du thème, l'originalité de la démarche tient dans la mise en perspective des pratiques

culinaires domestiques et professionnelles, montrant ainsi comment ces deux régimes ont évolué conjointement, structurant un ensemble de représentations sur le sexe du cuisinier et de sa cuisine. Ainsi, apparaît avec beaucoup de clarté la coévolution des représentations du genre au sein des sphères publique et privée, et la hiérarchie des savoirs et des compétences qui en dépend dans le domaine de l'alimentation.

- 2 Partant de l'origine postrévolutionnaire du restaurant, Patricia Maria détaille de quelles façons l'émergence du métier de cuisinier, depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle au moins, a mobilisé et travaillé les représentations sur le masculin et le féminin. On observe ainsi la mise à l'écart volontaire des femmes pour réduire la concurrence sur le marché du travail, et la prégnance de représentations relatives aux compétences « naturelles » des hommes et des femmes. En cuisine, ces dernières concernent tout particulièrement l'exclusivité masculine du génie créatif et l'inégale résistance des corps face à la pénibilité des tâches. Tout au long de l'ouvrage, Patricia Marie démontre le poids de cette hiérarchie des sexes dans la construction d'un métier de cuisinier autant que dans la mise en forme d'une pratique domestique, hiérarchie qui, dans sa structure et son inégalité, fait montre d'une remarquable stabilité au travers de l'histoire des deux derniers siècles au moins.
- 3 Ainsi, la question de la transmission des savoirs, mais aussi celle des valeurs et des normes, apparaissent comme des questions centrales de cette histoire du genre culinaire. Car si l'auteur rappelle l'existence de certaines formes d'invariance anthropologique dans le domaine des représentations de la cuisine domestique et du rôle nourricier des mères, elle prend soin de circonscrire son propos et de montrer le poids des institutions dans la construction de ce discours. Ainsi, dans le domaine domestique, le processus de civilisation des mœurs et l'émergence d'un modèle bourgeois de la famille ont créé cette figure de la maîtresse de maison dont l'apprentissage culinaire, fondé sur une imprégnation informelle au rôle et à ses compétences, continue d'irriguer les représentations actuelles.
- 4 À propos du métier de cuisinier, Patricia Marie expose également l'importance de la notion d'héritage dans la construction d'un parcours professionnel, celui-ci donnant invariablement prise à une mise à distance de la sphère domestique, quand bien même il s'agirait pour les chefs ayant été formés chez les « mères » (Brazier, Poulard, Filloux, etc.) de démontrer que leur pratique en constitue le prolongement, mais sublimé grâce à leur inventivité. C'est ainsi qu'au travers de différents dispositifs ayant contribué à l'émergence d'une cuisine de prestige à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle – presse et littérature spécialisées, routes gastronomiques, syndicat et surtout centres de formations – les représentations sur le genre ont été un puissant outil de contrôle de l'accès au métier.
- 5 Patricia Marie illustre très clairement cette situation en accordant un chapitre entier à la problématique de l'enseignement professionnel. Si l'hostilité des cuisiniers à l'égard de l'entrée des femmes au sein du métier ne semble plus peser de la même importance, il n'en reste pas moins un certain nombre de difficultés qui expliqueraient pourquoi, en France, seuls deux pourcent des chefs étoilés sont des femmes<sup>2</sup>. Entre bizutage, résistance à l'embauche ou plus simplement permanence de certaines représentations liées au genre (effort physique, gestion du stress et des émotions...), l'auteur montre la difficulté pour les candidates cuisiniers d'embrasser un parcours classique, en dépit de la volonté explicite de certains chefs de tordre le cou à ces représentations. Ainsi, comme l'illustrent les récits de quelques chefs femmes, leurs parcours ont pour principales caractéristiques d'être atypiques et, pour partie, autodidactes.
- 6 Évitant le piège d'une quête des spécificités masculines et féminines du culinaire – question pourtant sans cesse convoquée par la presse spécialisée ou le

grand public – l’auteur offre un panorama synthétique des représentations concernant le genre dans le domaine de la cuisine. En se focalisant ainsi sur les discours, l’approche historique rend compte de la très lente transformation des rôles sociaux et de leur place dans la dialectique entre sphère professionnelle et sphère domestique, qui traverse la cuisine aujourd’hui encore. C’est précisément dans la mise en dialogue de ces deux mondes que l’ouvrage offre le plus d’intérêt. Pourtant très riche, le travail de terrain de l’auteur, fait d’entretiens avec des cuisinières professionnelles, des acteurs de la gastronomie et des cuisiniers domestiques, n’occupe malheureusement qu’une place secondaire dans l’argumentaire. En particulier, on regrette que les parcours de chefs femmes contemporaines ne constituent qu’un élément anecdotique dans le livre (moins de dix pages consacrées au parcours de cinq chefs). De même, la très féconde analyse de l’apprentissage informel de la cuisine domestique n’a pas donné plus de place à des thèmes importants, ici uniquement esquissés, tels que la résistance de femmes interrogées face à un rôle de ménagère qui leur est socialement assigné. Pourtant, comme cela a été très bien montré dans le cas des <sup>3</sup>, le discours contemporain sur le culinaire se structure autour d’une forte critique des hiérarchies sociales, sans pour autant échapper aux mécanismes de la distinction, mais sous une forme renouvelée.

7 En définitive, l’ouvrage offre une synthèse très claire sur les rapports de genre au sein de l’activité culinaire, au travers d’une approche de l’histoire récente du métier et de la pratique domestique de la cuisine. Il s’avère à ce titre un outil pertinent pour appréhender, par exemple, l’actualité médiatique de la cuisine qui, au gré des concours et des expériences de télé-réalité, continue de mettre en scène ces deux univers, professionnel et domestique, et d’enrichir le répertoire des représentations du cuisinier et de la cuisinière.

## Notes

1 Citons, à titre d’exemple, Verdier Yvonne, *Le métier de cuisinier*, Paris, Gallimard, 1979 ; Mennell Stephen, Murcott Anne et Van Otterloo Anneke, « Domestic cookery, home economics and girls’ education », *Journal of American Studies*, vol. 40, n° 2, 1992, p. 88-111 ; Sluys Colette, Chaudron Martine & Zaidman Claude, « Chérie, qu’est-ce qu’on mange ce soir ? », *Revue de la cuisine*, vol. 27, n° 1, 1997, p. 87-95 ; Kaufmann Jean-Claude, *Le métier de cuisinier*, Paris, Armand Colin, 2005 ; Gojard Séverine, *Le métier de cuisinier*, Paris, La Dispute, 2010.

2 Selon l’édition 2011 du *Le métier de cuisinier*.

3 Voir, par exemple, Cairns Kate, Johnston Josée & Baumann Shyon, « Caring about food: doing gender in the foodie kitchen », *Journal of American Studies*, vol. 24, n° 5, 2010, p. 591-615.

## Pour citer cet article

Olivier Wathelet, « Patricia Marie, *Hommes et femmes dans l’apprentissage et la transmission de « l’art culinaire »* », *Lectures* [En ligne], Les comptes rendus, 2014, mis en ligne le 18 juillet 2014, consulté le 22 avril 2015. URL : <http://lectures.revues.org/15178>

## Rédacteur

**Olivier Wathelet**

Chef de projet innovation anthropologue, Groupe Seb.

**Franck Cochoy, *Aux origines du libre-service. Progressive Grocer (1922-1959)***

[Texte intégral]

**Franck Cochoy, Sociologie d'un « curiositif ». Smartphone, code- barres 2D, et self marketing** [Texte intégral]

## ***Droits d'auteur***

© Lectures - Toute reproduction interdite sans autorisation explicite de la rédaction / Any replication is submitted to the authorization of the editors