ALLIANCE DES CUISINIER·E·S

MANIFESTE

DE

L'ALLIANCE DES CUISINIER·E·S

Édition mai 2019

INTRODUCTION

Ce manifeste est le reflet de la position des artisan·e·s cuisinier·e·s que nous sommes dans le monde qui nous entoure. Son but : proposer une vision de ce monde à travers notre métier. Il est qui nous sommes.

Ce texte est né des discussions, rencontres et événements initiés par l'Alliance des Cuisinier·e·s depuis sa création, en 2016.

Loin d'être définitif, ce manifeste est un chapitre liminaire à partir duquel notre association peut continuer à grandir en interrogeant tous les thèmes abordés. Il peut être sujet à critiques et amendements, pour faire avancer les pratiques et les représentations de notre métier.

Ce travail a produit de la matière à penser « vivante » qui continue à évoluer et à coller à notre monde. Il a été écrit pour confronter la grande idée du changement de paradigme nécessaire à la transition avec la réalité de ceux qui agissent dans le sens de cette transition au quotidien.

Le manifeste est destiné aux membres de l'association et à tou·te·s les artisan·e·s cuisinier·e·s qui veulent changer de monde et s'émanciper du modèle économique et social dominant. Il est destiné aussi à toutes les organisations, entreprises, collectivités qui souhaitent travailler avec nous, en pleine connaissance de l'objet de notre association.

MANIFESTE

1. Les cuisinier·e·s sont des artisan·e·s

L'Alliance des Artisan·e·s Cuisinier·e·s revendique son appartenance au monde de l'artisanat qui, par définition, a l'ambition de bien faire son travail. La main devient un outil de la pensée et inversement. La répétition des tâches entraîne une part de réflexion et de sensibilité, indispensables à l'artisan·e pour appréhender son environnement et s'y adapter.

De fait, la cuisine n'est pas une suite d'actions répétitives sans lien avec l'esprit.

Loin de répéter les pratiques ancestrales sans les analyser, l'artisan·e cuisinier·e doit faire preuve d'imagination et d'adaptation pour appréhender le monde et non le subir.

L'artisan·e se base sur l'expérimentation et la matière, sur l'intuition et l'interaction

Chaque jour, à travers ses gestes, l'artisan·e cuisinier·e se lie à la matière. Il la sent, la ressent, tient compte des saisons, de la météo, de son inspiration, de ses contraintes, de ses découvertes. Il doit sans cesse négocier avec la matière, se tromper parfois, essayer à nouveau et repenser sa pratique.

L'expérimentation par l'erreur devient une caractéristique de l'artisan·e cuisinier·e qui cherche à améliorer son travail. Cette répétition forge l'intuition, permet d'imaginer, d'inventer et de s'adapter aux enjeux de la société contemporaine. Cela nécessite une relation au temps différente.

L'artisan·e cuisinier·e, loin de la bête de travail transpirante, parfois décrite et revendiquée par les cuisinier·e·s eux–mêmes, se nourrit d'histoire, de sociologie, de philosophie, d'art, d'ergonomie, d'urbanisme, de biologie ou d'anthropologie. Sans avoir besoin de les nommer, tout simplement parce que cela fait partie de son rapport au monde.

Le lien entre le faire, le savoir, le savoir-faire et la connaissance nous permet d'être acteur·trice·s de nos propres règles.

De l'artisan·e à l'artiste

C'est nourri de ce processus artisanal que l'artiste peut émerger, les limites entre artisan·e et artiste deviennent alors assez floues. L'imagination de l'artiste résulte de la répétition du geste et de sa réflexion à partir de ce qui l'entoure. L'artiste « est embarqué dans la galère de son temps », disait Albert Camus dans « l'artiste et son temps », un discours prononcé le 14 décembre 1957 dans le grand amphithéâtre de l'Université d'Upsal (Suède).

La cuisine n'est pas une industrie

L'Alliance des Artisan·e·s Cuisinier·e·s s'oppose à toute forme de travail sans qualité et donc, à l'industrialisation de la cuisine.

L'artisanat est confronté à la frénésie du monde du travail moderne qui veut nous réduire à des tâches sans pensée, à des compétences sans compréhension de la finalité. Ce monde du travail nous a conduit à une industrialisation du métier de cuisinier·e par l'ubérisation, la standardisation et l'apparition des *dark kitchen*, en abandonnant le caractère humain de la restauration artisanale.

2. Cuisinier·e du vivant

L'Alliance des Artisan·e·s Cuisinier·e·s place le vivant au cœur du métier de cuisinier·e

La notion de « vivant » découle directement de la vision artisanale du métier. Nous ne pouvons pas nous exprimer et trouver notre place dans la marche du monde qui nous entoure avec de la matière inerte et une standardisation qui n'a aucun lien avec notre volonté de nourrir.

Le vivant est en adaptation permanente

Chaque être, chaque plante, chaque animal mais aussi chaque savoir-faire participe à une évolution et une adaptation des êtres humains, des plantes et des animaux à

leur environnement. Nous respectons ces caractéristiques, c'est pourquoi nous cuisinons en tenant compte des enjeux climatiques, environnementaux, sociaux et politiques.

La biodiversité est au cœur du vivant

Les semences paysannes, les modes de production, les sols, les techniques de pêche, les races locales, les conditions d'élevage et d'abattage composent la biodiversité de l'univers de l'artisan·e cuisinier·e.

La réintroduction de millions de graines potagères libres de droits et garanties par le travail des artisan·e·s semencier·e·s fait beaucoup plus pour la nutrition et la paix entre les peuples que toutes les recherches de laboratoires au service d'intérêts particuliers.

Responsables envers tout le vivant, animal et végétal

Parler du « vivant » ne nous exonère donc pas de parler de la mort, sujet tabou, pour parler des êtres humains comme des animaux. Évoquer nos fragilités, cela participe à nous rendre vivant·e·s et humain·e·s. Cela nous amène à poser la question de notre cohabitation avec l'ensemble des êtres vivants, avec les notions d'intelligence et de sensibilité dans le règne animal et végétal.

Nous refusons la mainmise du privé sur le vivant

L'Alliance des Artisan·e·s Cuisinier·e·s milite pour reconsidérer le vivant, aussi dans les rapports entre les hommes et combat toutes formes de domination engendrant une dépendance ou une soumission d'un groupe social sur un autre. Nous nous opposons à toute tentative industrielle ou intellectuelle de manipulation et de privatisation du vivant. Nous défendons une alimentation qui se nourrit à tous les registres, sans tabou, ni pensée dominante.

3. Une alliance d' « Artisan·e.s Cuisinier·e·s »

Cuisinier·e versus chef

Le métier que nous exerçons est celui d'artisan·e cuisinier·e.

Nous nous distinguons de la notion de « chef » aujourd'hui utilisée pour parler de notre profession. Le mot « chef » désigne un statut, un genre, une responsabilité, une position sociale. Ce terme fait référence à une personne qui dirige, commande, gouverne, fait autorité, influence, quelle que soit sa profession, sa position sociale et l'endroit où elle l'exerce : cuisine, orchestre, usine, laboratoire, gare.

Chef, élite & compétition

La prédominance du « chef » va jusque dans le vocabulaire des organismes de formation et écoles de cuisine, qui ne forment plus des cuisinier·e·s mais des futur·e·s chef·fe·s. Ce mot, « chef », désigne donc cette figure, masculine, de l'autorité, qui détient le pouvoir et surtout se différencie des cuisinier·e·s relégué·e·s à des tâches subalternes, sans âme et sans idée, exécuteurs des tâches invisibles. Il met aussi en exergue le peu de place que le monde du travail est prête à accorder aux femmes en terme de responsabilités.

Ce chef serait la représentation supérieure d'une profession, sa quintessence, issue d'une sélection basée sur la résistance, l'endurance, la capacité à tout supporter. Autant de caractéristiques vantées dans toutes les communications de la plupart des chef·fe·s médiatiques. Sa médiatisation fait l'effet d'un miroir déformant où tout est exagéré, éloigné de l'artisanat, tellement la notion de compétition, de surpassement, de victoire et de récompense y prédomine sur les valeurs de temps, de coopération et d'ouverture, nécessaires à l'apprentissage et à l'exercice de la cuisine.

Cette dévotion au chef s'apparente plus à du formatage et de la soumission qu'à la liberté et la transmission. Ce modèle est en décalage croissant avec les changements profonds de la société, notamment avec les aspirations au collaboratif et à la co-construction, les valeurs sociales, solidaires et éco-responsables.

4. Une cuisine émancipatrice

Les conditions de l'émancipation

L'épanouissement professionnel à travers notre métier requiert une accession à des conditions d'exercice dignes, à la hauteur de l'investissement de chaque artisan·e, qui préservent sa santé physique et psychologique. Pour une émancipation professionnelle, les cuisinier·e·s doivent pouvoir construire des vies sociales, qui procurent un juste équilibre entre le métier et la vie personnelle et familiale.

Cette approche leur permet de comprendre l'évolution du monde et d'ouvrir leur curiosité aux autres arts et pratiques, de trouver des centres d'intérêts propices à nourrir leur imagination.

C'est pourquoi nous voulons un métier qui ne nous enferme pas dans une sphère gérée par des fonctionnements archaïques au service des règles de domination industrielles et financières.

Nous refusons la violence, la compétition et la domination en cuisine

La cuisine française doit regarder en face la réalité douloureuse et violente de l'exercice de la profession. Celle-ci ne peut plus banaliser ce phénomène. Pour quelques avancées sociales chez quelques précurseurs, la restauration reste un

métier violent, où le travail est sous-évalué et piètrement rémunéré, où les démissions sont plus importantes qu'ailleurs (1), où les phénomènes d'addictions sont aussi très élevés (2). Tandis que la profession déplore de ne pas avoir assez de main d'œuvre, il n'y a jamais eu autant de cuisinier·e·s en demande d'emploi (3). Depuis l'avènement de la médiatisation de la cuisine, les écoles hôtelières forment suffisamment de cuisinier·e·s, mais nombreux sont ceux qui quittent le métier dans les premières années qui suivent le diplôme.

La communication dominante autour de la cuisine fait sans cesse référence à la notion de vocation, qui justifie tous les sacrifices et humiliations, aux antipodes de la mission première du métier, qui est de bien nourrir. Derrière ces mots se cachent des réalités d'un autre temps où l'excellence se construit sur la compétition et la domination. Ces règles du jeu non dites se traduisent par des violences physiques et psychologiques, des vexations et des humiliations, voire du harcèlement et un non-respect du droit du travail.

Nous voulons l'égalité des chances entre tous et toutes.

Nombre de chef·fe·s médiatiques dédient leur vocation aux plats mitonnés avec amour par leur mère dans la cuisine familiale et dont le souvenir lointain nourrit leur inspiration. Ainsi, s'il semble normal que les femmes soient présentes dans les cuisines domestiques, rares sont celles tolérées dans les cuisines professionnelles. Encore plus rare sont celles qui les dirigent.
Depuis des années, autant de jeunes femmes que de jeunes hommes poussent les portes des écoles de cuisine. Même les plus tenaces des femmes ont du mal à faire leur place au sein de brigades, terme tellement masculin, où sévissent, encore trop souvent aujourd'hui, sexisme, violences physiques et psychologiques.

Ces travers de pensée et comportements ne peuvent perdurer dans le monde du travail que nous défendons où femmes et hommes sont égaux en droits, en niveau salarial et en responsabilités (4).

Nous voulons un métier avec du sens, du respect et de l'humanisme

Nous souhaitons inventer de nouvelles pratiques, de nouveaux rythmes, un autre sens au lieu qu'est le restaurant, inventer un cadre où les cuisinier·e·s pourront s'affranchir des règles obsolètes. Nous redeviendrons pleinement des artisan·e·s, œuvrant dans la transparence, le respect et l'humanisme, à nourrir les autres avec du sens et du plaisir.

5. Une cuisine pour tous et toutes

N'oublions pas ce qui demeure fondamental : la cuisine remplit une fonction universelle, celle de nourrir. Non pas une élite, mais le plus grand nombre possible.

Bien manger pour tous et toutes

Nous, Alliance des Artisan·e·s Cuisinier·e·s, voulons cuisiner pour tous et toutes. Cela doit nous forcer à sortir de la logique économique actuelle, en exigeant une juste rémunération de toute la filière, pour que l'agriculture vivrière, propre et locale, vive dignement.

Pour le plus grand nombre possible, nous devons faciliter l'accès à des aliments vivants, de qualité artisanale et donner l'envie de découvrir une alimentation savoureuse et jouissive.

Cuisiner pour tous et toutes nous amène à condamner toutes les filières alimentaires qui ont pour modèle l'intégration économique, en premier lieu la grande distribution pour les particuliers comme pour les professionnels. Ce système engendre plusieurs formes de précarité : financière pour les producteurs « intégrés », sanitaire, pour les plus précaires des consommateurs qui n'ont pas le choix, ou les moins regardants qui se contentent de cette malbouffe.

Une gastronomie pour tous et toutes

L'Alliance des Artisan·e·s Cuisinier·e·s revendique une gastronomie populaire qui peut s'exprimer de différentes manières, dans différents milieux, mais toujours avec la même exigence du travail bien fait, avec les aliments, des plus modestes jusqu'aux plus exceptionnels.

La reconnaissance sociale des cuisinier·e·s va de pair avec le prestige grandissant de la gastronomie. Or, celle-ci ne peut se résumer au sens élitiste du luxe et d'une avant-garde culinaire. Elle appartient à tous les genres, à toutes les populations, à toutes les cultures, à toutes les cuisines, sans distinction économique. La gastronomie, ainsi considérée, peut se retrouver dans les assiettes d'une cantine scolaire aussi bien que dans celles d'un restaurant d'entreprise ou d'un restaurant haute-couture. Il s'agit de la même exigence, mais à travers des modes d'expression différents. Cette exigence de cuisine constitue un défi qui dépasse notre métier de cuisiner.

6. La cuisine est une reconquête culturelle

Bien manger n'est pas seulement une question économique et de facilité d'accès, c'est aussi une question de culture et d'éducation.

Retrouver le lien avec les producteur·trice·s

La distribution de masse et sa communication à base d'images d'Épinal, pour les particuliers comme pour les professionnels, a rompu le lien direct avec les producteurs de la terre, de la mer, de la vigne, en donnant la priorité à la sécurité alimentaire et aux prix bas. Ainsi détourné des réalités agricoles et artisanales, le grand public n'a plus eu de regard sur ce qui se passait dans les champs, les fermes et les unités de

transformation. Il a perdu le fil avec sa propre histoire et son sens critique pour choisir lui-même son alimentation.

Connaître et comprendre, pour construire l'avenir

La culture alimentaire constitue le socle essentiel pour comprendre d'où nous venons, ce que nous mangeons, pourquoi nous le mangeons, les bienfaits et les risques, ainsi que le sens collectif et social de notre nourriture. Cette connaissance culturelle, loin des nostalgies, nous permet d'être acteur·trice·s de notre avenir, de notre santé et de notre bien-être, capables de coévoluer avec notre environnement pour nous adapter dans des territoires si différents les uns des autres. La culture est en perpétuel mouvement. Elle est fondamentale pour peser dans la direction que nous souhaitons, celle de l'intérêt général.

Replacer l'humain au centre

L'Alliance des Artisan·e·s Cuisinier·e·s s'associe au Conseil de l'Europe en adhérant aux principes de la Convention de Faro qui reconnaît la « nécessité de placer la personne et les valeurs humaines au centre d'un concept élargi et transversal du patrimoine culturel ».

La Convention de Faro met en exergue la valeur et le potentiel du patrimoine culturel bien géré en tant que ressource de développement durable et de qualité de la vie dans une société en constante évolution. Cette convention associe les citoyens au fait culturel, à sa préservation au sens large, sa diffusion, sa vitalité et son développement. Ce qui fait culture ne concerne donc plus uniquement le patrimoine matériel mais aussi tout ce qui fait sens et culture sur un territoire : les savoir-faire, les recettes, les semences, les races locales, les fêtes locales, les productions endémiques, les métiers spécifiques et bien sûr, la façon dont les sociétés sont organisées socialement.

En replaçant les personnes au cœur de la vitalité culturelle, nous n'avons plus besoin d'institutions intermédiaires mais d'outils de développement au service des acteur·trice·s de terrain.

7. Repenser la formation à la cuisine

L'Alliance propose de réinventer le métier d' artisan·e cuisinier·e, en considérant des dimensions aussi fondamentales que la relation au vivant, le climat, l'économie et les conditions de son exercice. C'est pourquoi, modifier les rapports humains au sein des cuisines doit être une préoccupation dès le premier jour de la formation.

Le contenu des formations initiales comme celui des formations professionnelles n'a pas suffisamment évolué ces dernières années dans son rapport aux préoccupations environnementales et climatiques.

La formation doit intégrer que la cuisine s'appréhende aussi dans la compréhension des autres métiers de bouche. Connaître les produits à travers leurs qualités gustatives, nutritives et esthétiques constitue un bagage nécessaire mais pas suffisant. Les artisan·e·s cuisinier·e·s doivent tout connaître des cycles de production et de transformation. Le lien avec les professions du maraîchage, de l'élevage et de la transformation laitière, de la charcuterie, de la boucherie, de la pêche et enfin de la vigne, doit être le plus étroit possible, pour une compréhension mutuelle des contraintes des uns et des autres. Cette connaissance permet une collaboration saine qui peut faire progresser les pratiques de tous et toutes.

Toute formation aux métiers de la cuisine doit allier en permanence l'apprentissage de savoir-faire à l'attention et à la considération de l'autre. Ces notions, non négociables, font référence à la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme.

8. L'artisan·e cuisinier·e est acteur·trice de la biodiversité et de son territoire

La biodiversité est un trésor culturel à investir comme élément de développement des territoires. Tous ces produits, ces races, ces semences, ces pratiques, ces savoir-faire, ces organisations de producteur·trice·s, répondent aux enjeux écologiques, climatiques et alimentaires. Les cuisinier·e·s doivent s'en emparer pour en faire des facteurs de développement. Chaque cuisinier·e soutient, défend et participe au développement de la richesse des terres et des cultures. Cette biodiversité sauvegardée ne doit pas rester qu'un témoignage du passé.

Elle nous permet de reprendre la main sur notre alimentation. Elle représente la solution alimentaire pour les populations des métropoles comme pour celle des campagnes, à l'opposé de l'industrialisation des pratiques.

Pour développer des solutions locales adaptées, les métiers doivent s'associer au sein des filières et de leurs organisations. Ils pourront ainsi défendre l'accès à la terre, au capital pour l'investissement, à la formation comme à la transmission et obtenir enfin une juste reconnaissance par la rémunération dûe au travail d'intérêt général, fourni par ces acteur·trice·s de terrain.

9. L'artisan·e cuisinier·e est relié·e au monde qui l'entoure

Nous ne vivons pas dans une bulle, nous sommes dans nos vies d'artisan·e·s cuisinier·e·s traversé·e·s par les grandes tensions sociales et migratoires qui font la une de nos médias depuis longtemps.
Qu'ont en commun un·e migrant·e s'échouant sur une côte italienne et un·e artisan·e-cuisinier·e au cœur d'un palace parisien ? Les parcours sont différents, les histoires

aussi, pourtant les deux sont liés par une même destinée. La vision systémique du monde nous force à interpréter nos modes de vies, nos actions à l'aune de ce qu'elles peuvent provoquer à l'autre bout de la planète.

Dans une économie globalisée, l'agro-industrie française inonde les pays émergents de produits à bas coût qui participent à l'effondrement des marchés locaux. Les populations traditionnellement agricoles gagnent les faubourgs des métropoles et changent leurs modes de vie et se paupérisent, jusqu'à être poussées parfois à l'émigration.

Loin de l'idée d'une résolution par l'action individuelle, l'Alliance des Cuisinier·e·s pense que la solution se trouve dans les réseaux d'organisations collectives indépendantes, œuvrant, toutes ensemble, pour le bien commun.

10. L'Artisan.e cuisinier.e participe à la recherche et au savoir

Comme revendiqué en ouverture du manifeste, l'artisanat consiste à nourrir la pratique de la théorie, à faire le lien entre la main et la pensée. Cela implique donc un croisement des disciplines, des métiers et des réflexions. L'artisan·e cuisinier·e doit pouvoir participer à des travaux de recherche qui permettent de comprendre ce que nous faisons au quotidien, de vérifier des hypothèses, des intuitions, pour découvrir de nouveaux horizons.

Au-delà de la pratique, la recherche doit aussi s'orienter vers l'exercice même de la cuisine en tant que métier. Participer à des travaux de recherche sur le sens de l'artisanat, son apport à la société, ses possibles et ses limites, renforce notre rôle face à l'industrie. La relation avec les acteurs de la pensée permet de garder l'équilibre nécessaire entre le faire et le savoir, se prémunir, s'armer contre des dérives de l'un et de l'autre. Pour cela il faut instaurer une reconnaissance mutuelle des pratiques.

11. La cuisine, en évolution et en expression plurielle

L'Alliance des Artisan·e·s Cuisinier·e·s s'interroge sur le sens du métier de cuisinier·e, dans toutes les dimensions citées précédemment. Comment voulons-nous vivre et faire vivre ce moment qui nous amène à table, deux à trois fois par jour ?

Cela conduit à réfléchir aux lieux où l'on mange, à l'extérieur du foyer. Au fil de l'histoire, ces lieux ont reflété leur époque.

Depuis la fin du XX^{Ième} siècle et avec l'avènement de la mondialisation, les concepts éclosent un peu partout. Ils sont souvent associés à des tendances, des modes. Ils peuvent être innovants, s'inspirer des cuisines du monde ou puiser dans la tradition.

Quel est donc le restaurant qui correspond à notre époque ? Impossible d'y répondre catégoriquement.

Les artisan·e·s cuisinier·e·s de l'Alliance entendent porter les questions sur la signification du restaurant, sur son rôle dans la vie sociale des villes et des campagnes. Nous faisons à manger, mais notre responsabilité est aussi d'assumer ce rôle social des lieux que sont les restaurants. Quels que soient les lieux et les publics auxquels ils s'adressent.

La liberté de l'artisan·e cuisinier·e et du/de la restaurateur·trice est bien de pouvoir incarner son engagement dans un lieu qui fait sens pour lui·elle et que cet esprit puisse être partagé avec les mangeur·euse·s.

(1) Source DMMO-EMMO 2014-Dares
(2) Baromètre santé 2010 de l'INPES
(3) Source Dares. Pôle emploi, traitement Dares 2014
(4) Article 23 de la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme

1. Toute personne a droit au travail, au libre choix de son travail, à des conditions équitables et satisfaisantes de travail et à la protection contre le chômage.

2. Toute personne a droit, sans aucune discrimination, à un salaire égal pour un travail égal.

3. Quiconque travaille a droit à une rémunération équitable et satisfaisante lui assurant ainsi qu'à sa famille une existence conforme à la dignité humaine et complétée, s'il y a lieu, par tous autres moyens de protection sociale.

4. Toute personne a le droit de fonder avec d'autres des syndicats et de s'affilier à des syndicats pour la défense de ses intérêts.

ALLIANCE DES CUISINIER·E·S

alliance-des-cuisiniers.fr

secretariat@alliance-des-cuisiniers.org