

A TABLE!

LE GRAPHISME POUR
SERVIR LA CUISINE.

LIVRET 1: INTRODUCTION

Elisa
LooTVOET

A TABLE! est une analyse
qui entremêle cuisine et graphisme.

Ce mémoire explique et suis mes recherches et ma démarche pour mon travail artistique de fin de diplôme «Sous La Table». Un projet qui met à l'honneur les nouvelles cuisines. Les resto de demain qui change et donne un nouveau souffle au monde de la restauration.

Le mémoire à été écrit en écriture inclusive

en utilisant le point médian « · ».

<http://langage-inclusif-clubmed.fr>

<https://genderfluid.space>

AV MENU

L1: INTRODUCTION

COCKTAIL	6
AMUSE BOUCHE	8
POUR ACCOMPAGNER	12
GLOSSAIRE	16
REMERCIEMENTS	20

L2: ENTREE

CE QUI SE PASSE SOUS LA TABLE	26
LA GASTRONOMIE VU DANS LES MÉDIAS	53

L3: PLAT

CE QUI SE PASSE SOUS LA TABLE	26
LA GASTRONOMIE VU DANS LES MÉDIAS	53
2.3: LE GRAPHISME POUR NE PAS OUBLIER ...	89

L3: DESSERT

3.1: LE RESTO DE DEMAIN	100
3.2: LE GRAPHISME POUR FAIRE COMPRENDRE	106

<u>CONCLUSION</u>	110
-------------------------	-----

FEUILLE:

REFERENCES



COCKTAIL

INCONNU ET D'HISTOIRES
QUI FONT PEUR



*J'ai eu la chance grâce à
mes parents,*

de me rendre souvent au restaurant et ainsi découvrir des nouvelles saveurs, des légumes inconnus et des odeurs d'ailleurs.

Et pendant que moi je dégustais, mon petit frère, Noé, observait les cuisinier·ères qui travaillaient dans l'ombre, rêvant d'intégrer leur brigade. Puis à force de travail et de passion, travailler auprès des plus grands chef·fes devint pour lui une réalité. Mais ce n'était pas un rêve éveillé. Évidemment, nous avons lu dans quelques journaux et vu à la télévision que ce métier était souvent dur et sans pitié. Mais nous n'avions jamais réalisé ce qu'il se passait réellement derrière les fourneaux. Mon frère, tel un agent infiltré, nous faisait part d'histoires qui se déroulaient dans les plus grands restaurants. Histoires entendues dans les cuisines mêmes où il exerçait, ou échos des restaurants voisins. Des insultes aux agressions physiques en passant par des menaces, c'est comme si tous les problèmes de société étaient restés coincés derrière la porte des restaurants. Alors moi, grande sœur, loin d'être cordon bleu, comment allais-je me battre contre ses chef·fes et ses brigades qui brisent les rêves des jeunes cuisinier·ères et surtout... ceux de mon frère.





AMUSE BOUCHE

INFORMATIONS
DANS TOUT CES ÉTATS



Ба рнетиїне шорде фме је ромнаїс
јаїне ромнаїден,

c'était de m'informer et d'en parler.

Alors j'ai lu. Beaucoup d'articles. Ecouter aussi. Beaucoup de podcasts sur le sujet. Parler enfin. Avec mes connaissances qui avaient côtoyé de près ou de loin le monde de la restauration. On m'a parlé de problèmes de harcèlement, de racisme, de sexisme, d'inclusion, d'agressions, d'addiction et même d'écologie... Des problèmes que je pensais désuets et qui, en plus, touchaient tous les grades d'une brigade. Et pourtant, il s'agissait bien des témoignage de notre époque.

Ет рамлен ? Je me suis rendue compte que tout le monde savait plus ou moins. Tous avaient vu ou lu quelque chose sur les travers de la cuisine. « C'est le métier qui veut ça » ; « Ce sont eux qui on choisit de travailler là-bas » ; « Ça ne se passe pas dans toutes les cuisines ». Voilà ce que j'ai pu entendre. Alors qu'est-ce que je pouvais faire de plus ?

C'est à ce moment je suis tombée sur le compte Instagram des journalistes *Camille Aumont-Carnel* et *Nora Bouazzouni* :

@Jedisnonchef!

Un compte qui dénonce et qui poste le témoignage de ceux qui ont vécu ou vu ces comportements honteux qu'exercent cer-

tains chef-fes et/ou brigades. Enfin des personnes qui essaient de faire bouger les choses !

Delà, en tirant les fils les uns après les autres, j'ai découvert des journalistes, des associations, des cuisinier-ère-s qui étaient décidé.es à révolutionner le monde de la cuisine et à aider la nouvelle génération. En fouillant un peu sur le site de l'association **Bondir**, association non-lucrative fondée pour « faire évoluer le monde de la restauration » et proposer de la prévention dans les écoles de cuisine (<https://www.bondir-e.com/>), j'ai vu qu'elle faisait appelle aux dons de compétences spécifiques (communication, design, photographie...). En effet, beaucoup de témoignages existent sur le sujet mais il y a très peu d'images pour les appuyer. Les cuisines sont souvent closes et les photos / images se sortent que très rarement. Alors, puisqu' « Une image vaut mille mots » selon Confusius, peut-être qu'une image touchera plus que mille témoignages.

Plusieurs questions en découlent : Comment l'art peut-il donner une autre dimension à un témoignage ? Comment le graphisme peut-il aider à transformer le monde de la cuisine ?

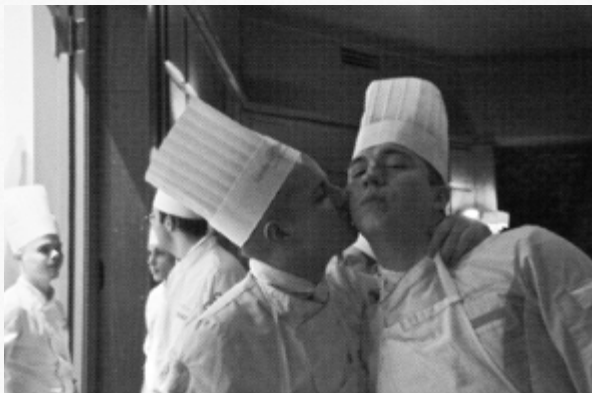


Photo by Elina Loukkoala. Bal du Ly néehochelien du Tompmet 2022
(Oulokam à gamache et Noë à Moïte)

POUR ACCOMPAGNER

UNE BOUTEILLE D'ANALYSE



L'objectif de ce mémoire est de répondre à la question suivante,

COMMENT LE GRAPHISME PEUT-IL AIDER UNE CAUSE ?

Ici, la P inégalité en cuisine .



Delà, nous allons d'abord analyser, à l'aide de plusieurs formes de médias, les problématiques qui affecte le monde de la restauration. Dans un second temps nous verrons comment la cuisine est illustrée visuellement dans le monde actuel. Cette analyse nous permettra de savoir comment le grand public perçoit ce métier (ou comment veut-on que les gens le perçoive ?)...

Puis dans une autre partie, nous tenterons de comprendre comment le graphisme peut-être utilisé pour dénoncer, notamment en servant d'appui des témoignages. Dans un second temps, nous tâcherons d'expliquer, par différents exemples, comment le graphisme peut faire comprendre des choses que les mots ne peuvent pas dire. Cela nous aidera à trouver quels sont les meilleures armes pour lutter contre les problèmes de la cuisine actuelle.

Enfin, viendra le temps de rencontrer quelques personnalités qui construisent le nouveau monde de la restauration. Nous verrons surtout comment l'art peut les aider dans ce nouveau tournant. D'abord en les accompagnant dans leurs démarches mais aussi en laissant des traces de (ce que j'espère) était le fonctionnement désastreux de l'ancienne cuisine, pour ne pas les reproduire par la suite. Ce qui conclura ce mémoire.





PHOTO BY ELIJA LOONIK
BALIM 19 NICHOKELIEM IM TOMPMK 2022
(OULOMAN ZAMUKEL NOE ZIMOKEL)

GLOSSAIRE



UNE BRIGADE est système de hiérarchie permettant de recruter et d'organiser le personnel de cuisine des restaurants. Dans une brigade, chacun a une place bien précise.

LA. LE CHEF.FE est une personne qui a le restaurant à son nom. Il n'est pas souvent présent. Le chef peut avoir plusieurs restaurants et donc plusieurs brigades. C'est une personne qui à tous les pouvoirs, il faut donc lui répondre «Oui chef» quoi qu'il dise.

LA. LE SOUS CHEF.FE (OU SECONO.E) s'occupe de gérer toute la cuisine ainsi que les tâches les plus importantes. Personne qui a tout les pouvoir, sauf quand le chef est présent.

LA. LE CHEF.FE DE PARTI s'occupe de gérer une partie de la cuisine ainsi d'une tâche précise. Personne qui n'a tout les pouvoir, sauf quand le chef ou sous-chef est présent.

LE COMMIS s'occupe des tâches les moins importantes. Personne qui n'a pas de pouvoir. Il est sous la responsabilité de son chef.fe. de partie.

L'APPRENTIS (STAGIAIRES), s'occupe des tâches les moins importantes. Elles sont là pour une durée indéterminée et sont encore en cours d'apprentissage. .

LA. LE COMMUNARD prépare les repas de la brigade.

LE GARDE MANGER est une partie de la cuisine où on élabore les entrées, les amuse-bouche. Cette partie est gouvernée par le chef de parti garde à manger.

CHEF.FE PATISSIER.ERE : s'occupe de gérer toute la partie dessert de la cuisine. Personne qui n'a les pleins pouvoirs sur ses pâtisseries et ne s'occupe pas des autres.

LE MAITRE.SSE D HOTEL est la personne qui s'occupe et gère la salle de restaurant. C'est la-e chef-fe en salle.

LES EXTRAS est un contrat de travail à durée déterminée spécifique en usage uniquement dans les professions de l'hôtellerie-restauration. Il est généralement de courte ou très courte durée (quelques jours ou quelques heures).

UNE IDENTITÉ VISUELLES est un ensemble d'éléments visuels qui permettent d'identifier une même entité au travers des différents médias de communication qu'elle émet. Elle exprime grâce à un style graphique propre à l'entreprise, les valeurs, l'activité et les ambitions de celle-ci.

UN FANZINE est une publication, imprimée ou en ligne, périodique ou non, institutionnellement indépendante, créée et réalisée par des amateurs passionnés pour d'autres passionnés.

RESTAURANT DE DEMAIN, est un terme inventé par la journaliste Émilie Laystary. Cette expression définit le restaurant tel qu'il est déjà aujourd'hui, mais aussi le restaurant idéalisé, celui qui n'existe pas encore.

"LES DOCUMENTS POÉTIQUES" est un terme inventé par dans son livre . Les document poétique cartographient des processus de production de savoirs, suggérant ainsi une nouvelle partition entre sciences et arts.

UN GUIDE est un livre contenant de nombreuses informations pratiques.

SCHÉMA D'UNE BRIGADE

nom page 24



voici un SCHÉMA de ce que peut-être une Brigade; chaque cuisine est différente, à des besoins différents et donc à une brigade différente.

REMERCIEMENTS à

THÉO LOOTVOET

pour ses multiples corrections et sa patience.

NOË LOOTVOET

qui m'a permis de compter son histoire et qui m'a fait découvrir les différentes facettes de ce métier.

LIDA STERCKEMAN

qui m'a raconter et guidé dans les coulisses de la cuisine.

MED PAKEMAN

pour leurs relectures et leurs soutiens.

M. BOUVILLON

qui a accepté de me donner de son temps pour lire ce mémoire.

M. SABATIER M. BROIOIOI ET M. MATHÉ

mes professeurs, pour m'avoir aiguillée dans ce mémoire.

MERCI à VOUS.



A TABLE!

LE GRAPHISME POUR
SERVIR LA CUISINE.

LIVRET 2: ENTRÉES

Elisa
LooTVOET

ENTREE

1.1: CE QUI SE PASSE SOUS LA TABLE

A) LES CONDITIONS DE TRAVAIL	26
B) LES CONSÉQUENCES	35

1.2: LA HAUTE GASTRONOMIE VU DANS LES MÉDIAS .

LES FILMS	53
ANALYSE RATAOVILLE	56
ÉMISSION TÉLÉ	61
RÉSEAUX SOCIAUX	64

ENTREE

LA CUISINE SUR SON LIT DE PROBLÈMES



Photo by ELINA LOUKOULOU-BALDIAN
Hotelier du Tourisme 2022

La première étape de cette partie, à été de récupérer des informations dans les livres, articles de journaux, podcasts et analyses. La deuxième est consacrée à l'analyse du monde de la restauration et de sa représentation dans les médias.

1.1: CE QUI SE PASSE SOUS LA TABLE

Premièrement nous allons faire un état des lieux des conditions de travail dans ce milieu de la restauration ainsi que des conséquences que cela implique.

A) LES CONDITIONS DE TRAVAIL

Avant tout chose, il faut commencer par ce qu'il ne va pas. Définir, mais surtout comprendre les problèmes et les enjeux de la cuisine. Cela nous permettra de choisir les bons outils afin de pouvoir aider au mieux cette cause. Il faut avoir en tête que les problèmes que l'on va évoquer dans cette partie ne sont pas tous présents dans toutes les cuisines.

QUE SE PASSE-T-IL DERNIÈREMENT LE D'EMPLOYÉS ?
QU'EST-IL VRAIMENT DU MÉTIER
'
DE EMPLOYÉS ?

Les métiers de la restauration s'exercent sur des conditions qui favorisent une base propice aux dérives. Stress, quasi-permanent, discipline de brigade réglée au millimètre près, horaires de travail denses qui empiètent sur la vie privée, l'incontournable respect de la hiérarchie avec le modèle du chef.

Un métier passion qui a de nombreux désavantages en jouant sur le physique et le moral.

TEMPS DE TRAVAIL ET FATIGUE

D'après une étude de la CNAMTS de 2016, le travail en cuisine a de nombreux critères de pénibilité, qui ont été définis par le code du travail tels que des postures pénibles, de la manutention, du travail de nuit, des températures supérieures à 30 degrés... En plus de ces conditions difficiles, dans le monde de la restauration, on travaille le weekend et les jours fériés et bien souvent sans avoir deux jours consécutifs de repos dépassant même les horaires de travail établie par la loi.

Dans l'article « *La face cachée des étoiles* » du journal *Libération* de 2018, des cuisinier·ère·s de la Maison Pic nous explique que les conditions et les horaires de travail engendrent beaucoup de fatigue et de mal être au travail. Ils dévoilent dans cette interview que pour un contrat qui indique 39 heures par semaine, (temps de travail légal) est en réalité entre 70 et 80 heures. De plus, ces heures supplémentaires sont rarement payées. Des lourdes journées avec un rythme de travail soutenu qui ne peut qu'épuiser une brigade. On peut le voir dans cet extrait du *Libération* :

« Je n'avais pas le temps de manger. Je suis allé voir un médecin parce que je n'en pouvais plus. Quand je lui ai dit que je travaillais chez Pic, il a direct attrapé le papier d'arrêt. »

Dans les interviews « *La fuite des couteaux* » du magazine *Foodind* (2021), spécialisé en restauration, on entend le même son de cloche de la part de plusieurs cuisinier·ère·s :

« C'est aussi éreintant physiquement, à cause des problèmes de dos et de genoux. Tout ça mis bout à bout, courber l'échine pour 10 € net de l'heure, est-ce que ça vaut le coup ? [...] Souvent, on a deux heures de coupure, de 15 heures à 17 heures. Elles ne sont pas rémunérées, mais ce n'est pas tout à fait du temps libre pour autant : deux heures c'est court, même pour ceux qui peuvent rentrer chez eux. Et pour les autres, ça revient à errer dans le quartier ou essayer de faire une sieste sur le sol du resto ».

Plus loin dans l'article on comprend pourquoi il est difficile pour les cuisinier·ère·s de faire une pause ou de prendre un congé maladie , comme ceux-elles de chez Pic:

« Si une personne est en congé ou en arrêt maladie, elle n'est pas toujours remplacée. On se retrouve donc seul en service, avec une double charge de travail »

« Des extras ? Encore faut-il avoir pris le temps de les former. Un jour, j'ai été appelée à la dernière minute pour un remplacement. Pour un soir à 70 couverts, où il faut tout apprendre en cinq heures... J'ai fini en pleurs ».*

Faire un break , c'est donc laisser son équipe en difficulté.
Beaucoup du personnel dans le monde de la restauration décident malgré la fatigue ou la maladie de rester travailler afin de ne pas culpabiliser ou de peur des représailles.

Les cuisinier·ère·s s'exprimant dans le Libération relativisent,
« Lors de mon entretien, on m'a indiqué les horaires. On sait qu'en entrant dans ces établissements on fait beaucoup d'heures et qu'il ne faut pas les compter ».

Dans Fooding, on nous explique que beaucoup quitte le poste à cause de ces horaires, pour pouvoir avoir une vie personnelle ou parce que ces personnes ne peuvent tout simplement plus travailler autant :

« SE RESTAURER DÉSIGNE L'ACTION DE MANGER DANS LE BUT DE REPRENRE DES FORCES . OR, DES FORCES, QUAND TU N'EN AS PLUS TOI MEME, C'EST DUR D'EN DONNER » .

CULTE DE LA PERFECTION ET STRESS



nom de l'auteur : la face cachée
des étoiles 2018

En plus de la fatigue et des conditions compliquées, en cuisine le stress et la pression sont constants.

Dans les interviews du *Libération* les cuisiniers racontent :

«Dès que tu ralentis cinq minutes, les chefs te mettent la pression. On a très peu de reconnaissance. Il y a des sous-chefs qui prennent ton truc, ils te regardent et ils le mettent à la poubelle »
«Je leur ai dit que j'en pouvais plus. Ils m'ont dit que je craquais à la première difficulté. Ils te font sentir que si tu n'y arrives plus, c'est parce que t'es faible».

Si la Haute gastronomie est aussi précise et stressante dans son quotidien, c'est que, depuis longtemps, elle voue un culte à la perfection. Les chefs poussent leurs brigades à aller tou-

jours plus loin et plus vite et glorifie ceux qui travaillent beaucoup et dur, malheureusement bien souvent à outrance. Ce culte de la perfection s'est renforcé avec les nombreux concours, récompenses, critiques qui entourent la cuisine. Donnant ainsi une importance capitale à la critique et à l'*évaluation comptante*. Quand on parle de grand restaurant on parle d'étoiles, de col bleu blanc rouge et on regarde les notes sur les sites d'avis. La peur d'un mauvais retour ou pire de perdre une récompense jouent évidemment sur le moral et le stress des restaurateur-ricre-s.

Un sous-chef nous explique dans l'article du journal Libération: *«Qu'on le veuille ou pas, quand on tombe dans un système comme ça, à un moment ou à un autre, on prend un petit peu la grosse tête [...] J'étais impitoyable sur tout, je n'avais qu'une idée en tête, c'était un jour d'avoir mon restaurant avec plein d'étoiles.»*

Le public a aussi sa part dans cette situation.

L'expression *"le client est roi"* est souvent entendu dans les métiers de services. Cette manière de penser donne souvent des comportements inappropriés qui sont difficile à gérer. Des personnes qui ronchonnent à vives voix, qui demandent de changer toute la composition d'une assiette, qui se plaignent qu'un plat n'arrive pas dans les cinq minutes ...

dans le secteur de la restauration cette partie de la clientèle est bien connue. De plus, aujourd'hui la cuisine est un milieu ultra médiatisé, il est facile et rapide de laisser un retour négatif sur les réseaux.



*Photo by Elina Loukova-Bal & Lyvia
Hotelier & Tourism 2022*

EXPLICATION ET QUESTIONNEMENT SUR LE SYSTÈME DE BRIGADE

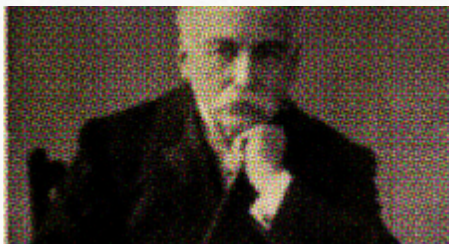
Dans les cuisines, l'exigence et la rigueur priment, comme expliqué dans cette première partie.

Alors, une commande qui arrive en retard, une viande un peu trop cuite ou un petit oubli, peut tout dérégler une journée bien millimétrée. Le moindre souci du quotidien peut ruiner tout un service et mettre en péril l'honneur d'un restaurant. Il faut que tout soit parfait et que chacun-e soit à sa place.

La majorité des cuisines françaises ont donc choisi d'adopter le fameux système de brigade. Un système qui nous vient de l'armée. Celui-ci a comme objectif de réunir un groupe de personnes sous les ordres d'un chef. C'est *Auguste Escoffier*, célèbre chef français qui le premier à codifier la grande gastronomie au XIXe siècle. Après un passage dans l'armée Française il s'inspira de la discipline ainsi que de la rigueur de celle-ci pour créer un système efficace en cuisine. Ce système, qui est classiquement vu comme un management plutôt autoritaire est encore celui qu'on utilise majoritairement aujourd'hui. Donnant ainsi une hiérarchie bien définie et bien souvent l'uniforme en veste blanche. La brigade si elle est encore présente aujourd'hui, c'est qu'elle est plutôt efficace et qu'elle se transmet de génération en génération.

Mais, à l'heure actuelle, beaucoup se posent des questions sur ce système jugé trop autoritaire, trop archaïque, pas assez égalitaire et surtout qui pousse souvent aux dérives.

Ce système, utilisé à mauvais escient, ainsi que ces mauvaises conditions de travail servent souvent prétextes à des formes de violences, de dénigrement, de propos inadmissibles, d'harcèlement moral, d'agressions physiques et sexuelles, malheureusement encore trop souvent monnaie courante dans certaines brigades.



Ανδρέας Εραοφίλης το 1914.

B) LES CONSÉQUENCES

Maintenant que nous avons défini les conditions de travail en cuisine, nous allons analyser les conséquences que celles-ci peuvent engendrer. Des conséquences qui concernent les cuisinière-s, le milieu de la restauration et l'écologie.

LES VIOLENCES EN CUISINE

Cette pression vécue au quotidien, dans certaines cuisines, se transforme souvent en tout autre chose: une casserole qui vole à travers la cuisine, être enfermer des heures dans la chambre froide, une cuillère chauffée à blanc posée sur un bras comme punition, quelques mots en guise d'intimidation... Exigence et rigueur ont fini par rimer avec agressivité et fureur. Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, d'après **une enquête sur les rapport sociaux aux travail de 2016**, le harcèlement moral et sexuel prospèrent deux fois plus que la moyenne tout secteurs confondus.

Des témoignages de violences physiques mais aussi psychologiques sont de plus en plus entendus. Pendant longtemps ces agressions ont été tenues dans le silence de peur d'être blacklistées par la-le chef-fe-s mais aussi par les autres restaurants environnants. C'est pour cette raison que dans l'article « *la face cachée des étoiles* » toutes les personnes interrogées ont

demandé à être anonymes et aucune n'a déposé plainte :

«C'est un petit monde»

«Je n'ai pas envie qu'on court-circuite mon avenir professionnel.»

Heureusement, de plus en plus de langues se délient et des cuisinier·ère·s ainsi que des externes cherchent ensemble des solutions. Et même si beaucoup d'interrogé·e·s insistent sur le fait que la violence physique est de plus en plus rare depuis quelques années, elle n'a pas tout à fait disparue. C'est ce que veut démontrer le *compte Instagram @jedisonchef!* de Camille Aumont Carnel et Nora Bouazzouni ,*créée pendant l'été 2019*. Ce compte recueille des témoignages d'individus sur leurs conditions de travail en cuisine, hôtellerie et restauration.

On peut y lire des témoignages récents sur ces « punitions » physiques :

« J'ai vu mon chef étrangler un apprenti en le soulevant par le cou contre un mur »

« Mon chef me prenait la tête et la mettait à 5cm de la friteuse pour me faire peur pendant le service. »

INCLUSIVITÉ

Dans ces 225 postes de témoignages de *@jedisnonchef!* on trouve aussi des insultes sexistes, homophobes, racistes... Ces propos qui semblent aujourd'hui dépassés sont pourtant encore entendus dans beaucoup de cuisines :

« Une chance que je ne lui décompte pas des heures lorsqu'elle va changer son tampon. »

« Tu vois, je pensais que les pds était plus propres et appliqués. »

Des insultes qui sont souvent quotidiennes et deviennent harcèlement moral. Ces violences sont souvent expliquées par les agresseurs comme un passage de génération en génération, une reproduction du mode de fonctionnement et des châtiements qu'ils ont eux même vécus. De plus de ces gestes et propos inacceptables le monde de la restauration est loin d'être parfait au niveau de l'inclusivité.

« UNE CHANCE QUE JE NE
LUI DÉCOMPTE PAS DES
HEURES LORSQU'ELLE VA
CHANGER SON TAMPON. »



« J'AI VU MON CHEF
ÉTRANGLER UN
APPRENTI EN LE
SOULEVANT
PAR LE COU
CONTRE UN MUR. »



MON SOUS-CHEF :

« TANT QUE ÇA NE COLLE
PAS, ÇA NE BRÛLE PAS. »

AU SUJET DE LA PEAU.

Le Sexisme est encore aujourd'hui un des problèmes les plus tenace dans la restauration.

Il n'y a pas si longtemps, le chef britannique *Tom Kerridge*, deux étoiles au guide Michelin, a déclaré que « *Les femmes n'ont pas dans le ventre ce qu'il faut pour être cheffe et c'est probablement pour ça qu'il y en a si peu* ». Le sexisme ordinaire se cache encore derrière les fourneaux. Car même si dans l'inconscient collectif les femmes sont partout en cuisine et que sur le papier le secteur est plutôt paritaire, lorsque l'on regarde de plus près, les femmes sont moins visibles dans le secteur professionnel. Elles accèdent moins facilement aux postes à haute responsabilité. D'ailleurs en 2022 *seulement trois cheffes sur quarante-neuf ont été récompensées d'une nouvelle étoile au guide Michelin*.

Le sexisme aggrave le harcèlement a un véritable impact sur la carrière des femmes. C'est ce que nous explique ces trois cheffes dans le podcast «*Bouffons*». Dans l'épisode «*Cauchemars (sexiste) en cuisine* » de 2020. *Marion Goettelé cheffe et fondatrice du Café Mirabelle, Caroline, cheffe pâtissière qui a voulu rester anonyme ainsi que Zélikha Dinga, cheffe indépendante* racontent comment ces injustices ont bouleversé leurs parcours à la journaliste *Emilie Laystary*. Elles nous expliquent qu'elles ont dû revoir et parfois mettre de côté leurs ambitions.

La première nous parle du harcèlement moral. Des attaques sur son physique, des commentaires sur sa vie sexuelle, une constante vague de dénigrement, c'est ce que Marion Goettelé a subi dans les cuisines d'un célèbre grand restaurant parisien. Pourtant celle-ci est née dans une famille de restaurateurs et connaissait les tensions du milieu. Depuis elle a pris son indépendance et explique qu'être sa propre cheffe c'est l'assurance de ne plus subir le comportement toxique d'un supérieur.

« C'est malheureusement tellement fréquent, que l'on ne connaît pas toutes les cuisines où ça se passe mal. Et pourtant y'a des cuisines où ça se passe bien. C'est ça qui est triste. »

La deuxième, a subi une agression sexuelle. Elle n'avait que 20 ans lorsqu'elle a été agressée sexuellement par le sous-chef de l'hôtel de luxe dans lequel elle était stagiaire. Ce qu'elle a vécu est fréquent mais ce qui l'est moins c'est qu'elle a porté plainte et que celle-ci a abouti. Elle témoigne dans ce podcast car Caroline est convaincu que c'est en parlant que les choses pourront changer. Elle explique également qu'il lui a fallu plus d'un an pour pouvoir retourner travailler dans le secteur. Elle a choisi de refaire une formation en pâtisserie mais même, là encore, les mentalités sont souvent à boussuler.

La troisième nous raconte la violence et les conditions physiques difficiles qui collent au métier. Elle explique le stress du travail mais aussi la difficulté d'avoir une vie « privée » à cause

des horaires de travail. Zélikha Dinga, pour éviter toute cette pression, a aussi décidé de lâcher les grandes cuisines pour se mettre à son compte.

« Ça m'est arrivé pas mal de fois d'être dans des cuisines où les chefs se gargarisaient de ce type d'héritage, le côté presque militaire de la cuisine ,le côté il faut souffrir pour être belle, moi j'ai appris en mangeant des tartes donc y'a pas de raison que tu n'apprennes pas comme ça ».

Dans ces interviews on comprend qu'il y a un manque de prise de position de la hiérarchie, qu'il y a effectivement une précarité et des conditions de travail dégradés qui favorisent les situations d'harcèlement morale et d'agression sexuelle et cela a pour conséquence de rendre la profession hostile. Ici, deux de ces femmes ont choisi de lâcher le milieu pour se mettre à leur compte, mais combien d'autres sont en dépression, ont été contrainte d'abandonner le métier.

Toutes ces prises de paroles dans ces différents médias nous montrent que c'est à chaque fois la somme des témoignages qui permettent une prise de conscience sur l'extrême banalité du harcèlement physique, moral et sexuel. Et même si les choses commencent à bouger et que la condamnation d'un chef jugé pour viol et harcèlement sexuel a marqué les esprits il y a deux ans, les victimes hésitent souvent à raconter ce qu'elles ont vécu.



Родке ималагнам б'у
@најемичабелле 2018



Родке ималагнам б'у
@Zilipha Oimge' 2017

LES ADDICTIONS

Beaucoup ont lâché le milieu de la restauration à cause de ces ambiances et ces conditions difficiles. D'autres tiennent le coup en faisant le nécessaire. Même si on parle d'une minorité des cuisiniers beaucoup sont tombé dans des addictions de drogues ou d'alcool. D'après une *étude publique de 2021 sur la « Consommation de substances psychoactives et milieu professionnel »*, le milieu de la restauration à un niveau de consommation beaucoup plus élevé que la moyenne pour quasiment tous les produits (cocaïne, cannabis ,tabac, alcool, autre), que se soit chez les hommes comme pour les femmes. Elle nous indique aussi que le nombre ne cesse d'augmenter depuis le dernier rapport de 2017. Dans la première partie de *« La fuite des couteaux »* , une jeune femme raconte que le milieu est effectivement bourré de *« dangereuses tentations »* :

« j'avais des collègues qui prenaient de la drogue pour tenir le coup. Et de façon générale, on travaille tout le temps à proximité de bouteilles d'alcool... L'appel du petit verre n'est jamais loin, d'autant que tout le monde a besoin d'un sas de décompression après le boulot. Le problème, c'est que lorsque tu finis ton service à 1 heure du mat', ça passe par les bars et les sorties la nuit. Maintenant que j'ai une vie de couple, j'ai envie d'une vie plus stable »,

MÉTIER EN DÉCLIN

La réputation des conditions de travail dans la restauration, la post pandémie, les salarié-e-s fatigué-e-s... La restauration est aujourd'hui désertée par **200 000** travailleur-se-s. Les jeunes fuient et les restaurants ont peine à recruter.

Selon la DARES 213 000 personnes ont rejoint les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie entre 2020 et 2021, contre 420 000 habituellement - 62 % d'entre eux ont moins de 30 ans. En même temps, 71 000 salariés ont démissionné. Des chiffres liés au Covid et aux confinements successifs, mais pas seulement. Avec les conditions actuelles, le manque de recrutement se fait encore plus sentir que l'année dernière. Même si cela change le milieu souffre encore de cette image tenace. Un secteur qui ne paye pas pour des horaires difficiles, ce qui repousse beaucoup de jeune. Un récent sondage de la fondation Jean Jaurès liste les priorités des 18, 24 ans pour leur job: 43 % veulent une bonne rémunération, 56 % sont en recherche de sens et d'engagement en plus d'une recherche d'équilibre entre vie pro et vie personnelle pour un tiers d'entre eux. Autrement dit, sur le papier la restauration ne coche aucun critère. Avec des équipes incomplètes les chef-fe-s sont obligés d'alléger le travail en réduisant les couverts, refuser les réservations tardives ou en achetants des produits déjà pelés, vidés, levés...ce qui donne d'autres problématiques comme l'équilibre financier et le surplus d'emballage plastique.

ÉCOLOGIE

Une autre fait inquiète aussi en cuisine. Poussant l'assiette toujours plus loin et par souci de perfection, beaucoup de cuisines de grands restaurants sélectionnent le produit parfait, utilise seulement une fine partie d'un produit, font venir des produits d'ailleurs ou hors saison, sans oublier l'industrie de la viande et de la pêches qui sont problématique. Selon *WWF, en France, l'alimentation est responsable de près de 30% des émissions des gaz à effet de serre*. Mais la production des produits n'est pas la seule problématique. Les déchets alimentaires viennent effectivement avant l'assiette avec ce système de sélection poussé mais aussi après celle-ci. Que ce soit de la part du client mais aussi des restaurateurs, le gaspillage alimentaire est présent et malheureusement difficile à gérer.

A la suite de la COP 21 de 2015 et des État généraux de l'alimentation de 2017, «*le livre blanc de la gastronomie responsable*» fait son apparition en 2019. Dans celui-ci on retrouve des témoignages de célèbre chef-fe-s qui ont pris conscience de leurs impact et de leurs exemples vis à vis de l'environnement:



LE LIVRE BLANC DE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

- Bonnes feuilles -

2019



À l'initiative du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et d'Alain Ducasse

Le livre blanc sera disponible et téléchargeable dans son intégralité dès le 15 mars

goodfrance.com



goodfrance.com



Сомченкина и Ликина
ромме: титирке делогинишке
и ромметикалитетайке

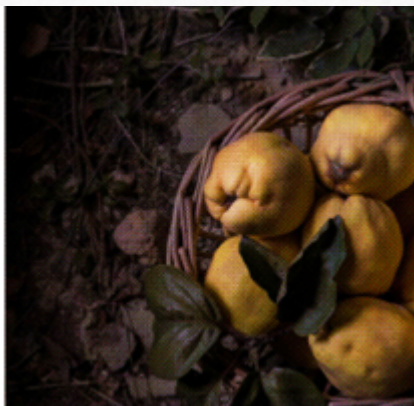
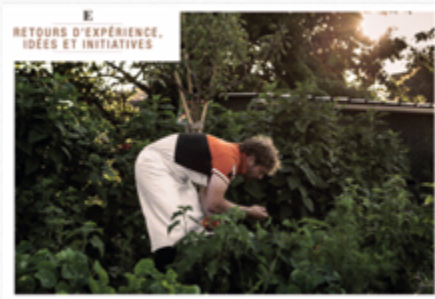


фото by Лилия Клем
дома: мимидра дел агниамлкун
эк домкеника алименткаине



« Historiquement, la haute gastronomie est très 'gaspilleuse'... et ce pour plusieurs raisons : on commande trop pour ne pas risquer d'avoir à dire aux clients qu'on n'a plus tel ou tel plat ; on multiplie les produits pour avoir une belle carte chargée ; on n'achète qu'une partie de l'animal sans se soucier de ce qui est fait du reste ; on n'utilise que les beaux légumes, voire la plus belle partie du légume, car la présentation est primordiale, et l'on jette toutes les parures et épluchures... » Sang-Hoon Degeimbre

« A l'ouverture de mon restaurant, je commandais des produits des quatre coins du monde pour satisfaire mon envie d'ingrédients de luxe, une habitude confortable prise lorsque je travaillais à l'étranger. Au fil des mois, ma cuisine a évolué, et j'ai repris contact avec mon propre terroir. Je suis aujourd'hui le seul chef cuisinier du Gauteng à acheter directement auprès de petits pêcheurs et je suis même devenu l'ambassadeur d'Abalobi, une plate-forme qui soutient la pêche locale et raisonnée ». - Wandile Mabaso

« La viande est un repère culturel très puissant. Elle a toujours été considérée dans notre gastronomie comme le 'plat de résistance'. Sociologiquement, elle a longtemps été le symbole de l'accès à un certain statut social. Il n'est donc pas facile de faire de la haute gastronomie en prenant le parti de se couper de ce produit. » - Alain Ducasse

Pour endiguer les dérèglements, certain-e-s se retroussent néanmoins les manches et mettent la main à la pâte. Beaucoup l'affirme, le métier de cuisinier-ère-s est de ceux qui peuvent contribuer à faire bouger la société. Ce livre blanc témoigne d'un engagement à faire mieux, un engagement des chefs, restaurants, agriculteurs, pêcheurs et artisans pour une cuisine responsable, soucieuse d'avoir un impact neutre, voire positif, sur l'environnement. Ce livre, téléchargeable gratuitement sur le site du ministère de l'agriculture français, propose des solutions pour aider les restaurateur-rices pour faire autrement.



CONCLUSION

Les conditions de travail dans le milieu de la restauration sont connus pour être difficile. Un nombre de travailleurs et travailleuses du secteur ne compte pas leurs heures, ont le dos en compote et gagnent des cacahouètes. L'ambiance militaire et toxique ne semble plus plaire à personne. La profession semble avoir largement éprouvé ses limites. Ancienne voie de garage, devenu « métier passion », elle se retrouve désormais au pied du mur. La pénurie de main-d'œuvre et l'urgence climatique sont criante alors que faire pour séduire à nouveau et susciter des vocations? Aujourd'hui c'est tout un secteur qui doit se remettre en question et qui doit se réinventer.

Maintenant que nous avons vue les différentes problématiques que l'on peut trouver derrière nos assiettes nous allons analyser comment le métier de cuisiniers est représenté dans les médias.



1.2: LA HAUTE GASTRONOMIE VU DANS LES MÉDIAS

De leur côté, la clientèle veut-elle réellement savoir dans quelles conditions les repas sont préparés ?

Dans un pays qui a fait de la cuisine son patrimoine culturel, le monde de la gastronomie est partout. On adore parler cuisine et on la voit dans les journaux, les émissions de télévision, les livres, les films, les séries, les réseaux sociaux... sur tout les médias possible et imaginable, faisant ainsi de ses chefs, des célébrités nationales, voire même mondiales et donnant une vision de leur métier souvent très romancé.

LES FILMS

La cuisine a toujours eu sa place au cinéma comme sur les petits écrans. Les salles de restaurants devenant ainsi les décors de scènes cultes: une rupture dans « Scarface », un hold-up dans « Pulp Fiction », un bisou salissant dans « La Belle et le Clochard », une demande en mariage dans « Jeux d'enfant », un dîner mondain dans « Titanic » ou bien même une fusillade dans « Nikita ». Le cinéma c'est même glissé derrière les fourneaux nous racontant ainsi les histoires des cuisiniers, nous laissant imaginer la vie de ceux-ci. Des images de la gastronomie avec souvent beaucoup de clichés, une cuisine dite « l'ancienne », qui nous montre ces plus belles émotions.

N'ayant pas accès à l'arrière du restaurant, voir même aux restaurants gastronomiques, c'est avec ces fictions que le grand public se fait une image de ce qui se passe derrière leurs assiettes. Leurs donnant ainsi une représentation du métier qui peut être loin de la réalité.

La plupart des films prenant comme sujet la gastronomie nous raconte le plus souvent un chef passionné qui fait face à diverses situations stressantes et fatigantes mettant en péril son restaurant. Comme par exemple le célèbre film « *A vif de* » *John Wells* de 2015, un chef doublement étoilé tombé dans l'alcool et la drogue se relève quelque année plus tard pour essayer d'avoir sa troisième étoile. Ou bien « *Les saveurs du palais* » film de 2012 basé sur l'histoire vraie de Danièle Mazet-Delpeuch et sur la façon dont elle a été nommée chef privée de François Miterrand.

Ces représentations ne sont pas totalement fausses et montrent au public le stress et les conditions difficiles du métier. Mais cette représentation où l'on met seulement en lumière un chef oublie souvent les autres membres de la brigade et les acteurs qui font, ensemble, vivre un restaurant. En les mettant dans l'ombre on ne nous montre pas le travail d'équipes, le vivre ensemble, les tensions, la hiérarchie pesante...

Heureusement ce n'est pas le cas pour tout les métrages , et c'est de « mieux en mieux » avec les années. Par exemple en 2022 est sorti le film « *The Chef* »(*Boiling Point* en V.O.), dernier long métrage de l'acteur et réalisateur Philip Baranti qui a choisi de montrer plusieurs points de vues. Même si l'histoire tourne encore autour d'un chef londonien, on peut y voir les parties les plus sombre de la cuisine avec la vision de plusieurs grade et métiers. De plus l'histoire de ce chef fait terriblement penser à son homologue français, Vatel qui, en 1671, se suicida pour un problème de marée et de poissons plats. Le réalisateur explique cela dans l'article « *the chef cauchemar en cuisine* » du *Fooding* :

« Je voulais que le public entrevoie ce qui se passe du côté des employés comme de la directrice du restaurant, leurs fêlures invisibles et leur vulnérabilité – parce qu'on porte tous un masque. Comme je voulais tourner en plan-séquence, je m'étais fixé une règle : la caméra ne devait jamais quitter un personnage sans raison. C'était indispensable pour obtenir ce côté immersif, flotter simplement de table en table aurait fait sortir le spectateur de cette bulle. »

ANALYSE RATATOUILLE

Pour illustrer ma pensée j'ai choisis de me pencher sur le film d'animation Ratatouille. Qui est sûrement le film le plus vue avec ces 7 824 208 entrées française en box office et ces nombreuses récompense notamment Oscars 2008 : Oscar du meilleur film d'animation. Ce film à touché toutes les générations. Un long métrage qui nous fait découvrir les coulisses d'un grand restaurant français avec des vestes blanche et une *brigade à l'ancienne mais petit twist on la découvre à travers les yeux d'un novice et mon du chef.*

Le film d'animation Ratatouille est une production de 2007 du célèbre studio d'animation américain, Pixar. Il est réalisé par l'équipe de l'animateur-réalisateur Brad Bird, qui a scénarisé et réalisé plusieurs longs-métrages animations multi-récompensés tel que Le Géant de Fer (Warner Bros. Feature Animation, 1999) ou Les Indestructibles (Pixar Animation Studios / Walt Disney Pictures, 2004) et sa suite, Les Indestructibles 2 (idem, 2018)

Ratatouille raconte l'histoire d'un petit rat nommé Remy qui rêve de devenir un grand chef cuisinier malgré son problème, être un rongeur. Bien qu'il ait conscience que cette profession est musophobe (peur des rongeurs) notamment en terme d'hygiène, Remy sort des égouts de Paris pour tenter de vivre de sa

passion. Toujours avec la « patte » Pixar, dépassant encore les pouvoirs de l'animation en 3D, et raflant au passage un nouveau Oscar du meilleur film d'animation, Ratatouille nous illustre ce que tous les autres pays nous envient, la cuisine française et surtout les coulisses de celle-ci.

Pixar nous amène comme à son habitude à plusieurs degrés de lecture. La première, la plus simple, croire en ses rêves, mantra repris dans bon nombre de films de chez Disney / Pixar. Brad Bird nous rappelle que la cuisine est tout d'abord une passion. Son personnage principal, Remy, part de très loin avec sa condition de rat ainsi qu'une famille qui le pousse à abandonner son rêve. Mais grâce à son amour pour la cuisine, il parvient à déjouer tous les préjugés et devient un grand chef ! Un récit qui rappelle l'histoire d'innombrables cuisinières et cuisiniers, et nous montre que ce métier n'est pas si facile. La force de cette animation est la mise en place de plusieurs procédés graphiques tout au long du métrage, qui nous fait ressentir les émotions de Remy et des autres personnages.

De plus que, les films fonctionnent principalement sur deux sens : la vision et l'audition. Mais le cinéma ne peut pas aller au-delà de ce qui est vu ou entendu, ce qui n'est pas suffisant pour un film de cuisine où les odeurs et les saveurs sont au centre de la profession. Pixar a donc décidé d'utiliser des procédés graphiques et auditifs pour pouvoir illustrer cela. (Image avec phrase explicative)



Dans cette scène cultes, le décors s'efface et ces ressentis sont illustrées avec plusieurs formes graphiques et couleurs .D'abord des étoiles rose avec une bouché de fraise ,des formes anguleuse et des ligne jaune pour l'emmental puis une explosion de tirets et des vagues de rouges et de jaunes rassemblant ces deux aliments. Cette palette de couleur et de forme abstraite nous donne l'illusion de pouvoir discerné les goûts et les pensées de celui-ci.



L'une des scènes finales: Ego le célèbre et très dur critique culinaire goûte la ratatouille faites par Remy.Il suffit d'une bouché et on ne voit plus rien , on ne voit plus que l'assiette, tout devient flou, tout devient noir, on se project vers autre chose , un souvenir.



La gamme de couleur est très importante dans les films. Ici elle transcrit la différence entre deux monde totalement différent: le monde des humain et le monde des rats. Un monde « d'en bas » aux couleurs vivent se penchant sur des bleus et gris contre des tons chaud et riche pour les humains.Ces couleurs permettent aux spectateur de bien comprendre qu'a la base ces deux mondes sont incompatible mais aussi de dénoté Remy des vestes blanche des humain et de la cuisine.La différence et la solitude du personnage se ressent au long du film.

En plus des ces procédés, « À l'écran, tout compte : valeurs de plans, découpage, montage, rythme, musique, bruits de couverts... et même de bouche. Car il ne s'agit pas seulement de zoomer sur une assiette fumante », comme le précise Ava Cahen, chroniqueuse cinéma pour Canal+ et France Inter et écrivaine pour Cheforama (Nouriturfu), dans le magazine Fooding .

Ceci répond à une question que me posait mon mémoire :

*« Λαττ φρεμτ ιλ λονμεν φλμρ φμ μν
κίτσιγναγε ? »*

Ce film d'animation s'inscrit dans mon mémoire, car il nous dévoile subtilement ce qui se passe vraiment dans les cuisines. L'histoire de ce petit rat est certes destinée à un jeune public, mais Pixar nous propose un autre degré de lecture pour les plus grands donnant ainsi une autre dimension à ce film.

En effet, Ratatouille nous dévoile quelques dysfonctionnements de la cuisine française. D'abord avec une brigade qui fait froid dans le dos. Les cuisiniers et cuisinières sont caricaturé-e-s montrant des visages de tricheur-euses et de sans-cœurs sous l'autorité d'un sous chef qui déborde de stress. Pixar nous illustre la problématique d'un métier sous pression, mais nous parle aussi de sexisme, incarné par le personnage de Colette. Seule femme de la brigade, elle met des années à gravir les échelons dans le monde de la haute cuisine dominée par les hommes

jusqu'à en devenir froide et distante.

On retrouve également le culte de la performance des chefs qui est dénoncé dans cette animation. Une des figures importantes du film, et point de départ de l'intrigue, est incarné par le personnage d'Auguste Gusteau. Celui-ci semble aux premiers abords inspirés par le célèbre cuisinier lyonnais Paul Bocuse, de par sa morphologie et son excellence. Mais le personnage est également un hommage au tout aussi célèbre Bernard L'oiseau qui, comme lui, mit fin à ses jours après avoir perdu sa troisième étoile au Guide Michelin.

Même si Paris et le monde de la gastronomie sont souvent romancés et exagérés dans le film et nous partage la beauté de la profession, on peut donc également y entrevoir une critique sur les conditions du métier de cuisinier.ère.

Cela vient à me questionner sur plusieurs points : le public adressé. Romancer ou non les sujets problématiques. Exagérer ou pas les histoires. Prendre ou non des vrais témoignages.

De plus, ce film date de 2007. 16 ans maintenant. Depuis la société et les brigades ont pu se questionner et changer. Certaines problématiques ont trouvé leurs solutions, et même si beaucoup de cuisines ont encore des anciennes pratiques et pensée, la nouvelle génération se forme et créé leur nouvelle cuisine. *ALORS POURQUOI NE PAS PARLER DE CETTE JEUNESSE ?*

ÉMISSION TÉLÉ

Mais si les français sont si attachés à leurs cuisiniers et ont une connaissance culinaire impressionnante c'est sûrement grâce aux émissions de télévision culinaire. La télé a fabriqué énormément de programmes sur ce thème et ces émissions se multiplient avec les années. Avec le petit écran la cuisine est devenue accessible à tous. Depuis une grosse décennie, la cuisine a changé de statut : de corvée, elle est devenue souvent plaisir ou même loisir. La crise sanitaire a accentué cet engouement avec des tutoriels, des vidéos de chef-fe-s sur Internet, mais aussi avec des émissions télé.

Ces émissions ont permis de rapprocher le grand public de la gastronomie. D'abord avec des émissions d'apprentissage comme par exemple « Tous en cuisine » avec le chef Cyril Lignac qui a permis de démocratisé celle-ci ,puis avec des émissions documentaires comme « Cuisine ouverte » avec le chef Mory Sacko qui permettent de mettre en avant les acteurs de la cuisine française, mais de plus en plus avec des émissions dites de diversité comme la célèbre émission « Top Chef » avec les chef-fe-s Glenn Viel, Paul Pairet, Philippe Etchebest et Hélène Darroze qui prennent le rôle de jury et de coach.

Ces émissions culinaires ont une place importante pour le monde de la restauration car en effet elles participent à conserver le patrimoine culinaire français. Elles permettent aussi de mettre en avant des produits, des cuisines, des personnalités régionales. Elles permettent au grand public d'apprendre et d'avoir une culture culinaire et quelques fois elles font naître des vocations. Dans ces émissions, là aussi le chef, ou, plus rarement, la cheffe, joue un rôle central. Devenant des personnages de télévision, des présentateurs, des professeurs, des juges.

Tout ces films, séries et émissions nous rappellent que le restaurant d'aujourd'hui s'est façonné avec « *La stratification des chefs* ». Estelle Payany, journaliste et critique culinaire, nous explique cette stratification dans le numéro #205 du podcast « *Bouffons* ». Podcast où la journaliste Emilie Laystary se questionne sur la restauration d'aujourd'hui mais aussi nos habitudes culinaires avec des professionnels du secteur.

Estelle Payany nous raconte que cette vision de la cuisine autour du chef a commencé dans les années 50. Le cuisinier étant vu comme un ouvrier, est d'abord invisible. Avant cette époque on parlait soit du propriétaire du restaurant ou soit du maître d'hôtel. C'est grâce à Fernand Point, qui mettra son image en scène, que le cuisinier sort de la cuisine. Ce métier de cheffe cuisinière-s sera vraiment mis en avant avec son élève Paul Bocuse.

Avec la figure de Bocuse et en même temps de la nouvelle cuisine on assiste à l'émergence de l'imaginaire du chef français: c'est le chef blanc à toque que l'on va retrouver plus tard dans le film Ratatouille avec le modèle du *Chef Гуртэм*. Cette figure du chef très symbolique et fédératrice, va de paire avec l'imaginaire du restaurant. Depuis, le restaurant est lié au chef et beaucoup moins à la brigade. Dans les médias en général on met en avant le chef comme on pourrait le faire pour une star de cinéma dans un film. La critique culinaire nous raconte une relation complexe entre le lieu et la personne qui l'incarne, car on est ici sur une logique d'incarnation.

« Il y a cette tension entre le chef et le restaurant qui est quand même problématique, parce que vous pouvez être un créateur très brillant mais une personne qui maltraite ses équipes. On a d'ailleurs le même problème au cinéma. »

Le nom du chef devient une marque, allant plus loin que le restaurant. En effet la starification du chef soulage une pression économique car grâce à elle on fait des activités de représentation qui permettent de gagner plus que la restauration elle-même. Elle permet de maintenir l'image et l'économie du restaurant. De plus, une fois « qu'on a la marque », on peut l'associer à d'autres produits agro-alimentaires, des émissions, des événements...

Ce système a permis de mettre en lumière le métier de cuisinier et de donner une grande visibilité à la restauration. Mais ce système amène plusieurs problématiques tels que le manque de considération des équipes, un public qui vient au restaurant pour le chef et non plus pour la cuisine et quelque fois un sentiment de toute puissance qui peut amener aux dérives... Cette célébrité autour du chef-fe-s est d'autant plus vraie aujourd'hui avec l'utilisation des réseaux sociaux .

RÉSEAUX SOCIAUX

Ce qui a permis à beaucoup de chef-fe-s de se faire connaître du grand public c'est inévitablement les réseaux sociaux. Notamment Instagram et plus actuellement TikTok qui ont bousculé l'accès à la notoriété des grands chefs. Pour les chef-fe-s, il faut désormais aussi savoir gérer son image. Ils sont donc dorénavant très présents sur les réseaux sociaux, car ces derniers leur permettent de diffuser leur histoire, de la façonner à leur image, d'avoir de l'influence. Hélène Darroze compte ainsi 671 000 followers sur Instagram et Philippe Etchebest plus de 1 million.

CONCLUSION

Que ce soit dans les salles de cinéma, à la télévision ou sur notre téléphone, on ne nous montre qu'une fine partie des cuisines, sacrifiant bien souvent les histoires de toute une partie du monde de la restauration. Les médias valorisant bien souvent que le grade de cheffe, il-elle-s deviennent l'égérie de leur propre cuisine. De plus l'image du chef blanc à toque colle encore à la gastronomie française oubliant dans les représentations de femmes et de personnes de couleur. Mais il n'y a pas que du négatif, ces images de la cuisine permettent quand même de donner une proximité et une culture à ceux et celles qui habituellement n'ont pas accès au monde de la gastronomie.



image by Disney "la belle et le chow-chow" 1955

Nous avons survolé les différents problématiques que l'on peut trouver en cuisine. Nous avons vu que celle-ci était un terreau propice aux violences morales et physiques. Puis nous avons analysé la visibilité des cuisinier·ère·s dans les médias qui est encore loin de représenter tout le monde. Mais les mentalités changent peu à peu la cuisine veut être plus juste et les médias permettent à la gastronomie d'être plus accessible au grand public.

A la question de comment le graphisme peut-il aider la cuisine, nous avons pu avoir quelques réponses. D'abord en représentant tout le monde et pas seulement un grade, un genre, un physique.

Puis en parlant aussi au public. Ce dernière a une grande influence sur la restauration car en effet c'est lui qui remplit le restaurant et qui soutient les cuisinier·ère·s.

Mais d'autres questions se soulèvent:

Οε φμοι γαμτ ιλ ρακλεκ?
Ομελα ρμρροντ κτιλιρεκ?

L'objectif de ce mémoire est de répondre à la question suivante
Comment le graphisme peut il aider une cuisine ? |

ci, les inégalités en cuisine. Delà, nous allons d'abord analyser, à l'aide de plusieurs formes de médias, les problématiques qui affectent le monde de la restauration.

A TABLE!

LE GRAPHISME POUR
SERVIR LA CUISINE.

LIVRET 3: PLATS ET DESSERT

Elisa
LooTVOET

PLATS

- 2.1: UNE CUILLERE DE JUS DE NAVET 73
- 2.2: LE GRAPHISME POUR DENONCER 77
- 2.3: LE GRAPHISME POUR NE PAS OUBLIER ... 89

DESSERT

- 3.1: LE RESTO DE DEMAIN 100.
- 3.2: LE GRAPHISME POUR FAIRE COMPRENDRE 106

CONCLUSION 110

PLAT

LA RESTAURATION à
L'ANCIENNE "TOUT UN ART"

Maintenant que l'on a défini les travers du monde de la restauration ainsi que la vision du métier de cuisinier qu'a le grand public, nous allons étudier sur la question de comment le graphisme peut-il aider à affaiblir ces violences que subissent ce milieu. Dans cette partie nous allons d'abord démontrer que le graphisme peut aider dans un but de sensibilisation mais aussi militant. Puis nous allons voir qu'il peut aussi servir à ne pas oublier les visages et les moments importants d'une cause.

2.1: VNE CUILLERE DE JUS DE NAVET

GUÉRIR DE L'INTÉRIEUR

Comme dit, précédemment, les langues se délient peu à peu. Le monde de la cuisine montre son mécontentement. Grâce à cela, des associations naissent pour aider les femmes et les hommes de la restauration à faire face aux violences qu'il-elle-s subissent.

Des intervenants vont dans les lycées hôteliers pour faire de la prévention afin d'éviter que ce système ne se reproduise encore et encore. Comme par exemple l'association « *Bondir.e* », créée en 2020, citée dans l'introduction de ce mémoire. Bondir.e est une association à but non-lucratif fondée par des cheffes désireuses de faire évoluer le monde de la restauration

en proposant notamment des conférences dans les écoles de cuisine. Leurs buts et de bondir sur les abus de langage, les gestes malveillants, les attitudes toxiques, les ignorances et les silences. Ces cheffes veulent ouvrir une nouvelle voie. Former, conseiller, décrire, encourager. Mettre des mots. Ouvrir des dialogues. Lancer des discussions. Montrer que c'est possible, même si c'est parfois difficile.

En plus des préventions dans les écoles, des associations mettent en place des interventions dans des brigades, mais aussi des systèmes de label pour valoriser les cuisines où ça se passe bien. On a l'exemple avec l'association « *#Respecte Ta Cuisine* ». Créée en 2021 suite au lancement d'un manifeste. L'association républicaine a la volonté d'agir dans le secteur de la restauration pour faire avancer l'égalité femmes-hommes, défendre l'intégrité des personnes face aux violences qu'elles peuvent subir, promouvoir l'inclusion et mettre en lumière un management respectueux et collaboratif. Cette association tient à valoriser les acteurs du monde de la cuisine s'engageant en faveur d'un système de plus respectueux. C'est pour cela qu'elle a conçu *Le Label Maximme* de la Cuisine.



#RESPECTE TA CUISINE

*Label Mariamme by Respecte ta Cuisine
2021*

Les médias comme le podcast « *Bouffons* » ou des journaux comme le *Fooding*, essaye de parler de cuisine de manière plus inclusive. On interview des cuisiniers et cuisinières pour entendre leurs voix et leurs histoires. Le magazine spécialisé dans la restauration, c'est lui, engagé auprès de ces lecteurs « de pister les femmes et les personnes minorisées pour leur offrir une meilleure représentation et représentativité, pour leur donner toute la légitimité et la reconnaissance qu'elles méritent » , il précise bien qu' « *il ne s'agit pas non plus de discrimination positive, qui laisserait entendre que certains hommes, à compétences égales et supérieures, seraient lésés. Il s'agit de veiller, sonder, scruter, chercher, fouiller, avec l'aide de journalistes et chroniqueur-se-s incarnant plus de diversité, pour forcément finir par trouver.* »

Aujourd'hui, le monde de la restauration prend un nouveau tournant, loin de ce bon vieux système de veste blanche. Mais des chef-fe-s qui font bouger les choses sont encore une denrée rare dans le monde de la cuisine.

2.2: LE GRAPHISME POUR DÉNONCER

Premièrement nous allons définir rapidement qu'est-ce-que le « graphisme ». Puis nous allons voir comment l'utilisation de témoignages, pour en faire un travail graphique, pourrait aider une cause. Puis nous allons mettre en relation ce travail avec celui d'affiches militantes.

QUELQUES MOTS SUR LE GRAPHISME

Le terme «graphisme» est assez vague en premier abord. Il définit et rassemble beaucoup de disciplines, de supports et de sens. C'est pourquoi selon la personne à qui vous en parlez, le sens de ce terme peut varier. Certaines l'utilisent pour parler d'un produit fini, d'autres pour décrire une discipline et quelques une pour englober tout un art entier. C'est pour cela qu'il est important de définir, ici, le graphisme.

Le signe, centre national du graphisme, répond à cette question sur son site:

« Le graphisme est une discipline artistique qui traduit visuellement une idée, un message ou des informations. Des éléments graphiques tels que des caractères typographiques, des formes, des couleurs, des photos, des dessins sont employés, combinés et mis en forme pour composer un

ensemble qui crée du sens. Ainsi, on rencontre le graphisme partout: une affiche annonce un événement, défend une idée dans l'espace public. La mise en page d'un livre, d'un journal hiérarchise et organise les contenus pour une lecture plus aisée, plus juste. Le dessin d'un caractère typographique agit sensiblement sur la qualité de l'expérience lecture d'un texte. La structure d'une page web guide le regard de l'utilisateur et le déplace vers des contenus à mettre en valeur. La signalétique d'un lieu public aide l'utilisateur à s'y repérer, sans avoir besoin de connaître la langue ou le lieu. L'identité visuelle d'une organisation, d'une marque, facilite la reconnaissance de cette dernière en un coup d'œil. »

Le graphisme est une discipline qui consiste à utiliser **STRATÉGIQUEMENT DES PRINCIPES ESTHÉTIQUES** pour donner de l'ordre et du sens à un contenu visuel. Il a comme but de faire passer un message, une idée ou des informations à un public souvent visé. Maintenant il faut définir de comment utiliser le graphisme pour aider le monde de la restauration à remédier à ses travers. Faut-il utiliser le graphisme pour

DENONCER? ALERTER? INFORMER? FAIRE COMPRENDRE?

"Le design graphique dans notre monde juste après le no-homol."

DAVID CARSON

DES TÉMOIGNAGES QUI DEVIENNENT AUTRE CHOSE

Les mots ,quelquefois, ne suffisent pas à faire comprendre et à donner un ressenti. C'est donc bien souvent que l'on associe les mots et les images pour avoir un impact plus important. Un contenu visuel est souvent très utile pour faire comprendre le message, les émotions de la ou des personnes qui témoignent. L'utilisation du graphisme est plus que nécessaire pour alerter et interpeller mais surtout dénoncer.

C'est ce qu'ont fait *la journaliste Gina Tonic et la photographe Chloe Sheppard*. Avec la volonté d'associer les mots à des images c'est en 2021 qu'elles décident de créer pour parler de la grossophobie et dénoncer la vision et les comportements qui affecte les femmes en sur-poids.

« *Nous devons tous deux évidemment faire face au fait d'être une grosse femme dans l'industrie créative et dans la vie en général* » ont-elles évoqué dans le *Vogue* magazine la même année.

Et c'est ainsi qu'est né "*The Fat Zine*", une plate-forme et des fanzines "par et pour les grosses personnes et tous ceux qui les aiment" (en v.o: «by fat people for fat people and those that care»). Rassemblant et associant des essais, des interviews, des

poèmes, des nouvelles, des photos et de l'art qui mettent l'accent sur les corps épais et leurs réalités. Depuis, de nombreux témoignages, histoires et créations sont donner au deux femmes britanniques, donnant ainsi trois fanzines, un blog, un Instagram, un collectif. Sur la page principale de leurs blog est inscrits: « En raison de la quantité écrasante de soumissions et d'histoires que nous recevons sur le fait d'exister en tant que personnes grosses, il y a amplement l'occasion de remplir les 100 pages de notre zine encore et encore. »



Parler de ce qui a été vécu, injuste, humiliant aide inévitablement à limiter ces violences et de mettre en place des structures pour les éviter. Le faire d'une façon « public » que ce soit sur les réseaux sociaux, dans un podcast, un journal ou dans un fanzine permet d'inscrire et de laisser son expérience aux yeux

des autres et donc par la suite d'inciter d'autres personnes à prendre, elle aussi la parole. On a l'exemple avec le célèbre mouvement «#metoo» commencé sur twitter par l'actrice Alyssa Milano en 2017. L'aspect massif, systémique, et répété, fait la force du message envoyé par les femmes pour dénoncer les agressions dont elles sont depuis longtemps victimes (plus de 870 200 tweets comptabilisé juste pour la France). Cette accumulation de témoignages a permis de faire prendre conscience et surtout d'agir contre ces agressions avec par exemple l'accélération ou la création de plusieurs lois dans le monde. De voir le nombre permet aussi de donner une collectivité, de rassembler, un sentiment de ne plus être seul-e. Dans l'introduction du deuxième The Fat Zine, Chloe Sheppard nous écrit :

« En tant que personnes grosses, l'une des choses les plus agréables est le nombre de personnes qui existent. Il y a une telle collectivité à trouver et, en elle, la force nécessaire pour faire face à ce monde froid et se soutenir les uns les autres. S'élever les uns les autres. C'est cette collectivité qui a contribué à rendre ce zine si cathartique à reconstituer et je sais que si j'avais eu ce travail à regarder lorsque je cherchais l'amour (à tort) ailleurs, je me serais sentie beaucoup moins seule. »

Le fait de rassembler ces témoignages, de les inscrire en toutes lettres et d'en faire quelque chose comme ici un objet permet d'une certaine manière de prendre conscience du poids des

mots. Faire de ces témoignages quelque chose de visuel permettra d'une part de les rassembler en un seul et même projet mais aussi de leur donner de l'importance et peut-être une meilleure visibilité aux yeux des autres.

Dans ces fanzines on y retrouve des photos, illustrations qui représentent des femmes grosses associées ou non à des textes. Illustrer en image ces femmes dans ce fanzine permet également d'avoir une représentation à laquelle d'autres femmes peuvent s'identifier. De voir quelqu'un qui leur ressemble permet de mieux s'accepter et de se sentir moins « différent ». La représentation permet à un individu à la fois de se construire comme tel mais aussi de se différencier des autres. Ces illustrations permettent aussi de mettre des visages, des corps sur des mots et permet à un public extérieur de mieux visualiser la situation. Certaines artistes ont décidé de créer des illustrations et photos plus crues pour alerter, choquer, d'interpeller le lecteur.



Page FATZINZEZ 2021



AFFICHE POUR COMMENCER

Que ce soit donc, pour le sexisme, la grossophobie et les violences en cuisine les langues se délient. Avec des inspirations comme *The Fat Zine* mon premier rapport artistique avec mon sujet à était de créer des images pour dénoncer et représenter en m'appuyant sur des témoignages de cuisinier·ère·s.

L'idée d'affiches était parfaite pour dénoncer. Prendre des mots, des phrases pour en faire quelques choses de direct. Au premier coup d'oeil on comprend l'idée générale mais en s'approchant un peu on peut avoir des informations, des clefs qui nous permettent de cerner encore mieux le message. Les affiches sont l'un des meilleurs supports pour revendiquer et c'est sûrement l'un des plus utilisé. Pratique et surtout proche du grand public. L'affiche est associée à la rue et permet à n'importe quel passant de saisir l'information qu'elle renferme.

Des affiches qui militent il y en a beaucoup. Actuellement ,on a par exemple le collectif *Formes des luttes* constitué d'un grand nombre de graphistes volontaires qui proposent des affiches contre la réforme des retraites. Ce collectif est en lien avec l'association paris-luttes. Dans toutes ces affiches on a le travail de *Sebestien Marchal* et de *Leila* (collectif *Attention*) qui utilise et refaçonne des photographies de magazine pour retranscrire ce qui se passe pendant les manifestations. Ces affiches, on ne les

comprend pas forcément au premier coup d'œil, il faut y revenir à plusieurs fois, on découvre petit à petit le sens, les mots cachés dans les collages.



Αθήνα: ΠΡΑΚΤΗΡ ΙΜΗΝΕΡ ΙΝΦΟ ΣΥΜΚΤΨ
19. collection Attention 2022

J'ai donc commencer à créer des affiches en m'appuyant sur des témoignages trouvés sur @jedisonchef! Mais aussi des histoires récoltées au près d'étudiants en BST restauration/hôtellerie.

Prendre la parole des étudiants et les représenter, étaient ce qui me semblait être le plus logique. Cette tranche d'âge est la moins représentée dans les médias malgré que c'est celle qui subit le plus de violences. Ce plus, c'est eux qui forment le futur de la cuisine. Parler à ce public c'est donc la possibilité de changer le futur des restaurants.

Ces affiches étaient constituées de photos prises au sein des écoles d'hôtellerie et de la restauration. De symboles, de formes représentant les cuisines des histoire racontées. Mais aussi de couleurs criantes pour rappeler une tension mais aussi pour interpeler le public.



*Affiche pour le projet "SOM" la
table de Elida Lookout 2023*

CHANGEMENT DE VOIE

Au fil des discussions et de mes recherches qui avançaient, j'ai réalisé que ce n'était pas cette vision de la cuisine que je voulais illustrer. Je ne voulais pas parler du monde de la restauration de cette manière si « négative ». En effet, même si ces travers sont encore d'actualité et qu'il faut continuer d'en parler, les associations et les médias font déjà ce travail. De plus ne travaillant pas dans le secteur et ayant étudié le sujet depuis peu je n'avais pas toutes les clefs pour comprendre et illustrer ces problématiques. Je voulais apporter un message plus nuancé, plus positif : aider et non pas dénoncer. Si j'ai choisi ce thème c'est aussi parce que j'aime et je que respect le travail que fournit ce secteur. La cuisine qui nous fait découvrir, celle qui nous ramène à des souvenirs, celle qui nous donne les plus belles émotions, c'est de cette cuisine que j'ai envie de montrer.

Aujourd'hui plus que jamais la cuisine change et prend un nouveau tournant. Des cuisinier-ère-s, des journalistes ainsi qu'une multitude de personnalités permettent à la cuisine de s'améliorer et de prendre ce nouveau virage. Pourquoi ne pas mettre en lumière celle et ceux qui change ce monde?

2.3: LE GRAPHISME POUR NE PAS OUBLIER

Dans cette sous-partie, nous allons voir comment l'art peut servir à se remémorer les personnages du passé et pourquoi il est important de le faire. Puis pour illustrer mon propos nous allons analyser la bande dessinée de *Pénélope Bague*, « *Culottées tome 1, des femmes qui ne font que ce qu'elles veulent* ».

UNE AUTRE VISION DE MON SUJET

Avec un contexte économique difficile, des employés qui manquent à l'appel, l'urgence environnementale ainsi que des conditions de travail qui vont fuir, le monde de la cuisine doit changer et s'améliorer. Aujourd'hui, le monde de la restauration prend de nouveaux virages. Depuis que le métier de cuisinier est reconnu, beaucoup de choses ont changé. Dans une volonté d'être plus optimiste, je me suis penché sur celles et ceux qui ont changé les codes et qui ont redessiné le restaurant. Ceux et celles qui ont permis d'améliorer les méthodes du passé afin d'arriver à celui d'aujourd'hui. Ce qui m'a donné une idée de mémoire qui tournerait autour de ces personnalités. Des chefs qui ont changé à jamais l'histoire de la gastronomie comme : Yves Camdeborde qui a « inventé » la bistronomie, Paul Bocuse qui est le premier chef médiatique, la mère Brazier et Anne-Sophie Pic premières femmes triplement étoilées.



PÉNÉLOPE BAGIEU

CULOTTÉES 1

Des femmes qui ne font que ce qu'elles veulent



GALLIMARD
SARLÉ COBLENZ

Сопрекикледе ла ВО «Суплоттее» том 1
де Пэнелопе Баגיעу 2016

lées, Alain Passard premier à retirer la viande et les produits de la mer de son restaurant... Un devoir de mémoire pour montrer que la restauration a fait beaucoup de chemin et qu'elle peut en faire encore.

POURQUOI EST IL IMPORTANT DE SE SOUVENIR?

Se rappeler de ceux-elles d'hier permet de se souvenir de l'époque et des conditions dans lesquelles ils vivaient. Ne pas retourner en arrière et ne plus faire les mêmes erreurs. Se remémorer qu'il-elle-s sont sortis des sentiers battus, ont défendu leurs idées, ont du combattre pour changer, c'est se souvenir que la cuisine peut changer. Travailler sur l'histoire de ces cuisinier·ère·s permettra peut être d'inspirer d'autres à prendre le même chemin qu'eux-elles et ainsi faire encore mieux.

On dit que l'art est messager du passé. Les artistes, par leurs expressions, inscrivent dans le temps, ces fragments d'histoires. Les illustrations, photos, affiches, peintures et réalisations en tout genre sont sources d'informations et nous aident à nous représenter des périodes, des idées ou des pratiques d'hier. Faire mémoire et écrire l'histoire, c'est le croisement entre les preuves et les témoignages. Les œuvres d'art énoncent, dénoncent et figurent l'indicible. Ces images nous survivent, pour faire mémoire, pour ne pas oublier.

ANALYSE DE CULOTTÉE

Pénélope Bagieu a, elle, décidé dans ces bandes dessinées « Culottées » d'illustrer les femmes du passé afin de garder traces de leurs histoires et de ce qu'elles ont révolutionné. Culottées est le parfait exemple pour démontrer que l'art permet de revaloriser les histoires d'hier et de révéler les améliorations que notre monde à vécu.

La série de bandes dessinées de Pénélope Bagieu est d'abord parue sur *un blog du journal Le Monde* puis sur papier avec *l'édition Gallimard, en 2016*, avec son premier tome puis en *2017 et enfin en 2020*. Pénélope Bagieu nous présente dans Culottées des portraits de femmes qui ont choisi de prendre leur destin en main. N'écouter que leur courage et leur détermination, elles se sont dressées contre tous les standards de leurs époques respectives pour s'affirmer en tant que femmes fortes et avant-gardistes. À partir de courtes biographies qu'elle rassemble, elle montre au lecteur que la place des femmes dans l'histoire n'est pas inexistante mais bien essentielle. Et pourtant, leurs noms ne nous semblent pas familiers.

Que se soit Delia Akeley, exploratrice américaine, à Mae Jemison, première astronaute noire, en passant par Wu Zetian, impératrice, très peu de ces noms figurent dans les livres scolaires ou dans l'histoire populaire. Les modèles masculins sont en

effet bien trop plébiscités face aux figures féminines. Pénélope Bagieu illustre alors des vies de ces femmes qui ont bravé l'adversité et ont fait voler en éclats les préjugés, pour les écrire, les dessiner et les partager.

« J'avais envie de juste les mettre en avant de manières succincte. Donc maximum des histoire qui font huit pages. Juste pour que l'on se dise: je n'avais jamais entendue parler d'elles et que, au mieux, on est envie d'en savoir plus ,et au pire, juste petit à petit ça fasse son chemin l'idée que des comme ça il y en a des milliers. » nous raconte l'autrice dans une interview filmée par Mademoizelle.

Ce qu'elle raconte, c'est des récits de femmes audacieuses, pas des stars, mais des femmes de toutes les époques, de l'Antiquité à nos jours, qui ont, à l'échelle de leur vie, agi d'une manière qui a modifié leur existence, et aussi, par ricochet, la société toute entière.

La dessinatrice nous explique dans une interview de France Info en 2016, « *En fait je pense que face à la même société, à la même époque, les femmes ont quand même à faire face à deux fois plus d'adversité que les hommes, parce qu'elles doivent déjà s'affranchir de la société, généralement aussi selon les époques, de leur famille, un rôle préconçu qu'on attend d'elles. Le fait qu'elles doivent déjà surmonter ça, et qu'en plus certaines d'entre elles arrivent à changer des choses dans leur vie et en*

général, et que ça ait une influence sur leur entourage et sur leur époque, c'était quelque chose qui m'intéressait, donc j'ai été chercher toutes ces femmes anonymes (à quelques exceptions près) pour les mettre à l'honneur, les raconter et transmettre cette admiration que j'avais pour elles ».

«En revanche je pense que la légèreté, on peut la glisser dans tous les autres interstices, c'est-à-dire pas dans le fond mais dans la forme, effectivement glisser un anachronisme, les faire parler de manière plus... de les faire parler comme moi en fait, même si ça se passe à la Renaissance par exemple. C'est une façon, je pense, d'alléger un peu, de rendre plus vivant l'histoire sans forcément avoir besoin de faire des grosses blagues de 'prout'. Disons que c'est la part maximum que j'ai accepté de donner à l'humour et à la légèreté, c'était dans des petits détails qui ne changent pas grand-chose à l'histoire», explique la dessinatrice.

Ces représentations permettent également de montrer à celles et ceux qui lisent cette BD que les femmes depuis toujours sont là. Elles permettent de casser des préjugés que l'on a des femmes d'antan mais aussi de celles d'aujourd'hui. Comme par exemple l'histoire d'Aleymah Gbowee, travailleuse sociale, militante libérienne pour la paix en Afrique, loin des stéréotypes habituels de son époque et d'aujourd'hui.

De plus Pénélope Bagieu à fait des choix très marqués pour ses bandes dessinées. Elle n'a choisit que quatre couleurs pour illustrer la vie de ces femmes. Une palette vive et colorée qui d'abord était une contrainte pour gagner en vitesse puis ensuite qui permettant de donner autant d'importance au texte (à l'histoire) qu'au dessin. L'illustratrice à réaliser également un véritable travail de modiste comme par exemple pour Anette Kellerman: *«comme elle est dans un environnement aquatique, je voulais des teintes proches de l'eau et des algues, mais aussi sur la fin de sa vie, elle ouvert une épicerie de légumes et de fruits bios (40 ans ou 50 ans avant que ce soit l'usage), donc voilà je voulais des couleurs très végétales»*, explique-t-elle, *«Mais on peut raconter beaucoup de choses avec du vert du bleu et du rose »*.

Annette Kellerman

(sirène)

ELLE COMMENCE DONC À RÉFLÉCHIR À UNE TENUE QUI RENDRAIT LES FEMMES LIBRES DE LEURS MAMMETS DANS L'EAU.



...BRICOLE UN PROTOTYPE COMME ELLE PEUT EN ASSEMBLANT DES SAUS-VÊTEMENTS...



...ET CHOÏT DE L'ÉTRENNER ALORS QU'ELLE EST INVITÉE À NAGER DEVANT LA FAMILLE ROYALE À LONDRES.



L'ASSEMBLÉE EST OÛTRÉE, MAIS ANNETTE VIENT SANS LE SAVOIR RÉVOLUTIONNER LA VIE DES FEMMES



ELLE Pousse SON AVANCÉE ENCORE PLUS LOIN, ET COUPE ENSUITE LES JAMBES DE SON MAILLOT.



L'INDÉCENCE D'ANNETTE VA TROP LOIN POUR LA POLICE AMÉRICAINE, QUI L'ARRÊTE EN 1907 SUR UNE PLAGE DU MASSACHUSETTS





CARRIE ET EDDIE ONT
UN NUMÉRO DE CABARET
DANS LES RUES DE STIMPS
(ET ILS SONT ANAÏMES)



EN 1906, ILS ONT UNE FILLE:
FREDA JOSEPHINE.



PUSSITÉ NÉE,
AUSSI TÔT SUR SCÈNE.

MAS QUELQUES MOIS PLUS
TARD, EDDIE TIRE
SA RÉVÉRENCE ET CARRIE DOIT
SE DÉBARRASSER TOUTE SEULE.



JOSEPHINE MARCHÉ
TRÈS VITE SUR LES TRACES
DE SES PARENTS.



POUR SUBVENIR AUX BESOINS DE
LA FAMILLE, ON S'AGRANDIT AU GRÉ
DES VISOIRES D'AMOUR DE SA MÈRE,
LA PETITE FILLE FAIT LE MÉNAGE CHEZ
DES DAMES RICHES (ON LA
MALTRAITÉ UN PEU À L'OCCASION)



À 13 ANS, ELLE SE MARIE
AVEC UN GARÇON PRÉNOMME
WILLIE.



UN AN APRÈS, ELLE
LUI CAÏSE UNE BOUVÉE
SUR LA TÊTE
(SANS EFFET, EN FAUT-IL ?)



ELLE DÉCIDE DE SE FIER
À SON INTUITION ET DÉSIR
D'INTÉGRER UNE TROUPE DE
DANSEURS PROFESSIONNELS.



PAS EXACTEMENT CETTE VOIE

Même si ce travail de recherches sur ceux et celles qui ont apporté à la cuisine est important, j'ai décidé de choisir une autre vision pour mon sujet. La restauration, même si elle est très médiatisée ne l'est pas depuis longtemps. Ceux-elles qui ont révolutionné-e l'ancienne cuisine sont déjà des visages très connus et peu nombreux. Un travail sur ces cuisiniers d'hier ne serait, à mon avis, pas assez utile pour mon objectif qui est d'aider la cuisine à se battre contre ses travers.

Le monde de la restauration est en perpétuel changement, surtout aujourd'hui. Des chef-fe-s qui essayent de changer le monde de la cuisine apparaissent chaque jour. S'il est important de se souvenir, il est plus d'autant important d'aller découvrir le monde d'aujourd'hui. Si nous voulons que les choses changent et que le public nous aide il faut le mettre a contribution. Au lieu de raconter les histoires du passé pourquoi pas valoriser celles d'aujourd'hui afin que le public puisse dès maintenant soutenir ces restaurants du futur.

CONCLUSION

Que ce soit en dénonçant ou en se remémorant, l'art et plus précisément le graphisme a depuis longtemps permis de faire avancer beaucoup de causes. Quand le graphisme dénonce, il rassemble, libère la parole et révèle aux autres. Quand il se remémore, il garde trace, témoigne, analyse et permet de se souvenir des chemins déjà empruntés. Mais il faut aller plus loin, aller là où on peut faire bouger les choses: le présent, mais surtout le futur.

DESSERT

UNE CUISINE REVISITÉE
ACOMPAGNÉE D'ART
ET DE BIENVEILLANCE

3.1: LE RESTO DE DEMAIN

Grâce à ceux-elles qui se battent pour abolir les différents problèmes que subit le monde de la restauration, celui-ci prend des chemins différents en essayant de créer des nouveaux systèmes et d'en améliorer d'autre. J'ai espoir que la nouvelle génération de cuisinier·ère·s créé·e·s des endroits inclusifs, moins stressants et mieux adaptés à leur métier qui est déjà compliqué. Dans cette partie, je parlerai du restaurant de demain et j'expliquerai en quoi le graphisme pourrait l'aider dans ce nouveau départ. Que ce soit dans la compréhension et la valorisation.

LE RESTAURANT DE DEMAIN DÉFINITION

Place à l'espoir, au renouveau et à un futur désirable. Nous allons voir et imaginer ce que pourrait être le resto de demain. Le restaurant de demain. L'expression est volontairement vague et peut avoir plusieurs définitions. Dans ces termes, il faut entendre le resto tel qu'il se dessine déjà avec un secteur professionnel qui durant cette dernière décennie est en changement constant. Mais aussi le restaurant idéalisé, celui qui n'existe pas encore, mais qui représente déjà un avenir ambitieux pour les gens du métier, mais aussi pour ceux-elles qui viennent s'attacher et soutenir le milieu.

Nous avons vu dans la première partie de ce mémoire que même s'ils tendent à disparaître, les travers de la cuisine sont toujours présents et le manque de main d'œuvre est criante dans ce secteur. Alors comment faire pour séduire et créer de nouvelles vocations? C'est un défi que tout un milieu doit relever aujourd'hui, et pour cela, on doit déjà définir à quoi ressemble le restaurant de demain.

Car aujourd'hui avec une génération qui a subi et qui a été éduqué sur le sujet, beaucoup ont la volonté de changer ce secteur et d'attirer les mains travailleuses. Essayant d'offrir un lieu de travail plus accueillant, dans le respect de la planète, en offrant plus de jours de congés ou en redéfinissant les salaires de chacun.e. La cuisine se redéfinit et certains restaurants essayent de casser les codes nous laissant imaginer le restaurant rêvé, le restaurant de demain.

LES RESTAURANTS QUI CHANGENT LE MONDE DE LA RESTAURATION

Un restaurant plus vert avec des légumes qui viennent de la ferme d'à côté, un fromage de l'élevage du coin, un vin de la région. De plus en plus de restaurants ont pris le parti d'être local et de saison apportant ainsi des beaux produits de la région mais aussi une cuisine plus écologique et économique. Certains décident même d'aller encore plus loin en proposant une assiette entièrement végétale afin de surprendre et de faire

découvrir la cuisine végétarienne. D'autres ont choisi d'être des restaurants-potagers. Ces restos verdoyants nous offrent les légumes de leur production. C'est le cas de cet ancien presbytère dans la baie du Mont-Saint-Michel. Retapé par *Thomas Benady* (ex-Orties à Paris) et *Jessica Schein* qui en ont fait un restaurant végétal et iodé appelé « *Auberge Sauvage*. »

James Edward Henry et *Shaun Kelly* récoltent enfin le fruit de leur travail acharné en pleine Essonne. Après plusieurs années à bêcher, planter et travailler leurs projets: « *Le Doyenné* » à ouvert ses portes. Une ferme-auberge avec sa cuisine d'auteur. Les deux parents de ce lieu futuriste utilisent l'agriculture régénératrice pour cultiver des variétés anciennes de légumes. Leur jardin faisant l'âme de leur cuisine.

Un restaurant inclusif est plus qu'essentiel pour l'avenir de la cuisine. Une brigade, une équipe qui accueille tout le monde sans regarder son genre, son origine ou quoi que ce soit devrait être logique pour tou-te-s. Un lieu où l'on écoute et traite les personnes de la même façon. L'ambiance de la cuisine se reflétant la plupart du temps sur la salle, certain-e-s ont décidé de jouer le jeu à fond et de donner une chance a ceux-elles qui ont du mal à rentrer dans les rangs.

Chez « *Mazi Mas* », les fondatrices *Mara Klein* et *Aditi Shah* ont, elles, décidées de donner la chance à sept femmes issues de l'immigration pour mijoter la cuisine de leur pays de leur restaurant itinérant. Toutes voient dans cette activité, un moyen de

s'intégrer dans la société britannique. Leurs cuisines racontent l'histoire de toutes ces femmes « invisibles » venues des quatre coins du monde, et elles proposent des spécialités de leur pays. « Ceviche de Marlith », ou bien « Mousse aux fruits de la passion de Roberta » par exemple.

Depuis plusieurs années, les initiatives solidaires fleurissent dans l'univers de la restauration. À Marcq-en-Baroeul (près de Lille) c'est « *Le Bistro Papillons* » qui ouvre la porte des cuisines à des personnes en situation de handicap mental. Ce restaurant est le dernier projet en date de l'association spécialisée « Les papillons blancs ». Le but n'est pas de faire un restaurant pédagogique mais bien d'intégrer un vrai cadre professionnel pour quelques temps afin d'aller plus loin par la suite. Il s'agit donc d'un tremplin vers le milieu ordinaire. En sortant du *Bistro Papillons*, ces cuisinier·ère·s sont susceptibles d'être embauché·e·s dans n'importe quel restaurant classique.

Avec les jeunes qui fuient le secteur et les chefs peinent à recruter. Certains ont décidé de remettre le bien-être au centre de leur restos. Par exemple dans les restaurants de *Florent Ladeyn* on pratique la semaine de 4 jours depuis plusieurs années déjà : « *On me dit 'je préfère travailler à mi-temps ou un peu plus pour pouvoir composer de la musique à côté'. Alors on propose des contrats de 43, 39, 32, 10 ou encore 18 heures selon nos besoins mais aussi selon la personne face à nous.* » nous a-t-il expliqué dans l'article « *Top Chef : dans la restaura-*

tion » du journal *Le Parisien* cette année. Comme le chef Ladeyn, Julia Sedefdjian, plus jeune étoilée de France et à la tête de *Baieta* propose une semaine allégée.

Les restaurants augmentent les salaires en plus de ces semaines allégées et propose de meilleurs horaires:

« On a augmenté les salaires après le Covid », précise Julia Sedefdjian : « À Paris, si tu veux être logé, ça te coûte un bras, tu ne peux pas leur donner 1 300 euros ou ils vont faire deux heures de transport et dormir trois heures par nuit. Il ne faut pas les dégoûter jeunes car ils risquent de ne pas continuer. »

C'est avec ces cuisines qui ont la volonté de changer ou qui sont déjà dans le futur que je vais composer mon travail de fin d'année. Le but est donc de rassembler ces différentes visions, personnalités et cuisines afin d'en faire un seul et même projet qui les mettent en valeur. L'objectif est de donner envie au public d'aller découvrir ces lieux et ces nouveaux systèmes pour qu'il, par la suite, les soutienne dans leurs projets. Ce projet permettra de faire comprendre au public ce qui se passe en cuisine mais en leur rapportant directement la solution. L'idée est de leur donner ces adresses où ils peuvent aller déguster des cuisines allant plus loin que l'assiette. Montrer une cuisine jeune, qui bouge et qui à la volonté de faire de la cuisine un moyen de rassembler et de faire mieux.

3.2: LE GRAPHISME POUR FAIRE COMPRENDRE

Ici, je vais surtout parler de « document poétique ». Puis de la manière dont un graphiste en partant d'informations peut aider à une meilleure compréhension. Comment celui-ci peut servir à faire comprendre et donc faire réagir (et agir) un public ?

Afin de donner envie et de suggérer des bonnes adresses au public, il faut rassembler des adresses et informations en tout genre. Informer le public et leur donner les clefs pour qu'il puisse aller aider la cuisine. *Но и как сделать ?*



Соме книжки іє документал поэтика 2007

LES DOCUMENTS POÉTIQUES

Franck Leibovici nous l'explique dans son livre « Les documents poétique » paru en 2007. L'auteur écrit et élabore de nouveaux outils de description et remet en jeu la partition entre science et art, dans une perspective pragmatiste en prise avec l'actualité et notre quotidien. Il décrit et invente le terme document poétique: « Un document poétique est un document créé intentionnellement, un artefact élaboré pour répondre à un nouveau besoin d'information d'une autre qualité. » Le but d'un document poétique est de transformer un artefact pour qu'il devienne un document, c'est à dire une pièce servant d'information puis de créer un format de synthétisation esthétique afin de présenter une nouvelle vision au public. Leibovici nous explique d'abord comment une image quelconque ou un texte devient un document:

« je compte empiriquement quatre conditions pour qu'un artefact ait quelque chance de fonctionner en tant que document:

-qu'il produise un effet de création ou de désinvisibilisation d'un problème public;

-qu'il puisse être reconnaissable et traitable comme objet possible de diverses formes de discours;

-qu'il ne soit pas figé dans un mode d'immanence, qu'il puisse être sans que cela détruise sa signification mais, au contraire, lui donne consistance incorporé aux formats médiatiques, véhiculé sur les supports variés de l'information;

-que son mode d'énonciation puisse commuter d'un régime particulier vers un régime collectif indéfini, réduisant son sujet producteur à une simple position.»

Un document est donc une « technologie intellectuelle » permettant de classer et de circuler l'information. Le document poétique désigne cette classe de documents, repérable aussi bien en sciences sociales, en droit, politique, art ou poésie, qui invente des formats de synthèse et propose des outils de description pour représenter de façon nouvelle des problèmes publics. Le but est de faire d'une masse importante de données qui, retravaillée et triée, produit un support original mais aussi un nouveau type de savoir.

Avec les informations et les recherches faites tout au long de ce mémoire ainsi que les photos et les images créées, le but sera donc de faire de ces informations un objet qui permettra à tous et à toutes de comprendre les enjeux de la nouvelle génération de la restauration en restant agréable et esthétique. Utiliser des méthodes graphiques afin de captiver le public et de rendre la cuisine accessible.

L'OUTIL D'UN GUIDE

Il me fallait un système qui me permette de synthétiser ces informations en ordre et qui puisse être esthétique. Le choix de faire un guide a été assez logique. Un livre contenant de nombreuses informations pratiques, qui est facilement transportable, accessible et connu du public.

Évidemment le but n'est pas de faire comme les guides culinaires déjà très connus et renommés. L'idée est donc de créer un hybride entre guide et magazine. C'est à dire un objet qui permettra de trouver et de faire découvrir les restaurants de demain facilement (information, contact et description) ainsi que d'informer et de faire comprendre à travers des articles et des récits. En tant qu'étudiante en graphisme, mon travail en plus d'être informatif doit-être esthétique, facile à comprendre et original afin d'attirer l'attention d'un public qui connaît déjà une multitude de guides en tout genre.

J'ai donc chercher des guides qui pourraient m'aiguiller dans mon cheminement artistique. J'ai donc découvert le travail de trois étudiantes en école supérieure d'art qui se sont réunis autour d'une lutte commune: briser le tabou autour des violences systémiques en école d'art. Elles ont réuni leur force afin de créer un guide: « *Les mots de trop* ». Ce guide est un outil de lutte et de sensibilisation à destination de tous-te-s les étudiant-e-s des milieux de la culture. Dans ce livre plusieurs

systèmes graphiques ont été utilisés pour rendre l'information plus légère. Des schémas graphiques permettent une meilleure visualisation. Des dessins simples pour les informations importantes pour attirer le regard et habiller un texte massif. L'utilisation de trois couleurs avec une dominante afin d'avoir une esthétique cohérente et uniforme malgré l'utilisation de différentes techniques (illustration, texte, photographie...).

En plus de ce guide , un instagram a été crée afin de compléter les informations et les mettre à jour. Cela permet de rester actif et d'être accessible au public. L'identité visuelle du compte reste dans les mêmes couleurs que le guide et a les mêmes caractéristiques graphiques afin de lier ces deux médias.



Соме елементи з Page 144 guide
«Le mot de la nuit» 2021

On peut y voir les mêmes méthodes dans le Guide qu'a réalisé le collectif *Forme Vives* en collaboration avec l'Atelier Buissonnier. Un guide pensé pour un travail sur des questions sur la vie affective et sexuelle à destination de personnes en situation de handicap vivant en institution. Ici aussi, on a choisi seulement une couleur avec différentes nuances. Des illustrations simples qui fonctionnent avec le texte ou seulement entre elles (comme une bande dessinée). De plus, on retrouve ici un système de typographie très marqué. Pour les titres et les informations importantes. On utilise une écriture manuscrite qui permet de mettre en valeur et de donner un côté plus humain à l'information. Pour le reste, on utilise une typographie plus légère, simple, linéaire qui permet de contrebalancer les titres marqués et de laisser respirer les masses de texte.

LE CONSENTEMENT

Donner son consentement, c'est :

- Dire que oui d'accord,
- Donner sa permission,
- Accepter quelque chose sans se faire pousser dans,
- Faire un choix.

Pour que quelqu'un te touche sans violence, tu dois donner ton consentement. Mais ce n'est pas tout. Il faut aussi que tu sois sûr de toi et que tu ne sois pas forcé(e) par quelqu'un de faire.

Si tu n'es pas sûr de donner ton consentement, ne le fais pas. Tu peux toujours dire non.

Pour que quelqu'un te touche sans violence, tu dois donner ton consentement. Mais ce n'est pas tout. Il faut aussi que tu sois sûr de toi et que tu ne sois pas forcé(e) par quelqu'un de faire.

Si tu n'es pas sûr de donner ton consentement, ne le fais pas. Tu peux toujours dire non.

Quand je donne mon consentement, j'ai dit OUI. J'ai accepté. Je dois le changer d'esprit et de dire STOP.

LES ÉMOTIONS

Les émotions me donnent un message sur ce qui se passe en moi. C'est une réaction du corps à ce que je vois ou pense de moi.

Donne moi, je ressens des émotions différentes comme :

LA JOIE

Quand je suis heureux, je me sens bien. Je suis en confiance et je suis prêt à partager.

LA TRISTESSE

Quand je suis triste, je me sens seul. Je suis en colère et je suis prêt à me battre.

LA PEUR

Quand je suis effrayé, je me sens vulnérable. Je suis en danger et je suis prêt à fuir.

LA COLÈRE

Quand je suis en colère, je me sens blessé. Je suis en colère et je suis prêt à me battre.

La création de l'esthétique d'un guide et d'abord là pour faciliter la lecture et la compréhension. On privilégie des mises en pages simple, des typographies légères ainsi que des illustrations et des photographies qui permettront d'aider le texte en expliquant d'une manière plus visuelle. Mais il ne faut pas oublier de marquer les esprits en, par exemple, utilisant des couleurs en cohérence avec le projet ou en choisissant des typographies originales pour les titres et informations importantes.

Créer un *medium social* comme un Instagram, permet de garder une proximité avec le public. Il permet également de mettre les informations à jour, d'être d'actualité et de prévenir des événements à venir. Cette proximité permettra de fidéliser le public et de continuer de garder un lien même après la lecture du guide. Celui-ci devra être esthétiquement relié à l'identité du livre avec un code couleur ou des marqueurs visuels comme un logo, un système identique, une typographie, etc.

En plus d'un guide et d'une identité visuelle globale. Mon projet contiendra la création de labels. En effet, il y a une multitude de labels comme par exemple le label Marianne vu dans la partie deux. L'idée est de créer un système qui permettra de simplifier et de regrouper afin que le lecteur s'y retrouve dans le guide, mais pour reconnaître les restaurants partenaires. Les labels permettront donc de classer en plusieurs catégories (Ex : écologie) puis ensuite en sous-catégories (Ex: antigaspi, local...). Tout cela

avec un système de couleur et une identité général bien défini. Le but est de s'y retrouve dans tous ces nouveaux systèmes de restaurations. Pour les restaurants partenaires, l'idée est de leur donner un symbole reconnaissable qui permettra au public de voir au premier coup d'œil leurs valeurs.



Πλακέτα εστιαίου· Label εκτίμηση τιμής
 ημοσίευση 2023

CONCLUSION GÉNÉRALE

La cuisine est un monde complexe avec des conditions difficiles que ce soit physiquement ou moralement laissant une base propice aux dérives. Des conséquences immédiates ou sur le long terme compliquent encore plus la situation. Malgré cette facette sombre, la cuisine reste un monde de passionné-e-s et de travailleur-euse-s qui ont la volonté d'aller toujours plus loin pour impressionner le public. Poussant à toujours faire mieux et de réduire ses travers, ce milieu est en perpétuel mue. Peu à peu, des nouveaux types de restaurants fleurissent avec des nouvelles visions de la gastronomie. Le graphisme dans ces nouveaux changements de voies permet de guider le public ainsi que de lui donner une proximité avec ce monde qui est normalement réservé à l'élite. Rassembler l'information, la synthétiser ainsi que de la rendre esthétique sera l'objectif de « Sous La Table », mon travail artistique. Créant ainsi une identité visuelle globale, un guide et un système de labels. Grâce à « A Table! » J'ai pu comprendre et explorer un monde qui m'était inconnu. J'ai découvert la cuisine sous tous ses angles et pu y voir toute sa complexité. J'ai beaucoup appris de ce milieu et j'y puise depuis, des inspirations que ce soit sur la manière de travailler, mais aussi sur l'esthétique de celui-ci. J'ai pu vivre à travers les mots et les paroles le vécu de certain-e-s et donc comprendre ce que traversent mes proches qui travaillent dans la restauration. J'ai pris conscience de la valeur des mots, des témoignages, mais surtout l'importance du soutien moral.

J'ai également pu apprendre d'une manière plus théorique le fonctionnement d'une identité visuelle, d'un guide, un fanzine, mais aussi d'affiches. Étudier sur leurs provenances et leurs évolutions m'a permis de mieux les aborder dans mon travail. Avoir cette nouvelle vision de mes travaux artistiques me permet de mieux les maîtriser, mais aussi de savoir leurs besoins et leurs utilités. J'ai également découvert des artistes et des nouvelles méthodes de travail. J'ai découvert et (essayer de) réalisé l'écriture inclusive. J'ai pu comprendre son importance et sa fonctionnalité. Plus globalement, ce mémoire a fait avancer intellectuellement mon travail de fin d'année « Sous La Table » et par la même occasion sa forme et son esthétique. Donnant ainsi un travail plus intéressant et plus original. Ce travail m'a permis également de réaliser l'importance de l'art dans la conservation de la mémoire. J'ai énormément appris sur ce sujet qui depuis m'intéresse beaucoup. Ce qui m'a poussé à continuer de réfléchir à un projet personnel. Un travail sur un métier qui tend à disparaître : les maraîchers audomarois. Un projet qui réfléchirait sur comment garder trace d'un savoir-faire régional, qui en plus de disparaître changerais tout un écosystème et l'identité d'une région entière. Un travail qui comme étudier dans ce mémoire tournerais sur la collecte et la conservation de témoignage de manière symbolique ou esthétique. Un thème qui me permet d'aller encore plus loin que dernière mon assiette et de découvrir ceux et celles qui nourrissent le monde les agriculteurs.

RÉFÉRENCES

LIVRES

- KAYSER-BRIL Nicolas, Voracisme, trois siècles de suprématie blanche dans l'assiette, Nouriturfu 2021 paris
- BOUAZZOUNI Nora, STEAKISME en finir avec le mythe de la vergé et du viandard, Nouriturfu 2021 paris
- BOUAZZOUNI Nora, FAININISME, Nouriturfu 2017 paris
- LEIBOVICI Franck, Des documents poétiques, édition AL DANTE, 2007
- KHAZAM Rahma, Une poétique pragmatique - Réflexions sur le travail de Franck Leibovici, Edité par Shazam Raham, 2013

PODCASTS ET RADIO

- TUAILLON victoire ROZEC thomas avec BOUAZZOUNI Nora , Nourrir son homme (1/2): cauchemars en cuisine et (2/2): le bon steak et le joli morceau) épisodes 60 et 61, Bingue Audio 2020 paris
- Visse Laëtitia , Réalisation et création musicale: Nathan Cohen , Interview: David Ordoneo Programmation: Marion Cazes , CHEFS le podcast , Laëtitia Visse Épisode 21, NOLA Medias 05/07/2022

-Journaliste: Emilie Laystary Montage et Mixage: Laurie Galligani ,BOUFFONS (épisodes #204, #106, #104, #101) , nouvelles écoutes 2017-2022

-Pierre Gagnaire ET Eric Guérin Un reportage de Faustine Calmel Prise de son : Frédéric Cayrou et Gilles Gallinaro Réalisation : Jérôme Chélius, assisté de Martine Meyssonier et Gabrielle Audibert Mixage : Valérie Lavallard, Sévices compris : comment se débarrasser des violences en cuisine ?, France Inter 18/12/2022

FILMS ET VIDEO

-WELLS Joh, « A Vif! » , Michael Shamberg, Stacey Sher et Erwin Stoff et Kris Thykier, 2015

-distribution: Samin Nosra Productrices déléguées : Jenny Kubo, Elizabeth Tracy « Sel, gras, acide, chaleur » 2018 Lu

-Violences en cuisine : cannabis et cocaïne sous la hotte, France Info, 4 septembre 2015, https://www.francetvinfo.fr/replay-magazine/france-2/complement-d-enquete/video-violences-en-cuisine-cannabis-et-cocaine-sous-la-hotte_1069231.html. Lu

-STORER Christophe, « THE BEAR », 2022

-Pixar réalisateur: Brad Brid ,Ratatouille , 2007 LU

JOURNAUX ET ARTICLES

- KIM Hullot-Guiot, « L'association #Respecte ta cuisine lance un label contre les violences en cuisine », Libération ,5 mars 2022, <https://www.liberation.fr/lifestyle/gastronomie/lassociation-respecte-ta-cuisine-lance-un-label-contre-les-violences-en-cuisine>.
- KIM Hullot-Guiot, « Contre les violences sexistes en cuisine, il faut «sortir du mutisme collectif ambiant» », Libération ,8 mars 2021, <https://www.liberation.fr/lifestyle/contre-les-violences-sexistes-en-cuisine-il-faut-sortir-du-mutisme-collectif-ambiant>.
- KIM Hullot-Guiot et LAYSTARY Emilie, «Le chef mettait sa main dans ma culotte en plein service », Libération ,22 octobre 2022, <https://www.liberation.fr/food/2020/10/22/violences-sexuelles-dans-la-gastronomie-le-chef-mettait-sa-main-dans-ma-culotte-en-plein-service>.
- Cailhol Alandine , « Dans la restauration, le «tu marches ou tu te casses» ne séduit plus », Traverser la rue (1/5), Libération, 18 septembre 2018, https://www.liberation.fr/france/2018/09/18/dans-la-restauration-le-tu-marches-ou-tu-te-casses-ne-seduit-plus_1679334/ LU
- SELBY jenn, « Tom Kerridge: Female chefs don't have 'fire' to make it to top level - but 'girls in the kitchen I like - it makes it not so aggressive », Independent, 7 Oct 2014, <https://www.independent.co.uk/news/people/tom-kerridge-female-chefs-don-t-have-fire-to-make-it-to-top-level-but-girls-in-the-kitchen-html>.

- UDKIS Maura et Heel Emily , « Why is sexual harassment so rife in the restaurant industry? », Independent, 20 Nov. 2017, <https://www.independent.co.uk/life-style/sexual-harassment-restaurant-industry-rape-assault-groping-maria-vazquez-miranda-rosenfelt-stefanie-williams-a8064511.html> LU
- LOU-LI NEXER HO-DINH, « Le métier de cuisinier est de ceux qui peuvent contribuer à faire bouger la société », 8 NOV. 2022 <https://lefooding.com/hors-menu/le-metier-de-cuisinier-est-de-ceux-qui-peuvent-contribuer-a-faire-bouger-la-societe>
- Charlotte Belaich, « RESTAURATION LA FACE CACHÉE DES ÉTOILES », Libération 30 novembre 2018, <https://www.liberation.fr/apps/2018/11/restaurants-face-cachee-etoiles/>
- Tom Rousset, Un chef de cuisine reconnu coupable de viol et d'agression sexuelle condamné à 8 ans de prison, franceinfo 2021, <https://france3-regions.francetvinfo.fr/paris-ile-de-france/hauts-de-seine/un-chef-de-cuisine-reconnu-coupable-de-viol-et-d-agression-sexuelle-condamne-a-8-ans-de-prison-2163532.html>

AUTRE

- (Association) Bondire, <https://www.bondir-e.com/manifeste> , 2021
- (Association) #RESPECTE TA CUISINE, <https://www.respecteta-cuisine.com/accueil> , 2020,
- (compte Instagram) Camille Aumont Cernel et Nora Bouazzouni,

@Jedisnonchef!,

-(Rapport sociaux) ALGAVA Élisabeth, VINCK lydie- DARES, « Rapports sociaux au travail Enquêtes Conditions de travail Synthèse » STAT' N°027, 11 avril 2019, <https://dares.travail-emploi.gouv.fr/publications/rapports-sociaux-au-travail>

-(Rapport sociaux) Les statistiques sur les violences issues du site du Haut Conseil à l'égalité hommes femmes, HCE république française, <https://www.haut-conseil-egalite.gouv.fr/violences-faites-aux-femmes/reperes-statistiques/>

, Le travail en horaires atypiques, DARES RÉSULTATS N°52 ARTHUR NGUYEN, 27 OCTOBRE 2022, <https://dares.travail-emploi.gouv.fr/publication/le-travail-en-horaires-atypiques-en-2021>

--(Rapport sociaux) Hébergement restauration : quelle évolution des effectifs avec la crise ?, DARES FOCUS N°52 VICTOR BARRY TRISTAN PALOC JUSTINE OBSER, 28 SEPTEMBRE 2021 <https://dares.travail-emploi.gouv.fr/publication/hebergement-restauration-quelle-evolution-des-effectifs-avec-la-crise>

