

Le pouvoir dans la cuisine chef, cheffe de cuisine : paradoxe d'un métier et trouble du genre

Mars 2010

Martine Bourelly

Salariée et syndicaliste à Pôle emploi

Cette intervention est issue de la recherche que Martine Bourelly a menée pendant l'année universitaire 2007-2008 : « Égalité des chances entre les hommes et les femmes » (Université Paris IV-Pierre et Marie Curie - Université Paris III-Sorbonne Nouvelle). Son mémoire est nourri par une longue expérience dans l'accompagnement de projets professionnels de demandeurs d'emploi et de salariés.

« Se dessinerait donc le schéma suivant : le gouvernement domestique appartient à la femme, le gouvernement politique à l'homme. L'autorité, dans les deux cas, doit rester masculine : l'homme est le seul chef possible »¹.

Geneviève Fraisse, Les deux gouvernements : la famille et la Cité

Aujourd'hui, l'image de la femme émancipée qui travaille à l'extérieur du foyer s'est substituée aux images de mère nourricière et de bonne ménagère. Néanmoins, la cuisine familiale comme les autres tâches domestiques restent souvent à sa charge². En revanche, la cuisine professionnelle en France est une histoire d'hommes. Elle est longtemps restée un véritable bastion masculin.

« Faire la cuisine » est d'une part, un savoir-faire socialement désigné comme « naturellement » féminin et d'autre part, un métier masculin, celui de cuisinier. Ce métier s'est construit en s'appuyant sur des valeurs « viriles » – hiérarchie, commandement, force, discipline – en s'opposant et en dévalorisant la cuisine domestique et la cuisinière.

J'ai choisi d'analyser la situation paradoxale de l'activité culinaire. Le métier de chef, dont il est souvent question dans tous les médias à travers les grands chefs étoilés, s'entrouvre à présent aux « cheffes », qui bénéficient à leur tour d'une certaine « starisation ». Les femmes sont néanmoins encore assez rares à ce poste de pouvoir. En 2006, 94 % des chefs de cuisine étaient des hommes, 6 % seulement étaient des femmes³.

¹ C'est nous qui soulignons.

² Une étude de la Direction de la Recherche, des Études, de l'Évaluation et des Statistiques (Drees) d'avril 2007 confirme cette inégalité persistante. Dans la hiérarchie de ces tâches, les repas quotidiens sont encore préparés à 72 % (juste après le repassage), dans la typologie des « mères qui font tout ou presque » et à 41 % dans « les couples qui partagent toutes les tâches ».

³ Statistiques de la Dares (Direction de l'animation et de la recherche des études et des statistiques) « [Métiers et qualifications, Portraits détaillés des métiers, Hôtellerie, restauration, alimentation – Les familles professionnelles – données de cadrage 1982-2002](#) » Études/Recherche, 2005.

Les obstacles rencontrés par les femmes voulant accéder à ce métier sont nombreux. Elles s'affrontent à la domination masculine et la construction de l'identité professionnelle de ces femmes qui veulent être cheffe à la place du chef trouble les frontières du genre.

I. « Faire la cuisine » : un métier d'homme

Le métier de cuisinier en France s'est constitué en dehors des femmes et de leur savoir-faire ancestral. À l'origine, la grande cuisine française est une cuisine de cour commandée par des hommes. Taillevent, considéré par les historiens comme le premier « chef » français, était premier écuyer de cuisine du roi, en l'occurrence Charles VI. La « grande cuisine » sera jusqu'à la Révolution française la cuisine des « grands ». Toutefois, à côté de la noblesse, la bourgeoisie montante emploie très tôt des femmes pour faire la cuisine, à une nuance près : « seuls les bourgeois les moins riches » confiaient « la responsabilité de leur cuisine à une femme »⁴.

Au cours du XIXe siècle, les restaurants se multiplient et la cuisine gastronomique apparaît. La rivalité entre cuisiniers et cuisinières s'accroît, les premiers craignant une dévalorisation de leur métier et une diminution de leur salaire. La corporation des cuisiniers dénigre assez violemment leurs rivales. La prose de Phileas Gilbert, cuisinier et critique gastronomique qui ira jusqu'à traiter les cuisinières de « scorie de la profession », en témoigne :

« Certains ont dit que la cuisine était l'apanage de la femme. Je l'accorde dans une certaine mesure, car comme il y a fagot et fagot, il y a cuisine et cuisine, et nous ne sommes pas à contester aux ménagères le pot-au-feu et le ragoût de mouton traditionnels. Que la majeure partie des cuisinières s'en tienne là et ne prétende pas s'immiscer dans nos travaux, d'abord trop fatigants pour leur complexion de femmes, ensuite beaucoup trop étendus pour leurs faibles connaissances, et dont elles ne peuvent rendre, quoi qu'elles fassent, qu'une très imparfaite, je dirais même une très mauvaise imitation »⁵.

L'objectif étant de tracer une ligne de démarcation nette entre la noble cuisine gastronomique et la vile cuisine domestique, la stratégie est claire : renvoyer les cuisinières à leur fourneau en mettant en avant leur « faiblesse » physique et surtout leurs « faibles connaissances ». Historiquement, cette stratégie professionnelle d'exclusion des femmes s'inscrit dans un contexte d'organisation d'une profession qui avait en outre un grand besoin de reconnaissance : à cette époque-là, les cuisiniers sont souvent des gens de basse extraction formés sur le tas qui exercent dans des conditions très dures une activité féminine⁶.

Évidemment, il y avait des intérêts divergents dans cette profession en gestation où se côtoyaient domestiques et employés, cuisiniers anonymes et célèbres, petits et grands chefs. On serait tenté d'affirmer que leur seul point d'accord était le refus d'accorder aux femmes leur place dans le métier. En 1893 à Paris, au cours d'un congrès de la Chambre syndicale ouvrière, les cuisiniers se déclarent opposés à l'admission des femmes comme apprenties dans

⁴ Stephen Mennell, *Français et Anglais à table du Moyen-âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987.

⁵ Phileas Gilbert, « Cuisiniers, cuisinières et journaux », *L'Art culinaire*, 1883, cité in Alain Drouard, *Histoire des cuisiniers en France XIXe-XXe siècle*, Paris, CNRS Éditions, 2004, p. 25.

⁶ Alain Drouard, *Histoire des cuisiniers en France XIXe-XXe siècle*, Paris, CNRS Éditions, 2004, p. 14.

les grandes cuisines. Néanmoins, et la chose est d'importance, ils approuvent le principe de l'enseignement ménager.

L'enseignement ménager sera rapidement intégré dans le système d'enseignement primaire public. L'État y voyait « une discipline qui pouvait contribuer à la défense de l'ordre social »⁷ :

« L'enseignement ménager – hygiène, coupe, couture, repassage, cuisine – est pour ainsi dire l'adjuvant le plus puissant de la morale théorique : c'est comme une morale en action surtout pour les classes peu favorisées de la fortune. Bien instruites à ces différents points de vue, les jeunes filles se préparent plus efficacement à leurs devoirs de gardienne du foyer. Elles feront des familles fortes et c'est de la famille, cellule sociale, que dépend le progrès normal de la société, elles contribueront à la paix, au bonheur de l'humanité même »⁸.

Le souhait de promouvoir l'enseignement ménager est au cœur de la stratégie sociale de maintien des femmes dans la sphère domestique. Cette politique a permis de les assigner à résidence en quelque sorte : elles allaient apprendre à devenir de bonnes ménagères et à faire bon ménage avec les hommes.

La Grande Guerre va bouleverser l'ordre ancien des cuisines : au-delà de la quasi-disparition de la haute cuisine, ce sont les pratiques culinaires et les usages de la table, les menus, les relations entre les acteurs de la cuisine qui changent. Après la guerre, la corporation bénéficie de l'essor du tourisme (le Guide Michelin voit le jour en 1900 et prend son essor dans les années vingt) et des associations gastronomiques.

C'est dans ce contexte qu'après avoir été des cuisinières de maison bourgeoise, apparaissent les « mères lyonnaises », qui étaient devenues propriétaires en achetant, à force d'économies, auberges ou modestes cafés. C'est le début de la gloire et lorsqu'en 1933, le Guide Michelin attribue pour la première fois ses fameuses étoiles, ce sont deux femmes, la « Mère Brazier »⁹ et la « Mère Bourgeois » qui reçoivent cette distinction. D'autres cuisinières se sont fait connaître sans atteindre la reconnaissance suprême : « Dans les gargotes, les auberges, les bouchons lyonnais, dans le sillage des "mères" persiste une cuisine de femmes (sœurs Tatin, Mère Poulard...) dont le chroniqueur du Monde des années 1960, La Reynière, vantait le mérite... »¹⁰.

Il aura fallu attendre les années quatre-vingt pour voir des filles accéder au CAP de cuisine. Elles sont devenues à présent plus nombreuses dans les écoles hôtelières et la voie de la formation, à côté de celle de l'apprentissage, leur est plus favorable. Même si les professeurs de cuisine sont en majorité des hommes et « reproduisent les schémas classiques d'autorité, d'humiliation sous prétexte de préparer les élèves à leurs futures conditions de travail »¹¹.

⁷ *Ibid.* p. 66.

⁸ Extrait d'un *Mémoire sur l'enseignement ménager* présenté à l'Exposition internationale d'hygiène de Londres en 1884, cité dans Alain Drouard, *op. cit.* p. 66, n. 22.

⁹ Notons le poids des mots utilisés pour désigner ces femmes chefs : mère, sœur et parfois tante.

¹⁰ Michelle Perrot, « La place des femmes à la cuisine » in *Gusto*, été 2007, no 3, p. 10.

¹¹ Éliane Ghaguidi et Yann Marolleau, conseillers principaux d'éducation du lycée Médéric.

Les filles sont toujours en minorité dans la filière cuisine. Elles se trouvent orientées, selon le niveau d'études, plutôt vers les métiers de la salle, les arts de la table ou la gestion-management. En outre, celles qui poursuivent la formation de cuisinier se voient souvent proposer une option « plus féminine » : la pâtisserie. Autant dire que le parcours professionnel d'une cheffe de cuisine s'apparente souvent à une course d'obstacles.

II. Obstacles à la présence des femmes dans la cuisine professionnelle

Lorsqu'une femme veut accéder au métier de cheffe de cuisine, elle doit alors surmonter de nombreux obstacles liés aux caractéristiques de ce poste. Il apparaît alors que la prédominance des critères masculins pour l'exercice du métier de chef de cuisine érige une barrière difficilement franchissable. La première qualité masculine mise en avant ici comme dans d'autres métiers est la force physique.

2.1. Un travail physique pénible

Les conditions de travail en cuisine ont longtemps été très rudes. Elles étaient insalubres et l'activité avait des effets nocifs sur la santé : les maladies professionnelles étaient nombreuses et l'alcoolisme fréquent chez les cuisiniers. Ces conditions se sont améliorées avec l'apparition de normes d'hygiène et la formation du personnel à ces normes, la réglementation du temps de travail (jour de repos obligatoire et prise en compte des heures supplémentaires). Sans oublier les avancées technologiques : « côté force physique : il existe à présent une panoplie d'outils, de nouveaux matériaux qui permettent une certaine aisance à travailler » et « le matériel est plus léger, l'ergonomie pensée différemment »¹².

Une constante demeure, il s'agit toujours d'un métier "physique" avec toutes les contraintes que cela suppose : longues positions debout, piétinements, déplacements rapides du corps, port de charge, résistance physique à la fatigue, aux changements de température, aux odeurs, aux dégagements de fumée... Mais les chefs (hommes et femmes) sont unanimes : « la pénibilité physique en cuisine n'est plus ce qu'elle était »¹³.

En outre, dans les restaurants gastronomiques, la variété des plats proposés suppose de fabriquer en plus petites quantités. L'argument du travail physique ne peut donc plus constituer l'élément discriminatoire par excellence. Une cheffe peut même y voir une valeur ajoutée sinon un défi : « C'est effectivement très physique : comme un sportif, il faut vraiment avoir une hygiène de vie, mais c'est ça qui me plaît »¹⁴. Hommes et femmes semblent d'accord sur ce point : « physiquement, ce n'est pas plus difficile pour une femme que pour un homme »¹⁵.

La référence au corps et à la force physique, qui a toujours été une caractéristique de ce métier, n'est donc plus déterminante. Une évolution partagée avec d'autres professions (notamment dans le bâtiment, la conduite de PL, etc.) où le critère de la force physique n'est plus une barrière infranchissable. Cette avancée peut être considérée comme « un progrès

¹² Cheffes et chefs de cuisine interviewé(e)s par l'auteur.

¹³ *Ibid.*

¹⁴ *Ibid.*

¹⁵ *Ibid.*

incontestable, car c'est sur le corps que l'on fonde l'idée de compétences propres à chaque sexe »¹⁶.

2.2. *La dangerosité et la répartition sexuée des tâches*

La cuisine n'est pas un métier sans risques. Elle est associée à deux sortes de dangers : le tranchant et le coupant de certains ustensiles d'une part, le brûlant d'autre part. Concernant les ustensiles qui tranchent et qui coupent, c'est une vieille histoire de « distanciation par rapport au meurtre alimentaire ». Le cuisinier vient de loin, les armes à la main. À l'origine, dagues et poignards sont aussi des ustensiles de table. Le découpage des viandes, confié à un « écuyer tranchant » est longtemps resté au même titre que l'escrime une composante de l'éducation du jeune noble. Rien d'étonnant alors à ce que les femmes aient été tenues à l'écart d'une activité si étroitement associée à l'usage des armes. L'anthropologue Paola Tabet¹⁷ affirme que le pouvoir des hommes sur les femmes est précisément assuré par le monopole des armes-outils.

Le brûlant renvoie à la chaleur produite par le feu, un élément fortement symbolique s'il en est, qui est au cœur des opérations culinaires. L'apprentissage en cuisine commence par les plats froids et se poursuit par les plats chauds. On peut voir là une progression pédagogique allant du simple au complexe. Mais la distinction est bien plus significative. Le feu trace une ligne de démarcation entre « le cru et le cuit » : « La cuisson accomplit la transformation culturelle du cru »¹⁸. D'un côté, le cru, la nature, de l'autre, le cuit, la culture. Qui renverrait à une division femme/homme. À l'intérieur même du métier de cuisinier, nous retrouvons entre le « chaud » et le « froid » une division sexuée qui concerne plus précisément le poste de « chef de partie » dans l'organisation de la cuisine aujourd'hui. Le poste de chef de partie « rôtiisseur » est plutôt occupé par les hommes alors que celui de chef de partie « pâtissier » est davantage féminisé. Il apparaît ainsi que s'instaure une division sexuée qui peut donner lieu à une hiérarchie – et prendre la forme d'une promotion.

2.3. *Le sens du commandement*

La discipline quasi militaire qui règne dans le milieu professionnel de la cuisine et le rôle autoritaire du chef sont liés à l'origine du métier. L'idéologie machiste affirme souvent que les femmes, le « sexe faible », n'auraient pas l'autorité « naturelle » indispensable pour diriger... des hommes, qui plus est. Ce qui semble signifier qu'il n'existe pas d'autorité sans usage de la force, sans agressivité ou même sans violence, lesquelles seraient l'apanage de l'homme.

Les cheffes que nous avons interviewées ont dû trouver les moyens de s'imposer. Certes, il est intéressant de noter que nombreuses sont celles qui appartiennent à une dynastie de cuisiniers. Un atout sans doute, mais elles n'échappent pas pour autant à la question : qui est le chef ? Une cheffe, qui a « repris le flambeau », tenu jusqu'alors par une lignée d'hommes,

¹⁶ *L'inversion du genre, quand les métiers masculins se conjuguent au féminin... et réciproquement*, Yvonne Guichard-Claudic et Danièle Kergoat et Vilbrod Alain, 2008

¹⁷ Paola Tabet, *La Construction sociale de l'inégalité des sexes : Des outils et des corps*, Paris, L'Harmattan, 1998.

¹⁸ Lévi-Strauss, 1964.

ne s'est pas faite sans mal. Parvenue au poste de cheffe, elle a dû asseoir une autorité contestée.

Une autre cheffe, issue d'un milieu modeste, aspirait à une carrière militaire et semblait « bien armée » pour affronter le problème de l'autorité. Mais avant d'occuper le poste, après avoir suivi une formation hôtelière classique, il a fallu qu'elle s'impose comme « seconde » de cuisine, et cela non sans humiliation : elle s'est même vu qualifiée de « femme du chef ».

Les femmes avouent plus facilement avoir eu des problèmes d'autorité lors de leur entrée en cuisine. Les hommes n'en parlent jamais, ce qui ne signifie pas qu'ils n'en ont pas eu. Certaines cheffes expriment la nécessité d'adopter des façons différentes de diriger : « C'est pas forcément quand on crie qu'on se fait entendre », affirme l'une. « Il y a un moment angoissant au début du service où les choses doivent se faire rapidement ; ça met de la tension, mais bon, de là à gueuler et à envoyer les casseroles en l'air... Moi, je m'y suis prise différemment » explique une autre. Il semble que les relations de travail puissent évoluer en cuisine et des méthodes nouvelles de management apparaître avec l'arrivée des femmes. La volonté de changement de certains hommes peut y aider.

Les premières femmes chefs, en l'occurrence les « mères lyonnaises », étaient réputées pour leur « fichu caractère ». À l'époque, elles durent endosser les attributs masculins pour être reconnue, et non pas comme chef, mais comme « mère ». On peut noter une certaine avancée sur ce point aujourd'hui : lorsqu'elles parviennent au poste de « chef-fes », les femmes innovent souvent des postures de commandement qui leur évitent ces contorsions identitaires.

2.4. La créativité culinaire

L'élévation de la cuisine au rang d'un art a toujours été l'objectif de la grande cuisine. À présent que des femmes accèdent à des postes de cheffes, leur accorde-t-on la capacité de créer en cuisine ? Certes, « intellectuellement, il est désormais admis que la supériorité innée des hommes sur les femmes n'est pas défendable »¹⁹. Néanmoins, du côté masculin, les résistances à propos des capacités créatives des femmes s'expriment encore de diverses manières.

« Ce qui nous différencie des femmes, c'est que nous, les mecs, on est terriblement égoïstes et qu'il faut l'être pour qu'il y ait création », affirme un chef étoilé. D'où l'équation : Homme = égoïste = créatif. Et comme les femmes ne sont pas égoïstes... Un autre chef souligne la capacité des hommes à innover et même transgresser : « Par créateur, j'entends enfoncer les portes, aller dans la provocation, les types ont des délires, des formes d'avant-gardisme et je parle là de l'art culinaire ». Et il l'oppose à la capacité des femmes à produire de la qualité de manière régulière. Les femmes sont alors renvoyées à nouveau à la cuisine domestique et son aspect répétitif, les « délires » de la cuisine artistique étant réservés aux hommes.

Chez les cheffes, le discours sur l'aspect artistique du métier est plus modeste et moins assuré : « Le côté artiste [de la cuisine], c'est le côté poète de la chose, du produit, le

¹⁹ Sophie Cadalen, psychanalyste et écrivain, « les femmes de pouvoir, des hommes comme les autres ? », 2008.

raffinement et je ne suis pas persuadée que ce soit particulièrement masculin ». Quand elles évoquent l'art de cuisiner, c'est en tant que recherche, tâtonnement, en mettant l'accent sur sa face cachée, « l'art avec des ratés » : « le principe même de la création en cuisine, c'est l'irrégularité, les choses imparfaites ».

La créativité dans la cuisine apparaît comme un thème sur lequel femmes et hommes ont un point de vue particulièrement divergent. Un écart significatif qu'une cheffe explique généreusement ainsi : « L'homme est dans l'apparat et cette poussée vers l'art pour asseoir son pouvoir, quand il y arrive, est une pulsion intéressante ».

2.5. L'environnement machiste

Les femmes sont arrivées tardivement dans ce secteur professionnel : « À l'époque dans ces sections de cuisine, je n'ai souvenir d'aucune fille. Elles sont arrivées plus tard, en minorité, dans les années 1985-1990. L'ambiance était très macho évidemment. » Les femmes sont alors perçues comme des rivales et on le leur fait payer : « Quand on arrive dans une brigade d'hommes un peu machos, lorsqu'on est la seule femme et qu'on a toute la brigade contre soi, il faut vraiment aimer le métier pour rester ». Il y a énormément de blagues machistes et d'actes de malveillance : « On me met de l'eau dans la sauce ou on augmente le feu discrètement... ! ».

Dans ce métier très physique, l'accès au corps des femmes est une monnaie d'échange possible. Une responsable de l'AVFT (Association européenne contre les violences faites aux femmes) souligne le nombre important de procès en cours dans ce secteur professionnel. Elle met en relief un élément propre aux métiers où l'on change de vêtements pour travailler : « Il y a des vestiaires, des douches et ce sont des lieux très propices à une ambiance sexuellement chargée ». Les hommes justifient leurs attitudes par les contraintes, le stress lié à ce type de travail : « Ce sont des taquineries pour se détendre, car on est toujours sous pression » et ça peut aller de la parole - « raconter des blagues de cul » - aux actes - « se tripoter, ça fait du bien ».

Il semblerait qu'en cuisine tout soit prétexte à centrer le travail sur des éléments sexuels. Pour y échapper, les femmes « organisent leur travail pour éviter de se retrouver face à des situations qui prêteraient le flanc à des remarques ou des agressions sexistes. » Et pourtant, selon certains, cheffes ou chefs, l'arrivée des femmes en cuisine aurait des effets positifs, notamment sur le comportement des hommes. Version masculine : « c'est-à-dire que les types se comportent autrement, en principe ils sont moins cons, ça amène une certaine sérénité ». Version féminine : « ça apporte une fraîcheur qu'il y ait plus de femmes, une douceur aussi quelque part et moi je trouve que c'est nécessaire. Les hommes entre eux sont... différents ».

2.6. Le rôle des réseaux

L'importance des réseaux dans les parcours professionnels n'est plus à démontrer. Dans le monde de la cuisine, ils sont très présents et peuvent jouer un rôle déterminant dans la carrière d'un cuisinier. Un premier réseau non professionnel, celui de la franc-maçonnerie, est souvent cité par les professionnels. Ils en parlent plus ou moins librement : « Il y a encore un grand truc dans la profession, c'est la franc-maçonnerie. Ils sont liés les uns aux autres et ça va assez

loin dans les concours, les femmes on n'en voit pas souvent... Ils vont être dans presque toutes les associations, ils font partie des jurys, ils font partie de l'organisation »²⁰.

Les associations professionnelles ou paraprofessionnelles sont légion – au moins une soixantaine - souvent à géométrie et à durée variables, et les plus notables regroupent uniquement des hommes. En 2001, l'Association des maîtres cuisiniers de France s'est encore illustrée en rejetant la candidature d'Anne-Sophie Pic qui obtiendra trois étoiles en 2007. Il existe à présent d'autres formes d'associations féminines, notamment des réseaux de femmes-entrepreneurs : « La création d'entreprises, c'est le fait de donner aux femmes la possibilité de devenir des sujets plutôt que des assistées [...] et je trouve que l'existence de tels réseaux est vitale pour les femmes, car elles ne sont pas habituées à être dans un réseau »²¹. Il est en effet primordial qu'elles se saisissent de cet outil extraordinaire que constitue l'entraide. D'autant que les hommes savent parfaitement l'utiliser depuis très longtemps à des fins de domination et de pouvoir.

III. « Trouble dans le genre » : entre inertie et mouvement

Les femmes devenues "chef-fes" de cuisine ont su conquérir une partie du pouvoir inhérent à ce poste. Peut-on pour autant parler à ce sujet d'une inversion du genre ? Non, si l'on entend par là une inversion de la domination d'un genre sur l'autre. Oui, en revanche, si l'on fait « l'hypothèse qu'en transgressant les orientations genrées en termes de métiers et/ou de positions professionnelles et personnelles, femmes et hommes bousculent les définitions traditionnelles des catégories sexuées... »²². Mais, est-ce suffisant pour faire réellement bouger les lignes au-delà de la présence emblématique des femmes à ce poste de chef de cuisine ?

Le genre de « chef »

Comment endosser l'habit de chef quand le mot lui-même ne se met pas au féminin ? Le féminin de chef n'existe pas : l'usage ne s'est jamais fait sentir. Il appartient à la catégorie des mots désignant des fonctions ou des métiers exercés uniquement ou principalement par les hommes. Certes, on pourrait toujours parler de la chef ou de « une/cette/ma » chef²³. Ce qui semble être déjà l'usage et qui fait partie des préconisations officielles.

Dans les textes officiels²⁴, la règle s'appliquant aux noms masculins terminés par une consonne stipule que le féminin est soit identique au masculin, soit se forme en « e » avec ajout d'un accent sur la dernière voyelle ou doublement de la consonne finale. On écrirait donc chève ou cheffe (utilisé en Suisse).

Appeler la femme qui occupe le poste de chef (de cuisine) peut troubler l'équipe qu'elle dirige : « Je n'ai jamais rien demandé, mais quand j'ai commencé, ils n'avaient pas

²⁰ Cheffes et chefs de cuisine interviewé(e)s par l'auteur.

²¹ *Ibid.*

²² Yvonne Guichard-Claudic, Danièle Kergoat et Alain Vilbrod (dir.), *L'inversion du genre – Quand les métiers masculins se conjuguent au féminin... et réciproquement*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2008.

²³ Le nom est épïcène lorsque son signifiant est identique pour les deux genres ; c'est le choix du déterminant (article, pronom démonstratif ou possessif) et les accords qui indiquent le sexe (par ex. un/une pianiste).

²⁴ Circulaire du 11 mars 1986 relative à la féminisation des noms de métier, fonction, grade ou titre.

l'habitude, ils ne savaient pas comment m'appeler, ils faisaient comme ils voulaient »²⁵. Apparemment, les femmes n'aiment pas être appelées « chef », la plupart se font appeler par leur prénom ou alors « madame ». Et elles ne semblent pas vouloir « jouer au chef » : « Le mot chef, je n'aime pas. Je préfère cuisinière ou cuisinier. Chef, ça dit ce que ça dit : un p'tit chef, un grand chef. Ce n'est pas ce qui me fait palpiter ou rêver ! »²⁶. Il en irait différemment avec l'autre genre selon une autre cheffe : « Mais, je crois que les hommes, ils aiment bien ça, ça les valorise énormément et ça leur permet de gueuler même quand ce n'est pas nécessaire ».

Conclusion

À l'issue de la réflexion que nous avons menée sur chacun des termes du paradoxe – d'un côté une activité féminine, la cuisine domestique, de l'autre, une activité masculine, la cuisine professionnelle –, celui-ci nous apparaît à présent comme l'illustration même de la plasticité des rôles attribués aux genres. En effet, la même activité humaine – tellement humaine que l'homme a été défini comme « animal cuisinant » – a persisté sous une forme spécifiquement féminine dans la sphère réservée aux femmes et s'est développée d'une manière spécifiquement masculine dans la sphère publique. Dans chaque sphère, le genre semble « aller comme un gant » au chef comme à la cuisinière. Il n'en est rien, évidemment : le chassé-croisé des genres en cuisine est le résultat d'une histoire socioprofessionnelle où le chef a réussi jusqu'à récemment à maintenir la cuisinière dans son rôle de ménagère. Résultat obtenu non sans lutte.

Cette rivalité entre hommes et femmes autour d'une même activité pour « faire sa place » dans la société montre bien que rien n'était écrit (ni dans les gènes ni dans le sexe) concernant leurs compétences respectives, en l'occurrence « faire la cuisine ». Tout porte à penser, au contraire, et une fois n'est pas coutume, que dans ce domaine les femmes auraient pu être avantagées par leur fonction nourricière, qu'elles auraient pu exploiter leurs compétences domestiques sur le marché du travail. Et ce n'est sûrement pas leur « destin biologique » qui les en a empêchées, mais bel et bien les rapports sociaux de sexe, la division sexuelle du travail, bref « l'ordre sexué »²⁷. Nous voyons dans ce paradoxe la preuve en négatif de l'adaptabilité sociale des hommes et des femmes. Aujourd'hui, l'ordre est troublé : les cordons bleus masculins et les cheffes de cuisine ne sont pas légion, mais ne sont plus l'exception. Et ils sont bien la preuve de la plasticité des rôles de genre que nous aimerions rapprocher de la plasticité du cerveau humain.

Références

- Aron Jean-Paul, *Le Mangeur du XIXe siècle*, Paris, Robert Laffont, 1973.
- Beauvoir Simone de, *Le Deuxième Sexe, II : l'expérience vécue*, Paris, Gallimard, 1949.
- Bourdieu Pierre, *La Domination masculine*, Paris, Seuil, 1998.
- Butler Judith, *Trouble dans le genre, le féminisme et la subversion de l'identité*, Paris, La Découverte, 2005.

²⁵ Cheffes et chefs de cuisine interviewé(e)s par l'auteure.

²⁶ *Ibid.*

²⁷ Sénac-Slawinski Réjane, 2005.

- Cadalen Sophie, *Les Femmes de pouvoir, des hommes comme les autres ?*, Paris, Seuil, 2008.
- Dia Rougui, *Le Chef est une femme*, Paris, Jean-Claude Gawsewitch Éditeur, 2006.
- Drouard Alain, *Histoire des cuisiniers en France XIXe-XXe*, Paris, CNRS Éditions, 2004.
- Duby Georges et Michelle Perrot (sous la direction de), *Histoire des femmes en Occident, Le XIXe siècle*, sous la direction de Geneviève Fraisse et Michelle Perrot, Paris, Perrin, 2002 et *Le XXe siècle*, sous la direction de Françoise Thébaud, Paris, Perrin, 2002.
- Dussuet Annie, *Logiques domestiques - Essai sur les représentations du travail domestique chez les femmes actives de milieu populaire*, Paris, L'Harmattan, 1997.
- Ferrand Michèle, *Féminin Masculin*, Paris, La Découverte, 2004.
- Fraisse Geneviève, *Les Deux Continents : la famille et la Cité*, Paris, Gallimard, 2000.
- Goffman Erving, *L'Arrangement des sexes*, Paris, La Dispute, 2002.
- Gros François-Marie, *La Haute-couture, Que sais-je ?* no 3575, Paris, PUF, 2000.
- Guichard Yvonne-Claudic, Kergoat Danièle et Vilbrod Alain (sous la direction de), *L'Inversion du genre, quand les métiers masculins se conjuguent au féminin... et réciproquement*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2008.
- Héritier Françoise, *Masculin/Féminin, la pensée de la différence*, Paris, Éditions Odile Jacob, 1996.
- Lévi-Strauss Claude, *Mythologiques. Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964.
- Maruani Margaret, *Travail et emploi des femmes*, Paris, La Découverte, 2003.
- Mesplède Jean-François, *Trois Étoiles au Michelin*, Éditions Gründ, 2004.
- Perrot Michelle, *Mon histoire des femmes*, Paris, Seuil, 2006.
- Poulain Jean-Pierre et Neirinck Edmond, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Paris, Delagrave, 2004.
- Pudlowski Gilles (2005), *Elles sont chefs*, Paris, Flammarion.
- Rambourg Patrick, *De la cuisine à la gastronomie, Histoire de la table française*, Paris, éditions Louis Audibert.
- Revel Jean-François, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Éditions Tallandier, 2007.
- Sénac-Slawinski Réjane, *L'Ordre sexué*, Paris, PUF, 2007.
- Schweitzer Sylvie, *Les Femmes ont toujours travaillé, une histoire du travail des femmes aux XIXe et XXe siècles*, Paris, Odile Jacob, 2002.
- Singly François de, *L'Injustice ménagère*, Paris, Armand Colin, 2007.
- Tabet Paola, *La Construction sociale de l'inégalité des sexes, des outils et des corps*, Paris, L'Harmattan, 1998.