

LES CHEF·FES:  
UNE ANALYSE GENRÉE DES FILMS DE HAUTE CUISINE

Par

Erin R. McNabb

UNE THÈSE

Soumis à  
Michigan State University  
pour satisfaire partiellement aux exigences  
pour l'obtention du diplôme de

Études françaises et francophones - Master of Arts

2022

THE CHEF·FES:  
A GENDERED ANALYSIS OF HAUTE CUISINE FILMS

By

Erin R. McNabb

A THESIS

Submitted to  
Michigan State University  
in partial fulfillment of the requirements  
for the degree of

French and Francophone Studies – Master of Arts

2022

## RÉSUMÉ

### LES CHEF·FES: UNE ANALYSE GENRÉE DES FILMS DE HAUTE CUISINE

Par

Erin R. McNabb

Le modèle français du·de la chef·fe professionnel·le a été adopté dans les restaurants du monde entier, et avec lui, un système engendré. Bien que des recherches historiques et sociologiques (Black 2021, Ferguson 2004, Haddaji 2017, Trubek 2000) aient été menées sur la façon dont les cheffes ont été marginalisées dans les restaurants de haute cuisine peu d'analyses ont été faites sur la façon dont le genre dans la cuisine française est représenté dans les films de culture populaire. La représentation joue un rôle important dans l'image de la profession telle qu'elle est présentée aux Français·es, mais aussi à un public international. Ces représentations constituent la principale source d'informations culturelles sur la haute cuisine, et les images fictives des chef·fes définissent les attentes à l'égard de la profession dans le monde.

Cette étude examine le rôle qui joue le genre dans la représentation des chef·fes de haute cuisine dans les films de culture populaire par un analyse des personnages, scènes, et intrigues de six films : *Comme un Chef* (2012), *Burnt* (2015), *Les Saveurs du Palais* (2012), *The Hundred Foot Journey* (2014), *No Reservations* (2007) et *On a failli être amis* (2016). En examinant comment les chef·fes de la haute cuisine sont représentés d'un point de vue genré et féministe, je montre que les représentations renforcent la dominance de la masculinité normative et l'exclusion des femmes dans la profession, ce qui contribue donc à la marginalisation des femmes dans la haute cuisine.

## ABSTRACT

### THE CHEF·FES: A GENDERED ANALYSIS OF HAUTE CUISINE FILMS

By

Erin R. McNabb

The French model of the professional chef has been adopted in restaurants around the world, and with it, a gendered system. Although historical and sociological research (Black 2021, Ferguson 2004, Haddaji 2017, Trubek 2000) has been conducted on how female chefs have been marginalized in haute cuisine restaurants, little analysis has been done on how gender in French cuisine is represented in popular culture films. Representation plays an important role in the image of the profession as it is presented to the French, but also international, audience. These representations are the primary source of cultural information about haute cuisine, and fictional images of chefs define the expectations of the culinary profession around the world.

This study examines the role that gender plays in the representation of haute cuisine chefs in popular culture films through an analysis of the characters, scenes, and plots of six films: *Comme un Chef* (2012), *Burnt* (2015), *Les Saveurs du Palais* (2012), *The Hundred Foot Journey* (2014), *No Reservations* (2007), and *On a failli être amis* (2016). By examining how chefs in haute cuisine are represented from a gendered and feminist perspective, I show that these representations reinforce the dominance of normative masculinity and the exclusion of women in the profession, thus contributing to the marginalization of women in haute cuisine.

Cette thèse est une dédicace aux mères lyonnaises et à toutes les autres femmes dont les contributions à la cuisine française ont été ignorées ou perdues dans l'histoire.

## REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier sincèrement ma conseillère, Dr Elizabeth Tuttle, et ma seconde lectrice, Dr Valentina Denzel, qui ont rendu ce projet possible. Leurs conseils et leurs commentaires tout au long du processus de recherche m'ont permis d'explorer de nouvelles méthodologies, de nouvelles perspectives et de nouveaux cadres de travail qui ont grandement contribué à l'élaboration de ce travail.

En outre, j'aimerais également remercier mon partenaire Austin pour son soutien et sa compassion constants tout au long de mon processus de recherche et de rédaction. Ton amour et ton soutien inconditionnels sont ce qui m'a soutenue et a permis à ce projet de prospérer.

## TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION .....	1
1. L'autorité du <i>Guide</i> .....	1
2. Question de recherche et choix des films .....	3
3. Les études précédentes .....	5
4. Approche théorique et méthodologique .....	11
5. Note sur la langue .....	16
CHAPITRE 1 : HISTOIRE DE LA CUISINE GENRÉE ET LE RÔLE DES FEMMES .....	18
1. Histoire de la cuisine française et la profession .....	18
1.1 De la cour à la cuisine .....	18
1.2 La montée en puissance .....	21
1.2.1 Le restaurant .....	21
1.2.2 La domination de la cuisine française .....	24
1.3 L'éducation et l'exclusion des femmes .....	26
1.4 Après la guerre .....	29
2. Les femmes en cuisine .....	33
2.1 Les mères lyonnaises .....	34
2.2 Obstacles, Défis, et Réussites .....	38
2.2.1 Faire face aux difficultés .....	39
CHAPITRE 2 : LES CHEFS .....	43
1. <i>Comme un Chef</i> (2012) .....	45
1.1 Résumé .....	45
1.2 Analyse .....	46
2. <i>Burnt (À vif !)</i> (2015) .....	54
2.1 Résumé .....	54
2.2 Analyse .....	55
3. <i>The Hundred Foot Journey (Les Recettes du Bonheur)</i> (2014) .....	65
3.1 Résumé .....	65
3.2 Analyse .....	66
4. <i>No Reservations (La Goût de la Vie)</i> (2007) .....	72
4.1 Résumé .....	72
4.2 Analyse .....	73
5. <i>Les Saveurs du Palais</i> (2012) .....	76
5.1 Résumé .....	76
5.2 Analyse .....	76
6. <i>On a failli être amis</i> (2016) .....	80
6.1 Résumé .....	80
6.2 Analyse .....	81
CHAPITRE 3 : LES CHEFFES .....	83
1. <i>Comme un Chef</i> (2012) et <i>On a failli être amis</i> (2016) .....	84

2. <i>Les Saveurs du Palais</i> (2012) .....	86
3. <i>Les Recettes du Bonheur</i> (2014) .....	92
4. <i>Burnt</i> (2015) .....	95
5. <i>No Reservations</i> (2007) .....	102
CONCLUSION .....	108
BIBLIOGRAPHIE .....	113



## INTRODUCTION

« How many women do you see in this kitchen? Only me. Why do you think that is? Because haute cuisine is an antiquated hierarchy built upon rules written by stupid old men, rules designed to make it impossible for women to enter this world. But still, I am here! How did this happen? Because I am the toughest cook in this kitchen! I've worked too hard and too long to get here, and I'm not going to jeopardize it for some garbage boy who got lucky! Got it? » - Colette, Disney's *Ratatouille*, 2007

### 1. L'autorité du *Guide*

En 2007, Anne Sophie-Pic est devenue la première femme en France depuis 1950 à gagner 3 étoiles Michelin pour son restaurant *Maison Pic*<sup>1</sup>, avec seulement 12 autres femmes ayant obtenu ce titre dans l'histoire du *Guide Michelin* jusqu'à ce moment-là. De plus, seules 31 femmes en France ont reçu la désignation étoilée, et 105 dans le monde, sur les milliers de chef·fes et de restaurants recensés dans *Le Guide Michelin* au cours de ses plus 100 ans d'existence. *Le Guide Michelin* a été créé en 1904 par les frères Édouard et André Michelin, propriétaires de l'entreprise de Pneu Michelin, pour indiquer aux automobilistes français les meilleures stations-service, hébergements, et restaurants, afin d'inciter davantage de personnes à circuler à travers la France en voiture et donc à consommer davantage leurs pneus. *Le Guide* s'est avéré être un brillant outil de marketing, car il a non seulement mis le nom de *Michelin* en avant auprès du public français et étranger mais il a également promu les lieux et les restaurants de cuisines régionales françaises en tant que destinations touristiques (Harp, 2001). À partir de 1926, *le Guide* a mis en place un système de notation pour désigner les meilleurs endroits gastronomiques en France. Ainsi est né le célèbre système d'étoiles *Michelin* dont le prestige demeure aujourd'hui à travers le monde entier. Au début, *le Guide* n'attribue qu'une seule étoile, mais en 1931, la hiérarchie de zéro, une, deux et trois étoiles a été introduite. En 1936, les

---

<sup>1</sup> Il est à noter qu'en 1985, Sophie Bise a maintenu l'appellation trois étoiles à son restaurant, *Auberge du Père Rise*, qui avait été initialement reconnu en 1950.

directives pour chaque catégorie ont été établies : 1 étoile « Une très bonne table dans sa catégorie », 2 étoiles « table excellente, mérite un détour », et 3 étoiles « une des meilleures tables, vaut le voyage ». Bien que sa publication ait été suspendue pendant les deux guerres mondiales, *le Guide* s'est rapidement répandu à l'international, à partir de 1907 en Algérie et en Tunisie, puis dans une grande partie de l'Europe jusqu'en 1911. Au cours des années d'après-guerre et grâce à l'utilisation accrue de l'automobile, la popularité et le prestige du *Guide* n'ont cessé d'augmenter. Le premier *Guide* américain a été publié en 2005 et s'est étendu à Tokyo en 2007 et à la Chine en 2008 (Lottman, 2003).

En 2022, *le Guide* est publié en 14 éditions qui couvrent 23 pays différents. L'importance du *Guide* dans la reconnaissance de l'excellence de la haute cuisine est incontestable, comme l'affirme Paul Bocuse, chef triplement étoilé et icône de la cuisine française affirme « Michelin is the only guide that counts » (Ragavan, 2012). Pour un·e chef·fe professionnel·le de la haute cuisine, rien ne marque le succès et le prestige comme une étoile *Michelin*, ou 3, comme le soutient Rachel Black « Michelin stars can make or break a restaurant » (2021, p. 51). Pourtant, dans ce guide prestigieux, de renommée mondiale, qui couvre un éventail géographiquement diversifié de restaurants de haute cuisine, la diversité n'apparaît pas dans l'égalité des genres. Aujourd'hui sur les 621 chefs étoilés en France, seulement 16 sont des femmes (Labbas, 2018). Cela soulève une question dans un secteur basé sur une tâche traditionnellement domestique et donc féminine, celle de cuisiner, pourquoi les hommes dominant-ils la profession et pourquoi, au XXI<sup>e</sup> siècle, les femmes sont-elles toujours sous-représentées dans ce domaine ?

Il est donc évident qu'il y a un manque de modèles féminins dans les restaurants de haute cuisine, mais qu'en est-il des autres moyens par lesquels les chef·fes entrent dans la compréhension du public ? Si les femmes ne sont pas représentées dans les cuisines étoilées,

comment cela se traduit-il dans la représentation que nous en avons dans la culture populaire ? L'examen des représentations et de l'image des chefs et des cheffes professionnelles dans les programmes de télé-réalité ou d'instruction et dans les médias gastronomiques tels que les blogs et les sites web a révélé un net clivage entre les sexes, à savoir « femme domestique » et « l'homme professionnel » (Black, 2021 ; Chen et al, 2020 ; Harris et Giuffre, 2015). Ce qui il faut explorer, ce sont les représentations fictionnelles ou semi-fictionnelles de ces chef·fes, notamment dans les films, et les effets potentiels que ces représentations peuvent avoir sur la perception de la profession par le public. Il est clair que la représentation des chef·fes est évidente et en augmentation dans la culture de masse, c'est pourquoi la façon dont ils sont représentés dans les films de la culture populaire mérite d'être examinée. En examinant les représentations des chef·fes dans un contexte des films de culture populaire, cette étude cherche à élargir notre compréhension de la manière dont cette profession est dépeinte comme genrée dans les représentations culturelles et comment ces représentations contribuent à perpétuer la perception que la haute cuisine est intrinsèquement masculine, ainsi excluant les femmes.

## 2. Question de recherche et choix des films

La question de recherche principale de cette étude est la suivante : quel rôle joue le genre dans la représentation de chef·fes de haute cuisine dans les films de culture populaire de masse, et comment cette représentation contribue à l'idée que le monde de la haute cuisine est non seulement intrinsèquement français, mais aussi masculin ? Je me demande en particulier de quelle manière les femmes et les hommes sont représentées dans la profession et quel est l'impact possible de ces représentations sur notre compréhension de la haute cuisine comme profession genrée. Par l'analyse des films *Comme un Chef* (2012), *Burnt* (2015), *Les Saveurs du Palais* (2012), *The Hundred Foot Journey* (2014), *No Reservations* (2007) et *On a failli être amis*

(2016) je montre comment la représentation des chefs et des cheffes renforce la construction historique et sociale selon laquelle la haute cuisine est définie par la masculinité normative. Les représentations donnent l'illusion de l'inclusion des femmes, parce qu'il y a des cheffes, alors qu'en réalité, elles sont dépeintes d'une manière qui les présente comme étant moins capables que les hommes en raison des différences découlant du rôle du genre ou que leur rôle approprié dans la haute cuisine n'est pas celui d'une élite ou d'un leader, mais plutôt celui d'un soutien pour les hommes.

Le rôle historique des femmes qui cuisinent humblement en privé, par opposition au rôle élitiste des hommes dans la cuisine professionnelle, est renforcé dans ces films par la manière dont les cheffes et les chefs interagissent, les opportunités qui leur sont offertes et les attentes mises en place par les personnages secondaires. Le rôle du genre élève et perpétue le statut exclusif accordé aux hommes, tout en réduisant la représentation des femmes à celle d'un intérêt amoureux secondaire, d'un personnage sur-masculinisé, ou d'une absence totale. Cette représentation contribue à l'image populaire selon laquelle les femmes sont incapables de devenir des chefs professionnels.

J'ai choisi ces films, car ils présentent tous la haute cuisine et la cuisine professionnelle comme un élément majeur de l'intrigue, avec des chef-fes comme personnages centraux. Les films français et américains sont utilisés dans cette étude, car les films américains dépeignent la haute cuisine dans un cadre français ou se déroulent dans un cadre national différent avec une forte influence de la haute cuisine française. En adoptant une approche transnationale dans ma sélection de films, je démontre comment la communauté de la haute cuisine française a eu un impact global. Les six films choisis ont été produits au cours des vingt dernières années et ont été commercialisés comme des films majeurs de la culture de masse, produits par de grandes

entreprises cinématographiques et sortis à la fois dans les grandes salles de cinéma mais aussi ultérieurement en DVD et en publication en streaming, destinés à toucher un public aussi large que possible. Le film le plus ancien de cette étude, *No Reservations*, est sorti en 2007, un an seulement après le lancement de la série télévisée *Top Chef* aux États-Unis, suivi de *Top Chef France* en 2010. Ces deux programmes emblématiques ancrent cette étude dans la fin des années 2000 et les années 2010 comme le début de l'obsession du public pour les chef·fes et la cuisine en tant que divertissement centré sur le prestige et la compétition, c'est-à-dire la haute cuisine, avec une augmentation ultérieure des représentations de ces professionnels de la cuisine devenant plus dominants en tant qu'icônes de la culture pop. Cette étude aborde également l'examen de deux facettes majeures de la culture française traditionnelle, celle du cinéma et de la haute cuisine. Ces deux domaines ont été loués comme des sommets de la culture française et sont des domaines de grande fierté pour le peuple français, ils doivent donc être analysés de manière critique car l'intersection de ces deux domaines et le rôle du genre ont été largement ignorés. Les représentations de la haute cuisine qui sont ancrées dans la cuisine française dans ces films font partie des images les plus largement reconnues d'un·e chef·fe français·e. Donc la plupart des gens n'ont pas la possibilité de dîner dans un restaurant de cette nature, et exercent donc une influence majeure sur la compréhension du monde par le grand public.

### 3. Les études précédentes

Le rôle historique des femmes dans la cuisine française, en relation avec le développement de la profession, du domaine privé féminin à celui de la cuisine professionnelle masculine de haute cuisine, a été analysé par Priscilla Park Ferguson dans son œuvre *Accounting for Taste* (2004). Ferguson conclut que les femmes ont joué un rôle dans le développement de la cuisine française, mais uniquement dans un cadre privé et ont été exclues du domaine public ou

professionnel. Plus généralement, le rôle du genre et des femmes qui travaillent en France a été largement étudié par des historien·nes, sociologues, et critiques littéraires (Battagliola 2008, Berrebi-Hoffmann et al. 2019, Swinbank 2002, Testart 2014). Bien que les femmes aient toujours travaillé à l'extérieur du foyer dans de multiples domaines tels que l'agriculture, le commerce et la fabrication (Battagliola, 2008), elles n'ont pas bénéficié des mêmes droits que les hommes. Au contraire, leur rôle était éclipsé par les hommes et les femmes n'atteignaient généralement pas le même niveau de réussite et de prestige dans le sens où elles pouvaient occuper les mêmes emplois, mais auraient beaucoup plus de mal à atteindre les plus hauts niveaux de leur profession (Testart, 2014). Les recherches de Haddaji (2017), Harris et Giuffre (2010;2015) et Black (2021) sont les plus complètes quant aux obstacles et aux défis auxquels les femmes sont confrontées dans la haute cuisine, tant dans la cuisine spécifiquement française qu'à l'international. Haddaji (2017) et Harris et Giuffre (2010;2015) adoptent une approche plus internationale et américaine, considérant le rôle des femmes dans la haute cuisine et les défis auxquels elles sont confrontées comme un phénomène plus global, tandis que Black (2021) centre sa recherche spécifiquement sur la France. Bien que basées sur des contextes nationaux différents, ces études travaillent ensemble pour créer une compréhension plus large de l'ensemble du domaine de la haute cuisine qui est ensuite applicable aux contextes français et non français. Cette recherche précédente a conclu que la haute cuisine professionnelle est un espace fortement genré dans lequel les femmes sont considérées comme étant moins capable de réussir en comparaison aux hommes en raison de normes sexistes systématiques qui en sont venues à définir la haute cuisine comme un espace normativement masculin dans lequel les femmes ne sont pas véritablement les bienvenues.

La question principale de ce travail n'est cependant pas le domaine de la haute cuisine lui-même, mais la façon dont les chef·fes professionnel·les sont représenté·es dans la culture de masse, en particulier dans les portraits fictifs ou semi-fictifs de ceux et celles qui travaillent dans cette profession. Bien que des recherches aient été menées sur les contextes historiques du genre et du rôle des femmes dans la profession de la haute cuisine dans les domaines de l'histoire, de la sociologie et de la gastronomie (Bartholomew & Garey 1996, Black, 2021, Haddaji 2017, Harris & Guiffre 2015, Kurnaz 2018, Swenson 2009), beaucoup moins d'attention a été portée sur la représentation et le rôle du genre en ce qui concerne la littérature ou le cinéma. Aussi, il existe un grand nombre de films centrés sur la cuisine et accompagnés d'une analyse critique<sup>2</sup>, par exemple *Babette's Feast* (1987), un célèbre film danois décrivant une cheffe exilée de Paris pendant la Commune de 1871 qui apporte la cuisine française dans un village luthérien au Danemark, dont l'intrigue et le lieu n'est pas approprié pour le cadre de cette étude. L'analyse sur le film se concentre généralement sur la nourriture elle-même ou sur un contexte culturel plus large, comme la religion et comment on est autorisé à profiter des plaisirs de la vie (Ferguson, 2004). L'analyse approfondie de Ferguson (2004) mérite d'être mentionnée selon le rôle de la religion, pourtant peu de travaux ont été réalisés sur la représentation genrée des chef·fes eux·elles-mêmes. Mon travail contribue à combler ce manque.

Le début du 21<sup>e</sup> siècle dans les médias gastronomiques ont donné naissance à la popularité du chef·fe. Des programmes télévisés tels que *Top Chef France* et *Chef's Table France* ont captivé le public contemporain en France, ainsi que d'innombrables autres programmes aux États-Unis centrés sur des réseaux de télévision entiers comme *The Food*

---

<sup>2</sup> Bien qu'il soit impossible de citer tous les films, d'autres films ont été produits et étudiés : *Babette's Feast* (1987), *Ce qui nous lie* (2017), *Le Chocolat* (2000), *Les émotifs anonymes* (2010), *Le Grand Restaurant* (1966), *Vatel* (2000)

*Network* et *The Travel Channel*, qui montre que la popularité du chef est un phénomène global et non seulement français. Si des chefs comme Paul Bocuse, Alain Passard et Anthony Bourdain sont aujourd'hui des noms connus, il n'en a pas toujours été ainsi. Les chef·fes n'ont pas été entendu·es ou vu·es par le public jusqu'à l'époque postmoderne, principalement la seconde moitié du 20e siècle, en conjonction avec la prolifération de la représentation médiatique digital et la montée en puissance du consumérisme (Ferguson, 2004, p. 155). Au XXIe siècle, les chef·fes sont résolument sorti·es de derrière les portes de la cuisine pour se retrouver sous les projecteurs de la télévision et de la presse en tant que célébrités.

Harris et Giuffre (2015) ont trouvé que les chefs et les cheffes en général sont devenues plus prestigieuses ces dernières années en raison de la diminution de l'intérêt du public à cuisiner pour lui-même. C'est-à-dire que le public s'intéresse plus à la représentation de la cuisine et à sa valeur de divertissement qu'à la cuisine elle-même. Il est paradoxal qu'une augmentation de l'intérêt pour les chefs et les cheffes en tant que célébrité et pour la cuisine en tant que divertissement aille de pair avec une diminution générale de l'intérêt pour la cuisine domestique quotidienne. Cela met en évidence l'impact et l'importance culturelle des représentations médiatiques des chef·fes et l'intérêt d'analyser la manière dont ils·elles sont représenté·es, car le grand public regarde désormais plus souvent ces représentations qui deviennent donc non seulement des représentations, mais aussi des icônes culturelles. Selon Rachel Black (2021), bien que les émissions de télévision culinaire incluent des hommes et des femmes, il ne s'agit pas nécessairement d'une représentation égale ou inclusive. C'est pourquoi j'ai fait référence aux chefs célèbres masculins et féminins, car il existe des cheffes très célèbres comme Cat Cora et Rachael Ray, mais pas au même titre que les hommes chefs célèbres. Les femmes ont tendance à être représentées comme cuisinant pour la maison, des émissions destinées à d'autres femmes



qui cuisinent pour leur famille et qui veulent des idées simples qui peuvent être cuisinées dans la maison. Les hommes, quant à eux, occupent le devant de la scène dans des émissions plus axées sur la compétition, qui mettent en avant la nature élitiste de leur cuisine, en tant que divertissement. Les femmes sont présentes dans ces émissions, comme *Top Chef France*, mais elles sont dépeintes comme des « invitées ou vedettes » ou des déviations symboliques de la norme masculine (Black, 2021, pp. 127-128). Le clivage entre les genres reste clair : les hommes occupent toujours le devant de la scène en tant que professionnels, tandis que les femmes sont soit mises de côté, soit présentées dans un cadre plus domestique

En dehors du cinéma et la télévision, il existe d'autres formes de médias qui incluent des représentations de chef·fes et qui pourraient être analysées, comme les livres de cuisine, les critiques, et la publicité. L'étude menée par Chen et al. (2020) sur les représentations médiatiques des chef·fes dans l'industrie hôtelière avec un accent sur la Nouvelle-Zélande nous donne un aperçu de la manière dont la culture de masse représente et considère la cuisine professionnelle bien qu'en dehors du contexte national français. Les cheffes sont moins souvent représentées, et sont surtout représentées dans un cadre domestique avec une emphase féminine, comme le fait d'être représenté en train de préparer un repas dans une cuisine familiale, portant des vêtements décontractés aux couleurs claires aux motifs fleuris par opposition à une cuisine professionnelle et à la ports d'uniforme de chef. Le·la spectateur·trice de ces images associe la cheffe représentée comme féminin en raison des associations culturelles que nous avons avec l'environnement dans lequel cette personne est représentée. Chen et al. (2020) ont constaté que les représentations de l'expertise des femmes dans ce domaine sont passées sous silence, et que les images d'hommes renforcent la domination et l'autorité, la cuisine étant un lieu masculin.

Les médias écrits comme les critiques gastronomiques et la littérature jouent un rôle aussi important dans la représentation des chef·fes, ainsi que dans la distinction faite entre la cuisine professionnelle masculine et la cuisine domestique féminine. Harris et Giuffre (2015) ont constaté dans leurs études de plus de 2000 critiques de restaurants que non seulement les femmes étaient présentes dans 10 % des critiques, mais qu'en plus, dans ces descriptions : « men chefs are described as creators who master the kitchen, innovate cuisine and build empires while women chefs are depicted as being food producers who recreate traditional or homey dishes and are not highly invested in their careers unless guided by a man » (pp. 47-48). Les femmes reçoivent en outre des commentaires plus positifs par les critiques parce qu'elles jouent la carte de la sécurité avec leurs plats, c'est-à-dire en suivant une recette établie, et les hommes sont félicités pour avoir rompu avec la tradition (Harris et Giuffre, 2015). Les critiques gastronomiques des chef·fes ont tendance à se concentrer sur les chefs eux-mêmes, tandis que les critiques des cheffes se concentrent uniquement sur la nourriture (une concentration sur le produit, pas sur la créatrice) ce qui rend ces femmes encore plus invisibles en tant que professionnelles de la cuisine. Ces conditions matérielles se manifestent alors par de réelles inégalités pour les femmes, car elles perpétuent l'idée que les hommes sont des chefs professionnels, alors que les femmes ne font que préparer la nourriture et plus souvent dans contexte familial. En ce qui concerne la littérature, le roman de Maire Ndiaye, *La Cheffe, roman d'une cuisinière* (2016), a retenu l'attention des critiques, car il décrit l'ascension d'une femme vers la gloire du *Michelin* dans son restaurant de Bordeaux raconté par le narrateur son sous-chef. Une analyse littéraire par le scholar Konno (2020) s'est concentrée sur des sujets tels que l'enfance et le rôle de l'amour, et des autres études par Degroult (2017) et Koutchoumoff (2016) mettent l'accent sur la description des aliments. Tout cela montre qu'il existe des disparités en ce

qui concerne la représentation genrée des chef·fes français·es qu'elles soient centrées sur la publicité, les critiques ou les romans.

#### 4. Approche théorique et méthodologique

Deux approches et cadres théoriques majeurs seront appliqués à l'analyse de ces films et constitueront les axes idéologiques de cette étude, à côté d'autres cadres théoriques. Cette analyse genrée est complétée par une analyse du rôle et de la manifestation de la représentation en tant que phénomène culturel décrit par Stuart Hall dans son ouvrage de 1997, *Representations*. Ces théories fonctionneront ensuite en tandem avec une analyse du rôle de l'appartenance et de l'identité partagé, en utilisant la théorie des *Imagined Communities* (ou *communauté imaginaires*) de Benedict Anderson (1983) en ce qui concerne la haute cuisine comme une communauté à part entière, avec des règles précises et des caractéristiques communes.

Selon Hall (1997), nos idées de la culture sont composées de significations partagées basées sur un échange entre un producteur et un consommateur. Dans le cas des produits culturels, comme les films, le sens est créé en fonction de la compréhension par le spectateur de la représentation qui lui est donnée à l'écran. À la suite de cet échange, nous, en tant que société, donnons aux choses une signification basée sur la façon dont elles sont représentées par le producteur. La signification elle-même n'est pas simple ou transparente, mais résultent d'une interaction entre le·la locuteur·trice et le·la récepteur·trice ; la signification n'est pas inhérente aux choses, mais est produite par la pratique de la signification comme l'articulent les théories de la réception. Dans son ouvrage, Hall expose trois théories de la représentation. (1) *Réflexive*, qui est une représentation en miroir de la vérité dans laquelle la signification est mise sur l'objet et le langage utilisé (qu'il soit linguistique ou visuel) est le miroir. (2) *Intentionnel*, qui est une création privée de représentation où le créateur impose le sens. (3) *Constructiviste*, qui encapsule

le sens social ou public du langage où le sens est basé sur la fonction symbolique. Dans mon analyse, j'utilise ces théories pour découvrir comment les représentations des chef·fes professionnel·les dans les films populaires peuvent contribuer à la représentation de ces derniers dans l'opinion publique. Je soutiens que le modèle de représentation de ces films est à la fois réflexif et constructif dans la mesure où ils reflètent la réalité historique et sociale de la profession tout en contribuant à la construction de l'image qui perpétue l'inégalité.

Les histoires fictives comme les romans et les films, même si elles sont basées sur une histoire vraie, ont un immense pouvoir symbolique en ce qui concerne la façon dont ils encadrent et dépeignent les réalités dans lesquelles ils sont basés. L'étude de Gledhil et Ball (1997) sur la représentation genrée dans les feuilletons télévisés affirme que la fiction suggère une séparation de la vie réelle en étant dépeints comme des scénarios et des personnages inventés, mais qu'en fait, la fiction imprègne la vie quotidienne, car les formes et les représentations médiatiques sont des sites majeurs de conflit et de négociation entre les dominants et les dominés dans la société. (p. 345). Dans notre cas, ces films de fiction représentent des situations et des personnes très réelles, des cuisines et des chef·fes professionnels, dans lesquels le rôle du genre est un point majeur de conflit ; un site discursif et physique où se jouent des questions d'exclusion et de contestation et où les personnages tentent de renégocier des normes concernant le rôle du genre en cuisine. Par une analyse approfondie de ces films de culture populaire, j'explore l'influence potentielle qu'ils ont sur la représentation réfléchie, intentionnelle et constructive d'un·e chef·fe professionnel·le.

Les médias jouent un rôle important dans la construction de l'identité, du pouvoir et de la communauté par les sociétés. La théorie des *communautés imaginées* (*Imagined Communities*) de Benedict Anderson (1983) concernant l'influence des médias est appliqué d'une manière nouvelle

à cette étude en n'expliquant pas le développement de l'identité nationale, mais plutôt le développement de l'identité de la haute cuisine. Anderson affirme que la presse écrite a joué un rôle essentiel dans la création de l'unité nationale, et que les médias ont un pouvoir intense pour façonner le psychisme des individus, non seulement dans la façon dont ils·elles se perçoivent eux·elles-mêmes, mais aussi dans la communauté au sens large. Pour Anderson, le nationalisme est une communauté *imaginaire* « because the members of even the smallest nation will never know most of their fellow-members, meet them, or even hear of them, yet in the minds of each lives the image of their communion » (p. 6). Anderson affirme que cette compréhension partagée a été créée principalement en raison de l'influence du capitalisme de l'imprimerie dans la mesure où elle « made it possible for rapidly growing numbers of people to think about themselves, and to relate themselves to others, in profoundly new ways » (p. 36). Un lien similaire peut être établi avec ceux qui travaillent dans la haute cuisine, ils·elles sont séparé·es par la géographie et la hiérarchie, mais partagent néanmoins une compréhension de la communauté et du groupe auquel ils·elles appartiennent. Comme le soutient Anderson, « communities are to be distinguished, not by their falsity/genuineness, but by the style in which they are imagined » (p. 6) Par conséquent, la haute cuisine en tant que communauté se distingue par ses caractéristiques communes, dont je soutiendrai qu'ils sont à la fois français et masculins.

Selon Anderson, les médias s'adressent aux masses pour influencer et créer les caractéristiques d'une nation (p. 44) mais je pense que ces idées peuvent également s'appliquer à d'autres communautés en dehors de la nation politique. La culture imprimée, qui au XXI<sup>e</sup> siècle comprend également les médias numériques, a contribué à cette formation de la *communauté imaginaire* de la haute cuisine à travers les livres de cuisine, les livres de règles écrits par des figures fondatrices comme Auguste Escoffier (1846-1935), *le Guide Michelin*, les revues

culinaires, et maintenant la télévision et le cinéma. Les images et les représentations que ces sources médiatiques fournissent au public une ressource unificatrice dans laquelle il peut se forger sa compréhension de ce qu'est la haute cuisine, même s'il n'a jamais d'interaction avec les restaurants et les chef·fes qui la composent. Les films analysés dans cette étude sont des exemples parfaits pour démontrer que la théorie d'Anderson est toujours pertinente à l'ère moderne, dans la mesure où les représentations des chef·fes visent les masses pour influencer leur perception de la communauté de la haute cuisine. Je soutiens dans le chapitre 1 que les règles entourant la *communauté imaginée* de la haute cuisine ont été « imaginées » comme étant strictement masculines et basées sur la tradition française, et sont renforcées par les représentations médiatiques de ces chef·fes accessibles au grand public.

Ce travail se concentre sur les films produits en France métropolitaine et aux États-Unis. La *communauté imaginée* de la haute cuisine existe en dehors des frontières de la France, mais elle fonctionne toujours avec les frontières artificielles et je soutiens que ces frontières sont elles-mêmes des constructions sociales. Anderson affirme que le nationalisme invente des nations en tant que construction sociétale qui s'imaginent faire partie d'un groupe, mais il ne s'agit pas nécessairement d'un lieu. Je soutiens que le contexte de cette nation n'est pas nécessairement strictement politique ou géographique, mais aussi culturel et économique. La « nation » de la haute cuisine et la cuisine professionnelle a été imaginée par la domination historique des chefs masculins, renforcée par les médias et perpétuée par une compréhension socialement construite des caractéristiques qui unissent et élèvent les membres de cette nation, qu'ils aient la nationalité française ou non. Tout au long de ce travail, j'utilise la théorie des *communautés imaginées* d'Anderson pour analyser comment ces films, en tant que médias, contribuent à la compréhension commune de la haute cuisine qui met l'accent sur la masculinité normative, la

supériorité française et l'exclusion des femmes. La citoyenneté elle-même en France a été définie comme éminemment masculine à partir de la révolution (Wallerstein, 2003), de sorte que le Français et l'homme sont devenus presque synonymes, ce qui a renforcé l'association culturelle et politique entre l'universalité et la masculinité, qui est en réalité une construction très particulière. En ajoutant une dimension genrée, je développerai cette conceptualisation dans la mesure où la société construit les notions traditionnelles des rôles de genre et de la division sexuelle du travail. Non seulement je considère le rôle du genre, mais j'emploie également une analyse intersectionnelle basée sur la théorie de Kimberle Crenshaw (1991) dans laquelle j'examine comment les intersections des facteurs d'identité tels que la race, le genre et la nationalité contribuent à la *communauté imaginée* de la haute cuisine. Je soutiens dans cette étude que la haute cuisine est définie non seulement par sa masculinité, mais aussi par sa francité, en particulier sa francité blanche.

Je situe cette œuvre se situe également dans une perspective féministe incluant de nombreuses théoriciennes et historiennes féministes telles que Judith Butler, Christine Delphy, Clare Duchen et Shulameth Firestone. Les théories de Butler (1989) sur la performativité et l'hétéronormativité seront explorées dans la mesure où elles jouent un rôle dans la représentation du genre par les chef·fes dans les films. Selon Butler « gender proves to be performative – that is, constituting the identity it is purported to be » (p. 33). En utilisant cette théorie de la performativité, je montre comment les chef·fes interprètent les différents aspects du genre dans la cuisine professionnelle telle qu'elle est décrite dans ce film, d'une manière qui reflète historiquement et socialement le sexisme profondément systématique de la haute cuisine, qui vénère la masculinité normative et diabolise la féminité.

Le travail qui suit est divisé en trois chapitres. Dans le premier chapitre, je fournis un aperçu approfondi de l'histoire de la haute cuisine française et de la manière dont elle s'est développée depuis les châteaux de l'aristocratie jusqu'aux restaurants que nous connaissons aujourd'hui. J'aborde également le rôle que le genre a joué dans ce développement ainsi que le rôle historique des femmes en cuisine. Dans le deuxième chapitre, j'étudie le rôle de la masculinité dans les représentations des chefs dans les films et le rôle que la masculinité normative prévoit lorsqu'elle se croise avec d'autres facteurs d'identité tels que la classe sociale, la race et la nationalité. Dans le dernier chapitre, j'aborde les représentations des cheffes dans les films et la manière dont elles renforcent l'exclusion et la marginalisation des femmes. Ma méthode consiste à étudier de près des scènes spécifiques et les traits de caractère des chefs dans les films, en tenant compte des dialogues, des apparences et des comportements.

## 5. Note sur la langue

Tout au long de ce travail, j'emploie l'écriture inclusive, décrite dans le *Manuel d'Écriture Inclusive* publié par l'organisation *Mots-Clés* (Haddad, 2016). Comme ce projet est centré sur l'exclusion historique et la marginalisation des femmes dans la haute cuisine et l'espace professionnel, je trouve tout à fait approprié d'écrire mes conclusions de manière inclusive. J'utilise la technique des points milieu (·) pour inclure le genre grammatical masculin et féminin dans mes écrits. Comme le suggère le titre de ce projet « Les Chef-fes », j'utilise également la féminisation de la profession « le chef » pour faire référence aux professionnelles de la cuisine qui s'identifient en tant que femme. L'Académie Française a approuvé cette féminisation, ou plutôt « démasculinisation », des professions en 2019. Comme le soutient Eliane Viennot dans son ouvrage pionnier *L'Académie contre la langue française : le dossier féminisation* (2016) dans lequel elle décrit la longue histoire du sexisme au sein de l'Académie



ainsi que la bataille menée depuis les années 1980 autour de la « féminisation » de la langue française, l'Académie a historiquement contrôlé la langue française d'une manière qui élève le masculin et dévalorise le féminin. Les seuls autres cas où j'ai vu le terme « cheffe » est dans le titre du roman *La cheffe : roman d'une cuisinière* de Marie Ndiaye (2016) et dans l'étude ethnographique de Rachel Black sur les cheffes de Lyon (2021) *Cheffes de Cuisine : Women and Work in the Professional French Kitchen*. En utilisant le terme « la cheffe », j'espère apporter une nouvelle reconnaissance de l'existence et des contributions des femmes, historiquement et aujourd'hui, dans la haute cuisine, ainsi que dans le monde plus large de la gastronomie française.

## CHAPITRE 1 : HISTOIRE DE LA CUISINE GENRÉE ET LE RÔLE DES FEMMES

« In France cooking is a serious art form and a national sport. » Julia Child, November 26, 1986,  
*The New York Times* Section C, Page 6

### 1. Histoire de la cuisine française et la montée du professionnalisme

Comment l'idéal français en est-il venu à dominer la profession culinaire ? Quels sont les aspects spécifiques de l'histoire et du développement du domaine qui ont donné naissance à une profession respectée et internationale ? Plus important encore, nous devons nous demander comment la cuisine est passée d'une corvée privée et domestique faite par les femmes à un métier public professionnel exécuté par des hommes en toques. Dans la section suivante, je donne un aperçu de l'histoire de la cuisine française, de la cuisine et des restaurants, et de la manière dont les méthodes culinaires françaises sont devenues le cadre dominant de la haute cuisine et la cuisine professionnelle dans le monde. En m'appuyant sur les travaux notables de Rachel Black *Cheffes de Cuisine : Women and Work in the Professional French Kitchen* (2021), Priscilla Park Ferguson *Accounting for Taste : The Triumph of French Cuisine* (2004), Deborah Anne Harris et Patti Giuffre *Taking the Heat : Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen* (2015), et Amy Trubek *Haute Cuisine : How the French Invented the Culinary Profession* (2000), je donne le contexte social et historique qui encadre mon analyse des films de cette étude, car le rôle historique et social du genre dans la cuisine professionnelle est en corrélation directe avec la manière dont les chef·fes sont représenté·es.

#### 1.1 De la cour à la cuisine

La haute cuisine telle que nous la concevons aujourd'hui a pris de l'importance au 17<sup>e</sup> siècle, autour de la cour, mais a commencé à se développer en dehors des cuisines privées de l'aristocratie vers la fin du siècle après la révolution. Marie Antoine Carême (1784-1833) est considéré comme le « père » de la haute cuisine française, car il a combiné les méthodes de

l'ancien régime celles qui étaient centrés sur l'extravagance et les confections architecturales, avec de nouvelles techniques, basées sur des connaissances d'experts et un ensemble de règles à suivre. Carême a fourni et a écrit une structure établie avec des recettes écrites capable de mettre les techniques et les ingrédients en relation les unes avec les autres qui avaient un sens et pourrait être reproduit au lieu de s'appuyer sur l'art personnel comme le faisaient les chefs de l'aristocratie pendant l'ancien régime (Ferguson, 2004, p. 51). La France étant impliquée dans de nombreux conflits militaires dans la première moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, donc il fait du sens que l'organisation de la cuisine était basée sur l'armée française, le chef comme le commandant de la cuisine. (Ferguson, 2004, p. 58), la parallèle militaire élevait le statut du chef. Grâce à Carême, cette structure a contribué à une meilleure organisation, dans laquelle les différents postes de la cuisine ont reçu les mêmes titres que les militaires comme *officier de cuisine* ou *officier de bouche* (Ferguson 2004 p. 69, Harris et Giuffre, 2015). En outre, la militarisation des fonctions de la cuisine contribue à l'engendrement de la profession, car le militaire peut être assimilé au masculin, ce qui ajoute une autre couche d'hostilité à l'inclusion des femmes. Sous Carême, la cuisine n'est pas seulement devenue un métier ou un artisanat, mais le début d'une véritable profession qui grâce à la militarisation exclure les femmes.

La cuisine est devenue codifiée par les chefs à travers des livres de cuisine et des recettes écrites. *La cuisinière bourgeoise* (1749) est le plus célèbre de ces premiers livres de cuisine, car il s'est vendu à de nombreux exemplaires et était destiné aux femmes de la bourgeoisie, écrit par un chef anonyme connu uniquement sous le nom de Menon. Le fait que les hommes aient écrit et codifié la cuisine dans des livres destinés aux femmes a éloigné ces dernières du processus créatif et inventif de la cuisine, instillant ainsi l'idée que les femmes étaient les bienvenues dans la cuisine, mais uniquement sous le contrôle et la supervision des hommes, renforçant ainsi la

séparation des sexes dans ce domaine. Une distinction de genre est faite ici puisque le livre fait référence à une « cuisinière » par opposition à un « cuisinier », comme l'explique Ferguson (2004) :

Economy necessarily brings women into the picture. Although it was written by a man (Menon) and published anonymously, *La cuisinière bourgeoise* (1749) was aimed at women's cooking, if not necessarily female cooks. (p. 143)

Mais ces livres de cuisine faisaient des distinctions majeures entre la cuisine d'élite et la cuisine domestique (Harris et Giuffre, 2015). Les maîtres de la haute cuisine se considéraient comme les éducateurs, et même s'ils voyaient une séparation distincte entre eux et la cuisine domestique, la plupart de leurs écrits étaient destinés aux cuisinières domestiques en raison de leur caractère éducatif (Trubek, 2000). Ce phénomène peut donc être lié à la séparation injuste entre le travail professionnel payé et le travail domestique non payé, critiquée par la féministe matérialiste Christine Delphy. Delphy (1980) place le travail domestique féminin au même niveau que le travail payé à l'extérieur de la maison, car un travail précieux est effectué dans les deux sphères, et que l'oppression des femmes découle de l'exploitation capitaliste et patriarcale. L'homme qui éduque la femme est donc une autre voie par laquelle le travail de la femme est dévalorisé et exploité. Les hommes en tant qu'éducateurs pour les femmes est un concept qui persiste aujourd'hui dans les cuisines professionnelles, où les chefs jouent le rôle de mentor auprès duquel les cheffes peuvent apprendre, notamment grâce à ces livres de cuisine (Harris et Giuffre, 2010). Cette codification initiale de la cuisine démontre que le genre et la cuisine ont été entrelacés de manière complexe depuis ses débuts, les hommes doivent établir les règles, et les femmes doivent suivre mais rester dans un rôle intrinsèquement inférieur. Ce lien définira l'évolution de la cuisine, qui est passée d'une nécessité vitale à une profession artistique.

Les livres de cuisine prérévolutionnaires y compris *La Varenne* (1651), *Marin* (1670), et *La cuisinière bourgeoise* (1749), étaient tous écrits par des hommes, car la cuisine représentait une activité publique. Comme le soutient Ferguson, « female associations concerned the domestic order; gastronomy occupied the public domain, which explains that, like the chef the gastronome was invariably male » (p. 93). La publication et l'utilisation de ces livres créent et renforcent la séparation des rôles publics masculins et privés féminins, notamment en ce qui concerne l'essor du chef professionnel. Comme la femme cuisinière est pour ainsi dire fermement placée dans la sphère domestique par la conception du livre et les conditions matérielles, cela permet la domination masculine dans le cadre public ou professionnel. Dans les livres les techniques françaises sont devenues transposables dans différentes cultures et cuisines, les rendant suprêmes et très recherchées. La manière « française » est rapidement devenue la « meilleure », car ces documents se sont rapidement répandus et ne sont plus seulement des guides, mais des livres de règles. Le croisement de la presse écrite et de la gastronomie a permis à la cuisine française de transcender le domaine culinaire et de devenir facilement transposable. Cette intersection a également renforcé la séparation entre les cuisinières et les cuisiniers, accentuant ainsi la séparation domestique et professionnelle en matière de genre.

## 1.2 La montée en puissance

### 1.2.1 Le restaurant

Avant les années 1800, les chefs ne pouvaient réellement exercer leur métier que dans la cuisine de l'aristocratie. Mais avec la montée en puissance de la classe moyenne et de la bourgeoisie urbaine, la demande de plats cuisinés s'est accrue. Il est important de noter la différence entre ces restaurants et les simples tavernes qui existaient depuis le Moyen Âge. Les anciens établissements de consommation étaient conçus pour les voyageurs, tandis que ces nouveaux restaurants étaient destinés à être fréquentés par les habitants de la ville. Manger en

dehors de la maison était considéré comme une activité, un plaisir, plutôt qu'une nécessité (Trubek, 2000, p. 32). Un cuisinier travaillait dans une taverne, un chef cuisine dans un restaurant.

Les premiers restaurants sont nés de simples *traiteurs*, de petits magasins qui vendaient des aliments préparés et étaient connus pour servir de grands événements. L'accent était mis sur l'individu et le choix, et c'est ainsi qu'est apparu le menu à la carte, où les clients pouvaient choisir parmi une variété d'articles prédéfinis. L'aspect social de ces établissements était que, quelle que soit la classe sociale, tant que l'on pouvait payer le prix, on pouvait manger « comme un roi » (Trubek, 2000). À la manière des idées de la philosophie des Lumières de l'époque, la cuisine française a commencé à valoriser l'individu. La fin du système aristocratique de la cuisine française a entraîné un changement de la relation patron et chef à celle de producteur et consommateur, c'est-à-dire que cette relation s'est développée par rapport au capitalisme montant (Trubek, 2000, p. 37). Le restaurant sert d'espace délimité dans lequel la distinction élite et non élite est désormais celle du dîneur·euse et non dîneur·euse, en d'autres termes, la nouvelle façon de renforcer votre statut de classe est rapidement devenu de fréquenter ces restaurants aussi souvent que possible et d'être vu en train de le faire. (Ferguson, 2004 p. 89). Les femmes étaient accueillies comme dîneuses dans les restaurants, mais on ne les trouvait jamais en train de cuisiner (Trubek, 2000, p. 40). En d'autres termes, les femmes étaient les bienvenues dans la sphère publique en tant que consommatrices, mais pas en tant que productrices ce qui correspond à l'essor du capitalisme et des économies centrées sur le consommateur.

De tous les grands chefs de la cuisine française, c'est sûrement Auguste Escoffier (1846-1935) qui a le plus influencé la manière dont le restaurant s'est développé grâce à son système codifié pour gérer un restaurant, qui a été fortement influencé par son passage dans l'armée qui a

servi à renforcer l'aspect militariste de la cuisine établi par Carême. Il a donc cherché à transformer la cuisine professionnelle en un espace organisé et ordonné. En effet, à la fin des années 1800 Escoffier a mis en place des postes précis dans la cuisine et par conséquent a créé un système de cuisine où chaque chef était responsable d'un aspect particulier d'un repas ou d'un plat, ce qui s'appelle le système des brigades. En mettant ce système en place, Escoffier a divisé le travail dans la cuisine entre les positions « chaudes » et « froides », se référant à la température des zones de la cuisine, car un côté « chaud » a les cuisinières et les fours et le côté « froid » se concentre sur les salades et la pâtisserie. En général les positions chaudes étaient plus prestigieuses et nécessitent les compétences les plus complexes. Les positions froides, comme les salades et la pâtisserie, ont été prises par les chefs au niveau le plus bas. Aujourd'hui, ce système existe encore comme modèle pour les cuisines professionnelles mais « chaud » est maintenant associé avec le masculin et « froid » avec le féminin parce que les hommes se voient normalement attribuer les postes chauds lorsqu'ils commencent dans une cuisine, et les femmes les postes froids, quelles que soient leurs expériences précédentes (Black 2021 ; Trubek, 2000). La désignation du « chaud » comme étant l'espace masculin et du « froid » comme étant l'espace féminin s'inspire de l'ancienne théorie humorale d'Aristote dans laquelle « the male, sharing the principles of earth and fire, was dry and hot, the female, sharing the principles of air and water, was cold and damp » (Suchon, Stanton, & Wilkin, 2010, p. xi). Ce système binaire renforce l'idée que les hommes sont plus aptes à effectuer des tâches plus difficiles, et donc plus élevés, et par nature plus dangereuses puisque le côté « chaud » implique la chaleur, alors que les femmes devraient se résigner à un travail plus simple, plus sûr, qui les met moins en danger physiquement.

### 1.2.2 La domination de la cuisine française

Bien que les chefs français soient considérés comme des cuisiniers de haut niveau, dont l'importance culturelle est immense, le gain monétaire de ces professionnels ne reflète pas nécessairement le calibre de leur travail. Au XIXe siècle, les chefs français étaient présents dans le monde entier, particulièrement en Angleterre, participant à ce que Trubek (2000) appelle « culinary imperialism », c'est-à-dire que la cuisine française s'est imposée comme étant supérieure aux autres cuisines occidentales, comme la cuisine britannique, américaine ou italienne (p. 66). On trouvait des chefs français dans les cuisines de toute l'Europe car ils étaient très recherchés pour leur maîtrise des techniques françaises du couteau et de la sauce, et ils étaient mieux payés qu'en France (Trubek, 2000, p. 77). Cette situation est due, en partie, au statut économique relativement bas des chefs professionnels dans la société française. Bien qu'ils soient considérés comme les gardiens d'un pilier désormais complexe de la haute société française et du fierté nationale, le bénéfice monétaire de la cuisine professionnelle était toujours considéré comme appartenant à la classe ouvrière, principalement en raison du travail physique qu'implique ce métier, une notion qui existe encore aujourd'hui. Les exigences physiques de l'emploi sont au rapport avec d'autres travaux physiques et sont donc jugées non appropriées pour les femmes, même si les femmes ont toujours exercé des emplois physiques. Par conséquent, « perhaps chefs were invested in the constant and consistent broadcast of the superiority of French cuisine because of the very real limits of their rule » (Trubek, 2000, p. 66).

Les expositions culinaires étaient également utilisées pour élever le statut de la cuisine française. Ces expositions ont eu lieu dans toute la France et l'Europe et ont attiré des centaines de participants : chefs, membres de clubs culinaires et gastronomes bourgeois. Les hommes et les femmes y assistaient, mais les femmes étaient généralement de simples spectatrices et ne



participaient pas aux événements. Lors de ces événements, les chefs présentaient leurs créations culinaires de manière élaborée, mettant en valeur non seulement leurs techniques, mais aussi des ingrédients uniques que le·la cuisinier·ière domestique ne pouvait que rêver d'utiliser. Les présentations étaient destinées à choquer et à impressionner les participants, mais surtout à les intimider. En soulignant la difficulté du métier de cuisinier français, ces chefs masculins tentaient de « faire fuir » les amateurs ou les cuisiniers domestiques, y compris les femmes, et aussi les chefs non français qui pensaient que leur niveau de cuisine pouvait s'approcher de celui de la cuisine française (Trubek, 2000, pp. 112-122).

Les méthodes françaises se sont rapidement imposées dans la profession culinaire et le succès de cette technique dans la cuisine des restaurants est devenu le modèle à suivre. La domination de la cuisine française dans le développement de la cuisine en tant que profession peut être considérée comme une couche de « l'impérialisme des élites », une imposition de la « bonne » façon de faire à d'autres sociétés et groupes, qui continue à se manifester aujourd'hui, alors que des villes comme Tokyo, Milan et New York vénèrent le modèle français comme le meilleur et l'élite. Le domaine de la cuisine française est rapidement devenu synonyme de maîtrise professionnelle, c'est-à-dire que si un chef pouvait devenir compétent dans la technique française (techniques de couteau, bouillons, les 5 sauces de base, etc.), il était considéré comme étant au sommet de la profession (Trubek, 2000). Les ingrédients des plats finaux peuvent varier d'un restaurant de haute cuisine à l'autre, mais le système et la codification mis en place par les chefs français tels que Carême et Escoffier servent de base à ce qui est largement vénéré comme le sommet de la cuisine professionnelle.

Le nationalisme a joué un rôle nettement important dans la domination de la cuisine française. La théorie des *communautés imaginées* de Benedict Anderson (1983 ; 2006) explique

que le nationalisme est une construction sociale imaginée par des personnes qui se considèrent désormais comme un groupe avec un ensemble d'intérêts et de caractéristiques communs ce qui constituent la base d'une identité partagée. Le nationalisme culinaire en France présente des caractéristiques similaires, car la codification des techniques françaises par le biais des médias écrits (le livre de cuisine et les journaux gastronomiques) a renforcé le sentiment d'unité parmi les chefs français, créant ainsi une communauté élitaires et délimitée de la haute cuisine.

Anderson soutient que le rôle de la presse écrite est extrêmement influent dans la création de *communautés imaginaires* en tant que propagande pour relier les gens par des expériences et des représentations partagées. Dans la *communauté imaginaire* de la cuisine française, les livres de cuisine et les journaux ont joué ce rôle en mettant en relation les chefs professionnels avec le contenu « élitaires » de la haute cuisine, et en séparant les cuisiniers domestiques avec des livres de cuisine plus simples. Cette séparation renforce à nouveau le binaire genré de la cuisine, en associant le professionnel à l'homme et le domestique à la femme, ce qui a constitué la base d'un système culinaire patriarcal systématique qui se reflète encore aujourd'hui dans la haute cuisine.

### 1.3 L'éducation et l'exclusion des femmes

Outre les simplifications et la codification des méthodes de Carême et le système rationalisé d'Escoffier, quelles autres tactiques ont été employées pour consolider la cuisine en tant que profession et, par conséquent, ont créé une distance d'avec de la cuisinière domestique ? Larson (1977) affirme que le niveau d'éducation est ce qui distingue le professionnel de l'amateur, et c'est pour cette raison que les chefs masculins ont concentré leurs efforts non seulement sur la création d'organisations professionnelles, mais ont insisté sur le fait que leur travail nécessitait des connaissances spécialisées qui ne pouvaient être acquises que par une formation formelle rigoureuse, ce qui inclut aussi la force physique. À la fin du XIXe siècle, les

chefs ont fondé des écoles et formé des associations qui combinaient connaissances théoriques et pratiques (Trubek, 2000, p. 89). Les femmes étaient autorisées à fréquenter ces écoles, mais elles ne pouvaient recevoir qu'un certificat élémentaire et non un certificat professionnel. En 1890 il y a eu une tentative d'ouvrir une école pour femmes dans le cadre de l'École de Cordon-Bleu, une école culinaire de renommée mondiale fondée à Paris en 1895 dont l'objectif est d'enseigner aux étudiants les principes fondamentaux de la haute cuisine, mais elle a été abandonnée un an plus tard parce que les organisations professionnelles à Paris étaient sous le contrôle des hommes. (Toussaint-Samat, 2001).

Il faut noter que le manque d'éducation culinaire des femmes n'est pas propre à cette seule discipline. Après la guerre franco-prussienne, l'éducation primaire pour les garçons et les filles est devenu obligatoire de 6 à 13 ans. Mais bien qu'il s'agisse d'une loi, la fréquentation effective de l'école, surtout par les femmes, était difficile à faire respecter car l'absentéisme était chronique et la plupart des filles quittaient l'école à l'âge de 11 ans pour travailler (McMillen, 2002, p.145). En France, à la fin du 19e siècle, les femmes n'avaient que très peu de possibilités de recevoir une éducation formelle, même si l'enseignement secondaire leur était légalement ouvert, et ce qu'elles ont pu recevoir était centré sur des postes bases dans le monde des affaires, comme le travail de secrétariat (McMillen, 2002, p.164). De ce fait, l'adoption de ces lois, comme la loi de Sée de 21 décembre 1880 établissant des lycées et collèges pour les filles, n'a jamais été une question d'égalité, comme le dit McMillen :

The curriculum of the new colleges and lycées prepared girls not for the *baccalauréat*, the passport to higher education and the professions, but for a largely ornamental diploma of secondary studies. Camille Sée's intention was to reinforce the idea of domesticity, not to destroy it. The aim of girls' secondary education as established by the law of 1880 was merely to broaden the cultural horizons of girls in order to make them less susceptible to 'superstitions' and more capable of taking an intelligent interest in the preoccupations of their husbands (p. 145).

Ce manque général d'accès à une éducation de qualité a empêché les femmes d'accéder à des emplois nécessitant des compétences autres que le travail en usine, à la ferme, ou le travail domestique. Par conséquent, les femmes se voyaient essentiellement interdire l'accès à certaines professions, dont le domaine culinaire. Il est notable qu'au cours de cette période, nous voyons les premières femmes médecins et avocates, mais le manque d'accès a maintenu les chiffres bas (Battagliola, 2004). Les femmes n'ayant pu accéder à la profession à ses débuts, cela a ensuite provoqué un « effet domino » dans lequel les barrières à l'entrée sont aujourd'hui systématiquement rigides, ancrées dans cette idéologie patriarcale. Cette exclusion délibérée des femmes n'a fait que favoriser le développement de la cuisine en tant que véritable profession en France, c'est-à-dire les emplois qui exigent une formation et des connaissances plus approfondies. La hiérarchie entre les sexes en matière de cuisine était très présente au XIXe siècle, les chefs masculins étant obsédés par l'idée de s'imposer comme de véritables professionnels, et non comme des domestiques de la maison.

Avec le développement des livres de cuisine, des restaurants, des journaux gastronomiques et des expositions ainsi que et le manque d'éducation formelle pour les femmes, les chefs masculins ont fait tout ce qu'ils pouvaient pour se distancer de la cuisine domestique considérée comme étant rudimentaire et féminine. La féminisation de la profession était, et est toujours, considérée comme une menace (Battagliola, 2004; Harris et Giuffre, 2015). À la fin des années 1890, l'accent a été mis sur l'art de la cuisine professionnelle masculine, et le dévouement que le chef met dans chaque plat qu'il crée. Les femmes pouvaient être cuisinières, mais elles ne pouvaient jamais être des cheffes. Les chefs masculins reconnaissaient, dans une certaine mesure, les contributions et l'importance des femmes dans la cuisine, mais le plus important était de faire la distinction entre l'homme professionnel et la femme domestique. Escoffier lui-même

affirmait que les femmes avaient leur place dans une cuisine, mais jamais au sommet (Trubek, 2000, p. 126).

L'idée que les femmes ont leur place limitée dans la société commence à être remise en question dans un contexte plus militant et activiste vers la fin du 19e siècle. Les femmes n'étaient toujours pas considérées comme des citoyens à part entière de la République, et n'avaient donc pas le même droit à l'éducation ni le droit de vote. De multiples mouvements pour le suffrage ont eu lieu entre 1890 et 1914, mais sans succès. Ces mouvements étaient centrés non seulement sur le droit de vote, mais aussi sur le droit à l'éducation, l'accès à l'éducation étant considéré comme un autre élément permettant d'être considéré comme une citoyenne à part entière l'éducation contribue à vous former pour devenir un membre complexe et utile de la société au sens large. Les espoirs étaient grands parmi les militantes, mais à cause de la Première Guerre mondiale, les femmes n'ont obtenu le droit de vote qu'en 1944 (McMillen, 2000, p. 216). En l'absence d'une citoyenneté à part entière, les femmes continuaient d'être considérées à une plus grande échelle comme des citoyens de seconde classe à de multiples égards, y compris dans la cuisine.

#### 1.4 Après la guerre

C'est après la Seconde Guerre mondiale qu'une nouvelle génération de chef·fes est apparue, car le *Guide Michelin* avait acquis une reconnaissance internationale et la marque d'un véritable chef professionnel ne reposait plus seulement sur le système français, mais se concentrait désormais sur les étoiles. Avec la création de *Guide*, les chef·fes ont désormais une motivation accrue pour faire en sorte que leurs restaurants et leur cuisine se distinguent encore plus les uns des autres. Les étoiles tant convoitées sont vite devenues une aspiration pour les chef·fes de toute la France, et rapidement du monde entier. Les chef·fes ont commencé à réévaluer et à réimaginer la cuisine française une fois de plus. Les règles de la haute cuisine

mondiale deviennent moins rigides avec les nouvelles générations de chef·fes professionnels qui expérimentent les nouvelles technologies et la fusion des ingrédients. Le plus jeune chef de l'histoire, âgé de 39 ans, à avoir obtenu le très convoité classement 3 étoiles n'est autre que l'emblématique Paul Bocuse. Cette reconnaissance l'a propulsé sur le devant de la scène. Aujourd'hui, l'une des écoles culinaires les plus prestigieuses porte son nom et le *Bocuse d'Or* est l'une des plus hautes distinctions du monde culinaire. Bocuse, qui peut être considéré comme l'un des premiers « chef·fes célèbres », a joué un rôle déterminant dans le développement non seulement de la cuisine professionnelle en France, mais aussi dans le développement de l'identité du « chef » (Black, 2021). Dans les années 1960, la nouvelle cuisine est devenue la norme dans les cuisines professionnelles. Elle a remis en question certaines des techniques traditionnelles de la haute cuisine, s'est concentrée sur les styles personnels et les plats fards, et a établi les chef·fes comme une profession créative (Harris et Giuffre, 2015). Par exemple la *soupe de truffes V.G.E* de Bocuse, une soupe à base de truffes et de foie gras, publiée dans son livre de cuisine de 1977, *French Cooking*, représentait le sommet du luxe (Merwin, 2018). Mais Bocuse était également connu pour des plats plus simples, comme son *poulet au vinaigre*, qui faisait appel à ses origines lyonnaises, mais élevait cette cuisine simple à un niveau plus « professionnel » et raffiné.

De nombreux aspects de la cuisine en dehors de la maison ont changé en France depuis sa création à partir du XVIIème siècle. Des plats préparés par les *traiteurs* aux grands restaurants de haute cuisine, les Français ont laissé leur empreinte sur l'œuvre culinaire et continuent d'être à la base de la technique et de maintenir le statut de la plus « haute » des cuisines. Mais ce qui n'a pas changé, c'est le système rigide de « castes » dans les cuisines professionnelles qui tient toujours leur organisation de la cuisine militariste de Carême et Escoffier, qui s'avérant hostile à de nombreuses femmes ayant choisi la profession culinaire. Cela renforce encore la théorie de la

division sexuelle du travail entre les hommes et les femmes en tant que construction sociale historique, car Alain Testart révèle que « la division sexuelle du travail, telle qu'on l'a connue depuis des millénaires s'expliquait par des croyances, des croyances cachées et difficiles à mettre en évidence, des croyances qui, comme toutes croyances, étaient irrationnelles mais avaient néanmoins des effets puissants sur la réalité » (Testart, 2014, p. 133). La croyance que les hommes sont des professionnels et que les femmes ne le sont pas est ancrée dans ces attentes historiques et sociales qui se manifestent aujourd'hui par des conséquences très réelles pour les femmes qui choisissent de se comporter d'une manière qui va à l'encontre de ces croyances. Comme le font les cheffes, qui comprennent les barrières systématiques auxquelles elles sont confrontées dans la profession qu'elles ont choisie et qui, au lieu d'accepter leur « place » déterminée par ces croyances sociales construites, remettent en question les normes afin de redéfinir les paramètres de la profession.

Au cours de cette phase de développement après la guerre et d'évolution de la haute cuisine française, qui a mis de plus en plus d'hommes chefs sous les feux de la rampe, les femmes en France en général se sont battues pour atteindre le même niveau d'emploi dans toutes les professions que les hommes. Les politiques pro-natalistes de la France d'après-guerre encourageaient les femmes à s'abstenir d'entrer dans le monde du travail et à se tourner plutôt vers leurs rôles d'épouses et de mères. Claire Duchen (2003) résume le problème systématique auquel les femmes ont été confrontées dans les années 1960 :

Women went out into a world of work which was essentially defined without them; employment structures and practices of the postwar years contributed to women's exclusion from, or marginalisation at, the workplace; a specific view of an appropriate gendered division of at home and at the workplace perpetuated a view of women as the second sex. By the end of the 1960s, the world outside was, for most women, as unwelcoming as before. Women were working, but did not belong to the outside world of paid employment to the same extent or in the same way as men. This is obvious in the lack of incentives offered by government and employers—lack of proper training and

inadequate childcare facilities—and in the (frequently unacknowledged) sexism that operated in hiring, promotion, firing. (pp.163-164)

L'absence de femmes dans la population de travailleurs en France n'est donc pas propre à la profession culinaire. Dans toute la France, les femmes se voyaient refuser l'égalité des chances et, lorsqu'elles pouvaient travailler en dehors de la maison, elles étaient souvent confinées dans des usines ou d'autres emplois non qualifiés. Il est toutefois important de noter que les femmes ont toujours travaillé en dehors du domicile, mais la différence entre elles et les hommes qui travaillent est une question de conditions de travail, de formation et de valeur attribuée.

Plus tard au cours du XXe siècle, les mouvements féministes de la deuxième vague se sont développés en France et ont contribué à améliorer les opportunités de travail pour les femmes, surtout avec l'émergence des féminismes marxistes et matérialistes qui s'attaquent aux inégalités économiques liées à l'oppression patriarcale systématique (Delphy, 1980).

Malheureusement, le mouvement féministe en France dans la seconde moitié du XXe siècle s'est caractérisé par un ensemble de querelles internes, un mauvais alignement des objectifs et des attentes, et un manque de direction claire (Greenwald, 2019). Donc, il n'y a pas eu beaucoup de progrès réels et en raison de la nature masculine de la profession culinaire, les femmes rencontrent encore de nombreux obstacles à l'entrée. Cela ne veut pas dire que l'exclusion des femmes de la cuisine française à cette époque est de leur propre faute, car l'égalité dans la profession n'était pas une préoccupation des groupes féministes tels que le MLF, car leur objectif principal était une réforme à plus grande échelle et non une profession individuelle. Mais ce détail montre que même à une époque de bouleversements féministes et d'augmentation du militantisme, le sexisme historique et systématique dans la profession culinaire a permis une hostilité continue à la réussite des femmes. Dans la section suivante, je fournis un aperçu et un historique de l'évolution plus spécifique des femmes dans la cuisine professionnelle, des défis



auxquels elles sont confrontées aujourd'hui et de la façon dont elles sont perçues par elles-mêmes et par leurs collègues masculins.

## 2. Les femmes en cuisine

L'histoire et le développement de la cuisine française, et donc de la cuisine professionnelle, étant si fortement ancrés dans le domaine masculin, nous devons maintenant nous demander aujourd'hui : où sont les femmes ? Plus le restaurant est « élite », c'est-à-dire plus il adhère au modèle français, moins il est probable de trouver des femmes dans les rangs supérieurs, voire dans la cuisine (Ferguson, 2004.134-135). Cela n'est pas surprenant, car nous avons vu dans la première section que l'ascension du·de la chef·fe professionnel·les a été profondément ancrée dans l'élévation de l'homme et la marginalisation de la femme, la bannissant des rangs des restaurants d'élite vers ceux de la cuisine domestique qui était par la suite dévalorisée par de nombreux professionnels pour sa « nature féminine » et prétendument simpliste. Avec l'essor des mouvements de libération des femmes dans la dernière partie du XXe siècle, le nombre de femmes dans le secteur public a augmenté, mais lentement en raison de la nature profondément systématique de l'oppression des femmes au travail. (Battaglia, 2004 ; Greenwald, 2019). Ce pendant la dernière partie du XXe siècle et le début du XXIe siècle ont montré une petite augmentation des femmes travaillant dans les cuisines professionnelles, même si comme le note Trubek (2000), elles sont acceptées dans de nombreux cas à contrecœur (p. 126). De plus, ce n'est pas avant 2019 que l'Académie Française a reconnu le terme « la cheffe » comme une véritable profession (Black, 2021). L'Académie elle-même a une longue histoire de masculinisation de la langue française depuis sa création en 1635, reposant sur un positionnement idéologique plutôt que sur une réalité sociale (Viennot, 2016), comme j'ai expliqué dans l'introduction. Dans la prochaine section j'explore les origines spécifiques des

femmes qui cuisinent à l'extérieur de la maison, les façons dont elles ont géré un environnement masculin, et comment ces questions systématiques affectent leur présence sur le terrain au XXI<sup>e</sup> siècle.

## 2.1 Les mères lyonnaises

C'est à Lyon au début des années 1900 que la cuisine française moderne est née grâce un groupe de femmes connues sous le nom de « mères lyonnaises ». Ces femmes travaillaient dans les petits *bouchons*, un type de restaurant spécifique à Lyon qui sert des plats plutôt gras composé principalement de viande, notamment des saucisses ; c'est une cuisine basée sur la qualité, la simplicité et l'économie. Les cheffes comme Eugénie Brazier, La Mère Guy et La Mère Brigousse (malheureusement, la majorité des prénoms des mères ont été perdus à l'histoire) ont créé plusieurs plats, comme *quenelles financière* et *poularde en demi-deuil*, qui ont fini par définir la cuisine lyonnaise. C'est donc le développement d'une cuisine initialement créée par les femmes qui a permis l'émergence de Lyon comme le centre du monde gastronomique en France. Les plats servis par les mères lyonnaises ont même réussi à attirer l'attention du *Guide*, ayant pour résultat qu'Eugénie Brazier qui obtient 3 étoiles en 1933<sup>3</sup>, et bientôt les voyageurs·euses arrivaient dans les bouchons avec des attentes spécifiques quant au niveau de cuisine à ce qu'ils·elles allaient déguster en fonction de ce qu'ils·elles lisaient.

Ces cheffes étaient souvent qualifiées de « mères qui gueulent » ou de « mères sévères » par leurs sous-chefs et leurs dîneur·euses en ce qui concerne leur comportement dans la cuisine. Les femmes sont décrites comme ayant un ton dur avec leur personnel et criant fréquemment, sans toutefois manifester de l'hostilité mais bien plutôt de l'autorité dans leurs cuisines. (Black, 2021). Bien que cette attitude bruyante, comme le fait de crier et parler fort, soit généralement

---

<sup>3</sup> Il est important de noter que Mme Brazier n'a pas été la première femme à obtenir des étoiles Michelin, cet honneur revenant à Élisabeth Blanc qui a obtenu une étoile en 1929.

assimilée à un comportement masculin, les femmes n'ont pas été accusées d'essayer d'agir comme un homme ou d'être un homme. Lorsqu'un homme crie, cela tend à être associé à la violence, alors que chez les femmes, cela est stéréotypiquement lié à une détresse émotionnelle. Elles étaient plutôt considérées comme une figure maternelle forte, d'où le nom de « mères ». Elles utilisaient des aspects de leur féminité, c'est-à-dire les caractéristiques entourant la maternité, afin d'établir leur autorité dans leur cuisine. Suivant la célèbre formule de Simone Beauvoir qui proclame dans *le Deuxième Sexe* qu'« on ne naît pas femme, on le devient », ces femmes devenaient des femmes à leur manière avec leurs propres caractéristiques en fonction de l'environnement qui les entourait ce qui, en fait, n'était pas libérateur pour ces femmes mais servait à les confiner davantage aux attentes sociétales de la féminité normative. En utilisant la théorie de la performativité de Judith Butler (1989) aussi, les mères ont adopté des caractéristiques féminines inscrites par la société comme étant appropriées à la situation, celui de la maternité. Selon Butler (1989) « gender proves to be performative – that is, constituting the identity it is purported to be » (p. 33) c'est-à-dire que le genre est une catégorie construite par un comportement dicté par l'hétéronormativité, et ce comportement construit est ensuite manifesté par la performance d'un individu. Il est donc possible de construire le genre. Par conséquent, les mères jouaient leur rôle de femme en se basant sur les constructions sociétales, qui renégociaient le genre en valorisant l'aspect maternel de la féminité. Cela signifie toutefois que leur performance de genre n'était pas nécessairement intentionnelle ou que ces femmes avaient une conscience de soi.

Bien qu'on leur ait attribué ces qualités maternelles, les *bouchons* ont légitimé les femmes en tant que cuisinières professionnelles sans pour autant être dominées par les hommes. Ces méthodes, comme servant les plats aux convives directement dans les pots dans lesquels ils

étaient cuits, symbolisaient l'authenticité de leur cuisine en plus du fait qu'une femme. En assumant un rôle maternel dans la cuisine, elles légitiment leur autorité, ce qui explique pourquoi elles ont été acceptées comme membres respectés de la communauté culinaire. En même temps, l'on pourrait dire que ces femmes ont réussi à devenir des professionnelles parce qu'elles n'ont pas essayé d'entrer dans le monde masculin de la haute cuisine, donc elles restaient « à leur place ». Le style plus rustique et maternel de leur cuisine et de leur comportement les encadre toujours comme une présence domestique, avec des racines dans la maison plutôt que dans le public, même si elles vendaient leurs plats au public de la classe moyenne.<sup>4</sup>

On peut voir cette distinction dans la manière dont on se souvient « les mères ». Les seules traces écrites de ces femmes ont été rédigées par les écrivains pour *le Guide*<sup>5</sup> et des hommes comme Paul Bocuse, qui a lui-même été formé par la cheffe triplement étoilée Eugénie Brazier (Black, 2021, p. 51). Dans les années 1930, de nombreuses femmes cuisinaient à Lyon, mais leur temps à écrire sur elles-mêmes étaient limités, voire inexistantes en raison du temps qu'elles passaient dans leurs *bouchons* et à s'occuper de leurs familles. Leur cuisine et leur comportement sont décrits par les hommes, que ce soit par les critiques culinaires ou par leurs étudiants tel que Bocuse comme étant maternel, réconfortants et authentiques. Dans la description des mères, l'accent n'est pas mis sur leurs contributions professionnelles. Au lieu de se souvenir de leur créativité et de leur talent artistique en tant que cheffes, on se souvient de leur adhésion à un rôle domestique. (Black, 2021, 40).

---

<sup>4</sup> Il existe peu de documentation officielle concernant le rôle et la réception des mères lyonnaises, et ce manque de sources met en évidence la marginalisation historique de ces femmes et les spéculations qui doivent entourer leur travail.

<sup>5</sup> Les inspecteurs de *Guide* étaient anonymes car les frères Michelin, qui ont créé le guide, ne voulaient pas que les chef-fes et les restaurateurs sachent qui ils étaient.

Malgré le succès de ces *bouchons* lyonnais, leur travail reste alors profondément et systématiquement marqué comme travail domestique et non pas professionnel, et les hommes qu'elles emploient dans leurs cuisines ne tardent pas à s'approprier les techniques et les recettes de ces *bouchons* pour les élever au monde de l'élite sans une véritable reconnaissance de leurs origines. Black elle-même souligne dans son étude que « the larger-than-life figure of Paul Bocuse, Lyon's most famous chef, overshadowed nearly all of my attempts to understand who the mères lyonnaises were and what their place was in the local culinary scene » (p. 28). Ce qui est intéressant de noter ici, c'est qu'au XXe siècle, du moins à Lyon, nous constatons un changement dans la dynamique éducateur-élève avec Bocuse et Mère Brazier. Bien que ce changement, dans un sens plus large, n'était pas un changement du tout puisque la relation a continué la dévalorisation du travail effectué par les femmes. Alors qu'au XIXème siècle, les hommes étaient les enseignants et les étudiantes les femmes, avec le retour à une cuisine plus simple basée sur la « cuisine familiale », les hommes professionnels veulent maintenant baser leurs connaissances sur ce que leurs mères et grands-mères peuvent leur enseigner. Mais ces hommes, comme Bocuse, ne reconnaîtront pas les femmes comme Brazier pour leur avoir enseigné les bases, mais s'attribueront le mérite de la professionnalisation et de l'élévation de leurs propres compétences culinaires.

Même si Bocuse a reçu sa formation d'une femme, il ne pense pas que les femmes aient leur place en cuisine, comme il l'a fait savoir dans une interview accordée au *People Magazine* : « I prefer my women to smell of Dior and Chanel than of cooking fat. Women are good cooks, but they are not good chefs. Women who systematically want to do what men do just end by losing their femininity, and what I adore most of all is a feminine woman » (Chelminski, 1976). A quoi fait-il référence exactement, que « men do » ? C'est que les hommes inventent,

perfectionnent, professionnalisent ce que font les femmes. Une fois de plus, nous voyons la construction sociétale selon laquelle les hommes sont des chefs, et les femmes des cuisinières. Même si ce que nous considérons aujourd'hui que la haute cuisine française moderne trouve ses racines dans le travail de ces femmes, elles ont été pratiquement effacées de l'histoire au profit des hommes qui prétendent être les véritables professionnels, sans se souvenir de qui leur a enseigné ces compétences, les femmes. (Black, 2021).

## 2.2 Obstacles, Défis, et Réussites

Comme nous l'avons exploré, la cuisine française et la cuisine professionnelle sont historiquement définies par le genre. S'il est vrai que les cuisines professionnelles sont généralement remplies des hommes, on y trouve pourtant un certain nombre de femmes qui y travaillent. Cependant, même dans ces cas, nous constatons les inégalités concernant les postes qu'elles occupent. Non seulement il a été constaté que les femmes et les hommes jouent des rôles différents dans ce domaine, les hommes travaillant aux postes chauds les plus en vue et les femmes étant normalement confinées au froid et à la pâtisserie (Harris et Giuffre, 2015), mais il ressort de plusieurs études (Black, 2021 ; Kurnaz 2018 ; Hadajji 2017 ; Hadajji et al 2017 ; Harris et Giuffre 2010;2015) que les femmes sont traitées différemment des hommes et qu'elles doivent faire face à des défis et à des obstacles accrus qui entravent leur progression professionnelle. Certains de ces obstacles sont assez insurmontables qu'ils finissent par pousser les femmes à quitter la profession. Non seulement les femmes sont exclues de ce type de travail en raison d'un sexisme historiquement ancré, mais la nature même du travail exclut les femmes. Comme la plupart des restaurants réalisent la majeure partie de leur activité le soir et le week-end, les femmes ne sont pas en mesure d'occuper ces emplois puisqu'elles sont socialement censées s'occuper de leurs enfants. Cette combinaison de contraintes pratiques et le contexte sexiste de la haute cuisine constituent les principaux obstacles pour les femmes.

Haddaji et al. (2017) a mené une enquête internationale auprès de cheffes professionnelles ce qui a révélé que les femmes étaient extrêmement sous-représentées dans les cuisines professionnelles du monde entier. En raison de la culture masculine qui règne dans les cuisines ainsi qu'une hostilité envers les cheffes, les femmes ont l'impression qu'elles doivent travailler extrêmement dur pour se développer professionnellement afin de gagner une place dans ces environnements masculins (Haddaji et al., 2017). Il est également constaté que les femmes dans ce domaine possèdent les compétences et les exigences nécessaires pour travailler dans la haute cuisine, mais qu'elles ne sont pas reconnues au même niveau que les hommes en ce qui concerne les associations professionnelles, les concours et la célébrité. Par conséquent, les femmes ont moins de liberté pour s'exercer en tant que leaders dans la cuisine et gravir les échelons jusqu'aux postes de chef-fes de cuisine leur est beaucoup plus difficile par rapport aux hommes en raison de la culture dominante et patriarcale.

Les résultats de ces études ont révélé que l'environnement de travail aujourd'hui est extrêmement compétitif et hiérarchique et que la capacité d'évoluer et de se perfectionner dans cet environnement de travail est essentielle à l'avancement de la carrière. Mais les femmes déclarent que cette évolution est affectée par l'équilibre de la vie familiale et qu'il y a peu ou pas de soutien dans le secteur pour cet équilibre (Haddaji, 2017). Dans les sections suivantes, j'examine plus en détail les obstacles spécifiques au genre auxquels les cheffes sont confrontées aujourd'hui, ainsi que les stratégies que ces femmes emploient pour surmonter l'inégalité et la discrimination auxquelles elles sont confrontées.

### 2.2.1 Faire face aux difficultés

Haddaji (2017) dans une étude sur les obstacles que les femmes rencontrent dans la haute cuisine basée sur des données d'enquête et d'entretien, a constaté que les principaux obstacles rencontrés par les femmes dans le domaine culinaire professionnel étaient l'établissement d'une

culture trop masculine et sexiste (comme les insultes, les cris, les blagues à caractère sexuel et le harcèlement en général), les conditions de travail, et l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée. En plus de ces résultats, Black (2021), Harris et Giuffre (2010;2015) et Trubek (2000) ont identifié d'autres défis et inégalités auxquels les femmes sont confrontées qui se situent dans un contexte socio-historique.

Dans les écoles de formation d'aujourd'hui, les stages sont les plus importants car l'apprentissage en situation est au cœur du devenir d'un·e chef·fe professionnel·le. Les hommes reçoivent systématiquement les meilleurs stages à Paris et la mentalité conférée aux élèves est la norme masculinisée de « shut up and work hard » (Black, 2021, p. 114). Le fait de recevoir les meilleurs stages signifie que le jeune apprenti établit de meilleures relations pour construire son réseau, et plus il a de relations, plus il a de possibilités de mobilité ascendante. Les femmes d'aujourd'hui sont confrontées à des défis similaires à ceux de leurs homologues de la fin du XIXe siècle. En théorie, elles ont la possibilité de s'instruire et de se former, mais la réalité est que ces systèmes ont été créés par un système patriarcal qui veut donner l'apparence de l'égalité alors qu'en réalité, ils servent à maintenir le statu quo de la subordination des femmes.

Des nombreuses cheffes déclarent qu'elles sont confrontées au harcèlement sexuel, au bizutage et à la discrimination dans la cuisine professionnelle. Les femmes doivent « prouver » qu'elles peuvent gérer le stress mental et émotionnel du travail tout en affirmant qu'elles n'osent pas défier la structure hyper masculinisée de la cuisine. Le double standard qui existe ici est que les femmes doivent gérer toutes leurs émotions à tout moment, alors qu'il est normal que les chefs masculins aient des accès de colère, et parfois de violence (Harris et Giuffre, 2015). Il est attendu que les femmes en cuisine subissent le harcèlement sexuel et elles sont censées gérer elles-mêmes les situations plutôt que de demander l'aide d'autres (Harris et Giuffre, 2015). Ce



traitement est considéré par les cheffes comme un test, pour voir si elles peuvent supporter l'environnement masculin de la cuisine. De nombreuses femmes acceptent ce traitement parce qu'elles ont l'impression qu'elles doivent faire leurs preuves pour gagner leur place en tant que professionnelles (Harris et Giuffre, 2015). Après qu'une cheffe a fait ses preuves auprès de ses homologues masculins, elle a tendance à voir un changement de comportement où les hommes dans la cuisine jouent le rôle du « grand frère protecteur » (Harris et Giuffre, 2015), au lieu de participer à un comportement de harcèlement, les hommes essaient maintenant activement de protéger la femme contre de tels actes. Même si ce changement de comportement donne l'impression que les femmes ont pris le contrôle et ont été acceptées comme ayant une place méritée ou légitime dans la cuisine, le phénomène dépeint en fait le contraire. Dans cette situation, nous voyons toujours les femmes dominées par les hommes dans la profession, la femme est la bienvenue dans la cuisine parce que les hommes l'ont permis et elle ne sera donc toujours pas considérée comme un égal professionnel, quelles que soient ses réalisations.

L'apparence physique joue également un rôle c'est-à-dire ce qu'une cheffe porte dans la cuisine, comment elle se coiffe, combien de maquillage ou de bijoux elle porte. Les cheffes ont l'impression qu'elles doivent s'intégrer à l'environnement masculin, afin de ne pas être perçues comme trop féminines (Harris et Giuffre, 2015), à savoir porter des jupes et des robes, avoir une coiffure élaborée ou un maquillage complexe. Les femmes doivent jouer dans la performativité de l'apparence du genre, comme quelque chose qu'elles construisent. La théorie de performativité élaborée par Butler (1989) est utile car en adoptant une performance, dans ce cas l'apparence physique plus masculine, mais pas trop masculine, par exemple en se faisant couper les cheveux plus courts et en ne portant pas de bijoux, ces cheffes espèrent décourager les autres de les

harceler mais aussi les cheffes manipulent le genre en fonction de leurs attentes dans un environnement spécifique.

L'équilibre entre vie familiale et vie professionnelle, la double journée qui s'est pleinement développée en France après la deuxième guerre mondiale (Battagliola, 2004), est perçue différemment entre les hommes et les femmes. La double journée est une chose généralement associée aux femmes et les cheffes qui concilient famille et travail ne sont pas considérées de la même manière que les hommes. Les femmes sont perçues par leurs patrons et leurs familles comme en prenant trop sur elles et se concentrent alors sur un aspect plutôt que sur l'autre (Wailly, 2004). De ce fait les cheffes sont beaucoup plus susceptibles de modifier leurs plans de carrière pour s'adapter à la vie de famille et aux besoins de leur époux·se et leurs enfants (Harris et Giuffre, 2015). Dans la cuisine professionnelle, les hommes ayant une famille sont perçus comme plus compréhensifs et plus doux, en plus d'être forts pour relever le défi de l'équilibre entre la carrière et la vie de famille. Pour les hommes, le fait d'avoir une famille et un emploi est considéré comme un attribut positif, créant l'image d'un homme bien équilibré dans sa vie. Alors que pour les femmes, il s'agit d'un handicap qui affecte négativement leur vie. En d'autres termes, si une femme est une cheffe à succès, elle est une mauvaise mère, mais si elle est une mère attentive, elle ne peut pas être une cheffe d'élite.

## CHAPITRE 2 : LES CHEFS

« To a chef his work is a joy forever, and he invents new dishes with as much pride and care as a modiste or milliner creates some new gown or hat; and he carefully studies the trifling details of each separate flavor before he sends his new masterpiece of culinary art before his patrons. When women have learned that no trifle is too small for their consideration, then we may find them at the head of the kitchens of the chief clubs and hotels; but until then there will certainly be at least one place where men can reign supreme. » - Auguste Escoffier, 1895.

La masculinité joue un rôle central dans la formation de l'identité qui englobe la haute cuisine française, donc je vais l'utiliser comme concept clé de mon analyse et pour commencer, j'aimerais me concentrer sur les représentations des chefs masculins dans ces films. Mon argument principal est que les représentations populaires des chefs masculins dans le milieu de la haute cuisine, dans les films français et américains, sont définies par les notions normatives de la masculinité telles qu'elles se croisent avec la classe sociale et l'identité nationale. Et par conséquent, ces films renforcent tous l'image du chef professionnel accompli en tant qu'homme blanc, une image qui a émergé de la marginalisation historique des femmes malgré leurs contributions indéniables à la gastronomie française. Pour soutenir mes arguments, j'effectue une analyse des films français *Comme un chef* (2012), *Les Saveurs du Palais* (2012) et *On a failli être amis* (2016) en juxtaposition avec les films américains *Burnt* (2015), *No Reservations* (2007) et *Les Recettes du Bonheur (The Hundred Foot Journey)* (2014), parce que tous les trois ont des personnages des chefs comme centraux. Dans mon analyse, je discute des façons dont les personnages reflètent le contexte historique et social du domaine de la cuisine française et professionnelle, et contribuent à la représentation populaire des chefs au sein de la *communauté imaginée* de la haute cuisine.

L'étude de la masculinité en tant que concept théorique a été développée par des sociologues et des théoriciens tels que Sean Nixon, Robert Nye, Christopher Forth et Raewyn Connell. Je mélange les approches de ces chercheurs afin d'articuler comment la masculinité se

manifeste dans les représentations des chef·fes de la haute cuisine. La conceptualisation du sociologue Sean Nixon (1997 ; 2013) examine le rôle de la masculinité dans un contexte français en rapport avec les représentations. Il décrit La masculinité comme un ensemble de traits tels qu'agression, compétitivité, et froideur. Nixon aborde également la masculinité comme une pluralité, il n'y a pas un « masculin » mais une série de « masculinités » qui décrivent une étendue de ce qui est considéré comme étant masculin en fonction des contextes. Selon Nixon, la masculinité est pensée en relation avec la féminité et ces masculinités sont situées dans un champ plus large de relations de genre et de pouvoir, comme la masculinité est plus souvent en position dominante. Raewyn Connell (1995), une sociologue sur le genre et la masculinité, affirme également que la masculinité est une pluralité d'identité qui reflète la classe, la race et l'orientation sexuelle, et que ces variétés sont liées aux formes hégémoniques de masculinité que la société célèbre comme idéaux. Les théories de Robert Nye examine la masculinité en ce qui concerne le rôle de l'honneur, et la conceptualisation de Christopher Forth la voit comme une tension entre les éléments primordiaux et civilisés. Forth et Nye discutent tous deux du rôle et de la conceptualisation de la masculinité dans les contextes français, et s'appuient sur de nombreux exemples qui démontrent la longue histoire de la domination de la masculinité normative dans la culture française. Il convient également de noter que le travail du domaine plus large des études sur la masculinité a émergé des études féministes et de genre et ont donc une dette envers les femmes qui ont été les pionnières dans ces domaines, comme Simone de Beauvoir et Judith Butler.

Les sections suivantes commencent par un résumé général de l'intrigue du film, puis se poursuivent par une analyse et une discussion des comportements et des traits spécifiques qui reflètent le rôle historique et social du chef. A travers mon analyse, je montre que ces films de

culture populaire sont représentatifs de la haute cuisine française en tant qu'espace défini par une masculinité normative qui est contingent au contexte spécifique de la cuisine professionnelle et, plus largement, que les représentations des chefs renforcent la base genrée de la haute cuisine qui élève les hommes et marginalise les femmes.

## 1. *Comme un Chef* (2012)

### 1.1 Résumé

*Comme un chef* (2012) est une comédie qui suit un chef 3 étoiles *Michelin*, Alexandre Lagarde (Jean Reno), dans un restaurant parisien, *Cargo Lagarde*, dont le nouveau propriétaire Stanislas Mater (Julien Boisselier) menace de le virer s'il ne modernise pas son menu car Stanislas pense que la gastronomie moléculaire est l'avenir de haute cuisine. Alexandre rencontre Jacky Bonnot (Michaël Youn), un chef au chômage et passionné, qui a la réputation de se faire virer parce qu'il cuisine plus haute pour les lieux où il travaille. Alexandre rencontre Jacky à la maison de retraite dans laquelle réside son père et a été impressionné par une soupe que Jacky a préparée pour les résidents. Les deux chefs travaillent ensemble pour améliorer le menu et l'atmosphère du restaurant *Cargo Lagarde* et réussissent à conserver les 3 étoiles du restaurant. Tout au long du film, Alexandre et Jacky se battent contre la volonté de Stan et de son nouveau chef de cuisine Cyril Boss (James Gerard), et se querellent entre eux. A la fin du film, Jacky parvient à conserver les 3 étoiles et reprend le restaurant en fusionnant les anciennes et nouvelles techniques culinaires, tandis qu'Alexandre prend du recul et devient le chef d'un petit bistrot à Nevers. Le film a été un succès populaire lors de sa sortie en France, avec 345 413 billets vendus (Allociné).

## 1.2 Analyse

Nous avons trois personnages principaux de chefs : Alexandre Lagarde, Jacky Bonnot et Cyril Boss. Ces trois hommes sont décrits comme se conformant à la masculinité normative caractéristique de la haute cuisine, mais pas tous de la même manière. La masculinité peut évoluer constamment par rapport aux attentes de la société dans laquelle est située, et s'adapter à son contexte social et historique spécifique, puisque, comme l'affirme Butler (1989) le genre lui-même est une performance. Nye ajoute à la théorie de Butler que « the presentation and performance of gender is inherently unstable, simultaneously undermining and reaffirming ideals and images of virility that circulate mysteriously in societies according to rules no one promulgates or controls. » (Nye, 2005, p. 1939). Comme personne ne contrôle ces règles, comme le soutient Nye, la définition de la masculinité peut changer en fonction du contexte social. Mais le pouvoir des normes culturelles concernant la masculinité réside dans le fait que, quelle que soit la définition, elle servira toujours à l'homme au bout du compte par le soutien de leur place dominante dans la société. Dans ce contexte spécifique de la haute cuisine, la masculinité se présente comme une attention aux détails et une obsession de la perfection, l'agression, et la compétitivité, car ces caractéristiques ont contribué à définir les meilleurs chefs.

Le film s'ouvre sur le fait que Jacky a été renvoyé de plusieurs restaurants ouvriers parce qu'il était trop « excessif » dans ses plats et ses relations avec les clients. Il fait même directement référence à Paul Bocuse et à la façon dont il a mémorisé toutes ses recettes, il réprimande un homme parce qu'il a commandé le mauvais type de vin avec son repas et il essaie de persuader un groupe d'ouvriers d'abandonner les frites pour ses plats plus élégants. Cette scène montre comment le film traite le rôle de la masculinité, renvoyant à l'hypothèse de Nixon sur la façon dont la masculinité est multiple, et comment le soutient Nye que le genre et son rôle

n'est pas stable parce qu'elle se définit en fonction d'un contexte tel que la classe sociale. Il a été établi que la haute cuisine française est masculine basée sur des forces historiques, culturelles et patriarcales spécifiques, mais dans cette scène, Jacky est « démasculinisé » par son choix de menu, parce qu'il ne fixait pas la masculinité de ce contexte de la classe ouvrière. Le groupe d'hommes qui se trouve dans ce restaurant semble être composé d'hommes de la classe ouvrière, stéréotypés « durs à cuire », car les hommes de la scène sont tous représentés portant des vêtements qui suggèrent qu'ils travaillent dans le domaine du travail physique ou de la fabrication. Dans leur contexte, en dehors de la haute cuisine, la nourriture masculine est définie par des portions importantes et malsaines, un homme demande même à Jacky si ses plats sont accompagnés de frites. Alors que pour Jacky, le raffinement et les petites portions, sont les caractéristiques qui définissent la haute cuisine. Ils se moquent de Jacky parce qu'il est trop chic, et en réponse à ses blagues, Jacky quitte le restaurant. La scène juxtapose un chef masculin et une clientèle masculine, deux versions contradictoires de ce que signifie être masculin. La cuisine « civilisée » de Jacky remet en question les aspects les plus primitifs de la nourriture de la classe ouvrière que les hommes attendent.

Comme l'affirme Christopher Forth (2008) la civilisation, dans ce cas la haute cuisine par rapport à la nourriture de la classe ouvrière, peut à la fois soutenir et saper les arguments en faveur de la domination masculine. En d'autres termes, non seulement la haute cuisine modifie la représentation de la masculinité par rapport à la cuisine de la classe ouvrière, mais elle peut être considérée comme étant moins masculine par les classes sociales plus basses parce qu'elle ne correspond pas à des idées plus primitives de la masculinité. En effet, lorsque les hommes deviennent « modernes », ou lorsque la cuisine devient « haute », elle s'éloigne des conditions de lutte et d'inconfort qui constituent les pratiques et les habitudes authentiquement

« masculines » (Forth, 2009, pp. 4-5). Dans le monde de la haute cuisine, qui est comme nous l'avons démontré, un monde extrêmement masculin, la masculinité s'exprime par le raffinement, ce qui va à l'encontre des idées concernant la masculinité dans d'autres contextes culturels qui associent le masculin avec le brut et le féminin avec le raffinement. Lorsque la masculinité se croise avec la classe sociale, sa définition change en fonction des attentes de cette classe. La classe supérieure de la haute cuisine attend du raffinement, tandis que la classe ouvrière attend de la force brute. C'est dire que ce qui est considéré comme masculin change en fonction d'autres facteurs, comme la classe sociale.

Un autre élément de la masculinité normative qui est démontré dans ce film est la relation étroite entre l'honneur et la masculinité. Selon Nye (1993), l'honneur est une partie complexe de la masculinité française et maintenir son honneur est central pour maintenir sa personnalité masculine. Ce qui définit Jacky, c'est son désir de travailler dans la haute cuisine aux côtés d'Alexandre, qu'il valorise et considère honorable. Alexandre permet à Jacky de venir travailler chez *Cargo Lagarde*, mais uniquement en tant que stagiaire non rémunéré. Même si Jacky a besoin d'un contrat, il est tellement enthousiaste par la possibilité de travailler avec Alexandre qu'il accepte le poste non payé. Jacky est terrifié à l'idée d'en parler à Béatrice, sa femme, alors il lui ment et lui dit qu'il continue à travailler comme peintre. La relation entre Béatrice et Jacky renforce le modèle familial patriarcal hétéronormatif en France, codifié par le *Code Napoléon* avec de nombreuses règles subordonnant complètement la femme à son mari et à son père, qui n'ont été réformées que dans la seconde moitié du XXe siècle (Britannica). Selon ce modèle les hommes doivent travailler pour subvenir aux besoins de leurs épouses afin qu'elles puissent élever des enfants. Tandis qu'Alexandre, au sommet, gagne beaucoup d'argent, cette scène renforce le fait que même si Jacky aide à gérer la cuisine d'un restaurant très cher, il ne sera pas



rénuméré. Mais selon Jacky, le prestige du poste l'emporte sur les inconvénients. Jacky accepte ce poste en partie parce qu'il est avantageux sur le plan professionnel en ce qui concerne le prestige, qui est lié à l'honneur. Cependant, il se trouve dans l'obligation d'accepter un poste non payé et donc il devra dépendre financièrement de son épouse ce qui contredit le modèle normatif de l'homme qui prend soin de sa famille sur le plan financier. Cette contradiction illustre la nature contingente de la masculinité et la façon dont, dans le domaine culinaire, le prestige perçu de la position dans la cuisine est considéré comme étant plus important que le gain monétaire. Mais qu'est-ce qui donne à Jacky l'envie de travailler avec Alexandre du point qu'il accepte un poste non rémunéré ?

L'honneur et le prestige dans la haute cuisine sont en partie définis par *Le Guide*. Alexandre lui-même est obsédé par la façon dont les autres le perçoivent et par le maintien de son prestige de chef 3 étoiles grâce à des recettes identifiables comme les siennes. Sa visite à la maison de retraite est encadrée par une visite à son père où il parle ouvertement de ses craintes de perdre ses 3 étoiles. Cette pression est également extérieure, puisque le nouveau propriétaire Stanislas Mater lui a fait savoir qu'il serait licencié immédiatement, selon le contrat d'achat, si Alexandre perdait une étoile. Alexandre est critiqué dans les journaux pour son manque de créativité et le fait qu'il ne relève pas de nouveaux défis et n'invente pas de nouveaux types de plats. La créativité est une caractéristique qui définit la masculinité dans le contexte de la haute cuisine, les chefs masculins étant valorisés pour leurs plats inventifs, et c'est là que le personnage de Cyril Boss entre en jeu. Cyril est un chef moléculaire, utilisant dans sa cuisine de nouvelles technologies et des techniques qui vont à l'encontre de la tradition française du moins selon Alexandre. La domination masculine de ce personnage n'est donc pas ancrée dans les techniques de la haute cuisine, mais dans l'utilisation des nouvelles technologies. La

juxtaposition d'Alexandre et Jacky et de leur respect des recettes, et de la cuisine inventive de Cyril met également en évidence les aspects compétitifs de la masculinité. Non seulement les chefs se préoccupent de leur propre masculinité, mais que la masculinité individuelle n'existe pas dans le vide, mais doit plutôt s'exercer contre la masculinité des autres hommes pour atteindre un autre niveau de domination. La nature compétitive de la masculinité renforce le fait que les hommes ne doivent pas seulement dominer les femmes, mais qu'ils doivent aussi se dominer les uns les autres. Alexandre et Jacky se croient supérieurs à Cyril en fonction de leur contexte et de leurs définitions en tant que chefs français, et Cyril est tout aussi arrogant qui se repose sur son propre prestige qui trouve sa puissance dans sa maîtrise des techniques modernes.

Lorsqu'Alexandre est dans son rôle à *Cargo Lagarde*, il affiche de nombreux tropes stéréotypés du chef masculin, il élève la voix, jure et va même jusqu'à lancer même des objets au visage de ceux qui le défient Historiquement, la masculinité a été associée à la douleur et à la violence (Forth, 2008) et un épisode du film illustre particulièrement bien le lien entre la violence et la masculinité en cuisine. Quand Cyril, rend visite au restaurant, nous voyons une scène où Alexandre le poursuit par la porte arrière en lui jetant des légumes et en lui criant dessus. Alexandre est menacé par Cyril non seulement parce que ses méthodes de cuisine s'écartent de la tradition, mais aussi parce que le rôle du nationalisme entre en jeu dans la mesure où un chef anglais arrive dans un restaurant français en essayant de prendre le contrôle. En tant que chef accompli, comme en témoignent ses trois étoiles et son émission de télévision, Alexandre se sent menacé par Cyril qui tente de prendre sa place. Alexandre réagit violemment lorsqu'il se sent menacé dans sa cuisine, et la menace de Cyril peut être lue comme une forme de déshonneur, à savoir une invalidation des manières de cuisiner d'Alexandre. Cyril fait donc honte à ce qu'Alexandre considérait comme étant la base de son propre honneur, menaçant

encore davantage la masculinité d'Alexandre. Selon Nye (1993) l'honneur est une caractéristique déterminante de la masculinité française qui remonte au Moyen Âge, mais qui s'est manifestée dans les classes bourgeoises à l'époque moderne.

Le nationalisme joue ici un rôle distinctif, puisque Cyril est anglais et qu'il est censé arriver et prendre le contrôle d'un restaurant français avec ses nouvelles techniques moléculaires. Il est présenté comme le méchant absolu du film, il veut redessiner la cuisine en faisant fi des opérations codifiées par Escoffier avec son concept ouvert où les clients peuvent observer tout le processus de cuisiner. Il s'en prend également à Jacky, puisqu'il n'a pas reçu de formation formelle et n'a pas une grande expérience dans un restaurant de haute cuisine. On voit ici une intersection de masculinité et de classe puisque Cyril Jacky est moins masculin dans le contexte de la haute cuisine parce que Jacky a beaucoup moins d'expérience de travail à ce niveau. Bien que Jacky ait une connaissance approfondie de la haute cuisine, son manque d'expérience concrète dans l'industrie des restaurants permet cette démonstration de compétition entre les deux hommes. Cyril joue un petit rôle dans le film, mais il incarne d'éléments très importants car Alexandre et Jacky le considèrent immédiatement comme une menace. Cyril représente également une menace pour le caractère sacré de la cuisine française à laquelle tiennent Jacky et Alexandre, car il n'est pas un chef français. Le conflit entre ces trois hommes souligne qu'aujourd'hui encore, les Français se considèrent les protecteurs de la gastronomie et que ceux qui osent remettre en cause cette supériorité sont inférieurs et, dans le cas de ce film, des méchants. Non seulement Cyril n'est pas français, mais il cuisine une cuisine moléculaire qui contredit les traditions françaises, car les techniques modifient les ingrédients au point de les rendre méconnaissables, ce qui permet à Jacky et Alexandre, malgré leurs différences, de s'unir pour combattre cet « envahisseur ». La *communauté imaginée* de la haute cuisine est définie par

la valorisation et la supériorité de la cuisine française, ainsi que par l'élévation du chef professionnel masculin. Bien que Cyril soit un homme, le fait qu'il ne soit ni français ni formé en France l'éloigne de cette communauté. Il est considéré comme un « autre » par Jacky et Alexandre, et il est rapidement diabolisé dans le film en raison de son manque d'adhésion aux caractéristiques qui ont fini par définir le domaine de la haute cuisine. A la fin du film, lorsque *Cargo Lagarde* conserve ses 3 étoiles *Michelin*, il est clair que la cuisine française a triomphé. Le personnage de Cyril montre les façons dont la masculinité, la cuisine et l'identité nationale sont entrelacées. Cyril est considéré comme vaincu par les véritables défenseurs et propriétaires de la haute cuisine, les hommes français.

La dimension raciale joue également un rôle dans ce film en ce qui concerne la représentation de la haute cuisine comme dominée par des hommes mais plus précisément des hommes blancs. Il y a deux moments dans le film où cela est évident et ils concernent tous les deux la relation de Jacky avec d'autres chef-fes plus basées et comment Jacky est dépeint comme étant meilleur. La connaissance approfondie que Jacky a des recettes et des techniques d'Alexander est une preuve substantielle que, même si Jacky n'a pas fait d'école culinaire, il a une connaissance approfondie de la haute cuisine française et de ses méthodes. De plus, Alexandre semble lui témoigner du respect quand Jacky s'avère capable d'identifier les ingrédients individuels qui composent un plat complexe devant l'ensemble du personnel. En revanche, lorsqu'un autre chef, un homme arabe, est incapable d'accomplir la même chose, Alexandre le réprimande. Ensuite, un autre moment où la fonction de la race est implicitement présent est celui où Jacky joue le rôle de mentor pour deux chefs de la maison de retraite. L'un d'entre eux est d'origine asiatique et l'autre chef est noir. Puisque Jacky joue dans cet exemple le rôle du professeur expert, la représentation ne fait que confirmer même de manière implicite l'idée que

les meilleurs chefs français sont des hommes blancs. La représentation ici n'est pas explicitement raciste, puisque la scène se concentre sur les connaissances culinaires de Jacky et non sur sa blancheur. Mais implicitement, le spectateur voit l'importance d'un chef blanc, qui n'a jamais travaillé dans un restaurant de haute cuisine auparavant, alors qu'un chef non blanc est marginalisé. En utilisant la théorie de la représentation constructive de Stuart Hall (1997), le film construit une compréhension et une image du·de la chef·fe et, à travers cette scène, renforce symboliquement la masculinité et la blancheur comme étant au sommet de la profession.

Globalement, les représentations des chefs masculins dans *Comme un Chef* sont assez douloureusement stéréotypées et conformes à la domination historique des hommes dans la cuisine française qui est défini par la masculinité normative. Alexandre incarne le style de masculinité de la vieille école dans la cuisine en criant et en étant obsédé par le prestige et la façon dont il est perçu. Jacky dépeint les caractéristiques d'un chef masculin en se concentrant sur ses connaissances érudites du métier et des recettes. Cyril représente l'importance de la cuisine dans l'identité française et le simple fait qu'il soit également un homme perpétue l'idée qu'en France comme à l'étranger, le chef professionnel est intrinsèquement masculin. De plus, ces exemples montrent comment ce qui est considéré comme masculin et donc idéal change selon la classe sociale, la race et la nationalité. Ce film met en évidence le fait que, quelle que soit la façon dont la masculinité se manifeste, elle sera toujours dominante et viendra donc définir ses circonstances et, dans notre cas, les caractéristiques genrées de la haute cuisine.

## 2. *Burnt* (À vif!) (2015)

### 2.1 Résumé

*Burnt* (2015) (titre français : *À vif!*) suit le chef Adam Jones (Bradley Cooper) dans sa tentative de réintégrer le monde de haute cuisine après une fin désastreuse de son séjour dans un restaurant d'élite parisien sous la direction du chef fictif déifié Jean-Luc, qui sert à représenter un maître chef de cuisine jouissant d'un grand prestige dans la haute cuisine française. Après avoir travaillé comme écailleur d'huîtres à la Nouvelle-Orléans, Jones se rend à Londres pour convaincre le maître d'hôtel Tony Balerdi (Daniel Brühl) de le laisser prendre en charge la cuisine dans sa quête d'une troisième étoile *Michelin*. Il est rejoint par d'anciens collègues, notamment Michel (Omar Sy) qui a travaillé avec Adam au restaurant à Paris, et les chef-fes londonien·nes Hélène (Sienna Miller) et Daniel (Sam Keeley). Au cours de la réinvention du restaurant londonien Jones est confronté à un autre ancien collègue, Montgomery Reece (Matthew Rhys), qui dirige désormais son propre restaurant 3 étoiles à Londres, alors qu'ils se disputent l'attention des critiques gastronomiques et des inspecteurs du *Guide*. Le passé de Jones, un ancien toxicomane et alcoolique, revient le hanter tout au long du film alors qu'il tente de gérer son perfectionnisme en cuisine ainsi que le paysage changeant des restaurants d'élite et les attentes du public, tout en évitant les collecteurs de dettes de Paris.

Après avoir été saboté par son ancien ami Michel, qui a mis du piment de cayenne dans un plat envoyé aux clients que Adam croyait être des inspecteurs *Michelin* mais qui se sont avérés être des imposteurs, Adam fait une crise d'alcoolisme après trois ans d'abstinence et se retrouve dans la cuisine de Reece où il tente de se tuer. Reece parvient à le calmer, et le film se termine sur le retour de Adam dans son propre restaurant, avec une nouvelle perspective sur l'importance de la perfection. Lorsque les vrais inspecteurs *Michelin* se présentent, Adam gère la

situation plus calmement et, bien que cela ne soit pas explicitement dit à la fin, nous pouvons supposer, grâce à une scène silencieuse entre Adam et Tony, qu'il a obtenu sa troisième étoile. Bien qu'il s'agisse d'une production américaine, le film met en vedette un casting francophone et international. Aux États-Unis et au Canada il est bien reçu, le film a rapporté 13 651 946 dollars pendant sa durée d'exploitation (IMDb) et a été bien accueilli en France, avec 392 085 billets vendus, avec un large éventail de commentaires positifs et négatifs de la part des critiques et des spectateurs qui ont trouvé la performance des acteurs convaincante, mais que le film était surchargé de clichés culinaires (Allociné ; IMDb).

## 2.2 Analyse

Adam Jones est le personnage principal de ce film en ce qui concerne la manifestation de la masculinité normative, et bien que plusieurs autres chefs masculins soient représentés (Reece, Michel et Daniel), je soutiens que c'est dans leurs interactions avec Adam que nous observons des comportements conformes aux normes masculines de la haute cuisine. Dans le cas d'Adam, j'affirme qu'il est une représentation réflexive définie par Hall (1997),<sup>6</sup> de la masculinité normative telle qu'elle se rapporte aux chefs de la haute cuisine. La représentation comme reflet de la réalité théorisée par Hall est utile ici car elle démontre que nos représentations de concepts, tels que les chefs de la haute cuisine, sont des manifestations de caractéristiques du monde réel. Par conséquent, le fait qu'Adam soit représenté comme adhérant à des caractéristiques historiquement et stéréotypiquement associées aux chefs permet une analyse centrée sur ce reflet de la réalité.

---

<sup>6</sup> Dans son ouvrage, Hall expose trois théories de la représentation. (1) Réflexive, qui est une représentation en miroir de la vérité dans laquelle la signification est mise sur l'objet et le langage utilisé (qu'il soit linguistique ou visuel) est le miroir. (2) Intentionnel, qui est une création privée de représentation où le créateur impose le sens. (3) Constructiviste, qui encapsule le sens social ou public du langage où le sens est basé sur la fonction symbolique.

Tout au long du film, la motivation principale d'Adam est de récupérer son prestige et sa position dans le monde culinaire par l'obtention d'une troisième étoile *Michelin* et en reprenant le contrôle d'un restaurant londonien en difficulté dirigé par un autre ami de Paris, Tony Balerdi. Adam fait preuve d'arrogance dans sa proposition à Tony, en affirmant qu'étant donné que c'est un chef de style français très compétent, sa reprise du restaurant lui apportera un immense prestige, et donc des bénéfices. Tony accepte qu'Adam reprenne le restaurant et, pour apaiser son ego, le rebaptise *Adam Jones at the Langham*, ce qui place à nouveau le chef au centre de l'image de l'établissement. À l'instar de *Cargo Lagarde* dans *Comme un Chef*, nous voyons que l'attention est portée sur le chef de cuisine en particulier, et non sur le restaurant dans son ensemble. En donnant leur nom à un restaurant, les chefs masculins peuvent renforcer leur sentiment de fierté et d'honneur, un aspect essentiel de la masculinité selon Nye (1993). Défendre cet honneur peut alors se manifester sous forme d'agressivité, de violence et de comportements dangereux.

Dans ce film, nous voyons beaucoup plus d'agressivité et de violence que dans *Comme un chef*. Cela s'explique en partie par le genre des films, car si *Comme un chef* est une comédie qui tend à minimiser la violence, *Burnt* est un drame qui ne craint pas les représentations macabres. Cette violence joue un rôle clé dans la représentation de l'hyper masculinité. Non seulement Adam affiche les traits stéréotypés de l'hyper masculinité décrit par Nixon et Connell (agressivité, domination, compétitivité) mais son personnage met également en évidence une autre caractéristique souvent associés aux chef·fes, à savoir l'abus de substances illicites. La consommation est liée à des niveaux élevés d'agressivité chez les chefs (Meloury et Signal, 2014), ce qui contribue à expliquer l'environnement violent global décrit par Adam. L'attention a été attirée ces dernières années sur la santé mentale fragile des chef·fes professionnel·les et son



lien avec les conditions de travail ainsi qu'avec de l'abus de drogues et l'alcool. L'attention du public à ce sujet a surtout été retenue suivant la mort par suicide du célèbre chef et voyageur américain Anthony Bourdain en 2018. Il a été démontré que l'abus de drogues et d'alcool est courant dans les restaurants étoilés *Michelin*, car il est considéré comme un mécanisme d'adaptation aux conditions de travail difficiles et est normalisé, malgré les effets néfastes sur la santé (Giousmpasoglou et al, 2018). On ne sait pas si la question de l'alcoolisme et de la toxicomanie est plus fréquente chez les chefs de la haute cuisine masculins que chez les femmes, en raison du manque général de femmes dans ce domaine. Mais dans un contexte plus large, selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), en Europe, les hommes ont tendance à boire plus que les femmes en moyenne. Le style de vie d'un·e chef·fe de la haute cuisine est physiquement et mentalement exigeant, et donc suppose que seuls les hommes vraiment masculins ou « durs » peuvent le supporter. Dans le cas du film *Burnt*, Adam est un alcoolique et un toxicomane en voie de guérison, et son nouveau patron à Londres l'oblige à suivre des séances hebdomadaires de thérapie et de dépistage de drogues pour s'assurer qu'il ne consomme ni alcool ni drogues. Nous voyons alors à travers le personnage d'Adam que l'abus de drogues et d'alcool est un mécanisme d'adaptation courant chez les chefs masculins. Bien qu'Adam soit au centre de l'intrigue, ses collègues, Jean-Luc, Michel et Reece, avaient également des problèmes de toxicomanie. La discussion sur les problèmes de toxicomanie d'Adam montre que la masculinité dans la haute cuisine peut également être définie par ce type de comportement dangereux.

L'arrogance est probablement le trait le plus dominant qu'Adam présente pendant la majeure partie du film, et ce qui est frappant, c'est qu'il est conscient de cette arrogance et la considère comme une force dans sa profession. Cette arrogance est également renforcée par le système des étoiles *Michelin*, qui donne aux chef·fes une hiérarchie codifiée sur laquelle fonder

cette arrogance. Non seulement cette caractéristique d'arrogance est soutenue par *le Guide*, mais elle est également perpétuée par le cycle du mentorat dans lequel les nouveaux·elles chef·fes apprennent non seulement les techniques, mais aussi le comportement de leurs mentors.

Lorsqu'Adam rencontre Daniel, un chef prometteur qu'il convainc de le rejoindre, il lui dit que pour réussir, il doit être plus arrogant et se défendre, l'encourageant même à adopter un comportement plus hostile. Ce qu'Adam suggère ici à Daniel, c'est qu'il joue davantage son rôle dans la mesure où il se conforme à la masculinité normative. Comme le suggère Butler (1989) « gender is not a noun, but neither is it a set of free-flowing attributes – gender proves to be performative » (p. 33), et Adam fait référence de ce performance. En conseillant à Daniel de se comporter de manière plus « appropriée », Adam utilise sa position de chef d'élite, de mentor, pour perpétuer la caractéristique masculine normative telle qu'elle est relative à l'arrogance dans la cuisine professionnelle. Comme Jacky, Daniel accepte un poste peu rémunéré dans la cuisine d'Adam afin d'avoir l'opportunité d'être encadré par ce dernier. Il est évident que Daniel vénère Adam en raison de ses deux étoiles *Michelin*, allant même jusqu'à dire à sa petite amie qu'Adam est pratiquement un dieu. Cette déification d'Adam par Daniel démontre non seulement la célébrité que les chefs masculins peuvent atteindre grâce au prestige associé au *Guide*, mais souligne également à quel point les chefs apprécient les opportunités de mentorat et les considèrent comme une chance de faire progresser leur propre carrière. Mais ce ne sont pas seulement les techniques de cuisine que Daniel apprend d'Adam, mais il apprend aussi à adhérer à un comportement masculin normatif. C'est-à-dire que Daniel apprendrait à être comme Adam, à savoir, il apprend un comportement agressif. À la fin du film, nous avons une scène où Daniel s'occupe de la cuisine, et bien qu'il semble moins agressif qu'Adam, il partage beaucoup de même agression et violence.

Non seulement l'agressivité verbale et l'arrogance sont prévalents dans le film, mais la violence physique y joue un rôle important. Adam dira plus tard dans le film qu'il s'est épanoui dans l'environnement hostile de la cuisine de Jean-Luc, et que c'est là qu'il s'est senti le plus accepté et content. Il dit qu'il aime « the violence, the throwing plates, the fucking screaming », et aussi que ce genre d'environnement est le seul endroit où il se sent vraiment à sa place. Cela renforce le fait que non seulement un environnement de travail violent est courant dans la haute cuisine, mais que ce type de comportement est normalisé et même apprécié par les hommes qui y travaillent. Lorsqu'un chef commet une erreur, il est confronté à une réaction violente par ses supérieurs et collègues. Quelle que soit la faute, qu'il s'agisse de faire tomber une assiette ou de brûler un plat, on peut l'interpréter comme un chef qui perd – ne serait-ce que momentanément – son honneur, car la perfection est mise en avant dans la haute cuisine. Je lis cette importance de la perfection comme étant intimement liée aux conceptions normatives de l'honneur masculin, et lorsque ces attentes ne sont pas satisfaites, le chef manque d'honneur masculin, et doit donc trouver un moyen de corriger ses actions honteuses. Comme le soutient Nye (1993) « the cure for lack of manliness, in other words, was a dose of more manliness, best administered by awakening a man's shocked, dormant, or underdeveloped sense of honor » (p. 227).<sup>7</sup> Ainsi, en commettant une erreur en cuisine, un chef s'écarte de la caractéristique de la perfection dans la haute cuisine, il est donc perçu comme moins viril et la réaction violente qu'il rencontre est considérée comme un moyen de réinscrire la masculinité normative dans l'environnement.

---

<sup>7</sup> Dans le contexte de Nye (1993), il utilise la violence et les altercations physiques du duel à l'épée comme exemple d'une manière directe et explicite par laquelle les hommes récupèrent leur honneur qui a été contesté. Le même concept peut être appliqué aux chefs dans la cuisine dans le sens où, au lieu qu'un chef de bas niveau soit défié en duel pour corriger son comportement honteux, la violence se manifeste dans le contexte de la haute cuisine sous la forme de cris, de jurons et de jets d'objets.

Adam se présente comme un perfectionniste en colère, avec des attentes élevées pour lui-même et pour son personnel, attentes qu'il communique par la colère et l'intimidation. Dans de nombreuses scènes, il jure, jette des assiettes et des ingrédients, et réprimande son personnel pour de petites erreurs et fautes, comme Alexandre le fait aussi mais Adam est beaucoup plus violent dans ses débordements. La plus remarquable de ces scènes se déroule après une soirée d'ouverture désastreuse. Il accuse l'ensemble du personnel d'être responsable de l'échec, mais il explique que c'est sa faute, car il pensait qu'ils pouvaient supporter la pression du travail. Il qualifie la seule cheffe, Helene, de « a piece of equipment », la rabaisse en tant qu'être humain et la jette physiquement hors de la cuisine. Adam exprime sa rage le plus directement contre la seule cheffe, ce qui diminue encore plus le statut de cette dernière dans la cuisine. On ne sait pas exactement quelles erreurs Helene a commises, et si ses erreurs étaient plus importantes que celles des autres chefs, mais en la traitant de cette manière, il insiste sur le fait qu'elle est le membre le plus faible et le plus remplaçable de l'équipe. Cela peut être un exemple d'une caractéristique décrite par Nye (1993) basée sur l'honneur, dans la mesure où « in honor and shame societies men are regarded as the "active" and women the "passive" principle » (p. 9) et comme l'affirme Eve Sedgwick (1990) « the homo/hetero definition has affected our culture in myriad of binary categories » (p.11) y compris le binarité actif/passif. L'anthropologue française Françoise Héritier (1993) souligne également l'obsession des hommes pour le contrôle de la production des choses, avec pour objectif de vouloir rendre les femmes passives dans le processus. Selon Françoise Héritier, la valence différentielle des sexes trouve son origine dans la volonté des hommes de contrôler le pouvoir reproductif des femmes. Nous pouvons transposer ses théories de la reproduction biologique à la cuisine dans le sens où les chefs sont également déterminés à contrôler la production en cuisine, c'est-à-dire le processus de cuisine, en utilisant

uniquement les femmes comme un outil pour atteindre des objectifs qu'ils contrôlent en fin de compte. En ce sens, Helene doit être considérée comme l'équipement passif qu'Adam utilise activement pour atteindre ses objectifs, la perfection. Adam devient de plus en plus hostile et violent dans cette scène, hurlant au personnel que « everything has to be perfect. If it's not perfect, throw it out ». Cette scène met en évidence l'extrême attention portée aux détails qui a défini le développement de la haute cuisine, et la façon dont les chefs doivent porter leur attention sur tout pour être excellents. Mais la dimension genrée ici est la réaction d'Adam lorsque quelque chose n'est pas parfait, lorsqu'une erreur est commise. Les erreurs sont considérées comme une diminution de l'honneur, et donc un manque de masculinité. Les réactions violentes d'Adam à ces erreurs le situent dans le cadre normatif de la masculinité, et cette violence y est historiquement liée (Forth, 2008).

Adam n'est pas le seul chef d'élite dans ce film qui recourt à la violence et à l'agression lorsque sa masculinité est remise en question. Montgomery Reece est un ancien collègue qui a travaillé aux côtés d'Adam chez Jean-Luc à Paris et qui est devenu un chef trois étoiles à part entière à Londres. Le restaurant de Reece semble être la quintessence de la haute cuisine moderne, où de nouvelles techniques et méthodes rencontrent sur les ingrédients d'une qualité exceptionnelle, tout comme la base de la réinvention de la cuisine des mères lyonnaises par Paul Bocuse, car Bocuse a pris la cuisine plus simple des mères et l'a raffinée en une haute cuisine qui correspond aux préférences des consommateurs de l'époque. Reece affirme qu'il cuisine les ingrédients locaux de manière créative pour impressionner ses client-es, et aussi les critiques. Bien que nous ne voyions pas Reece diriger sa cuisine, comme Alexandre dans le film précédent, nous assistons à une démonstration fantastique d'agressivité et de violence de sa part. Plus tard dans le film, après qu'Adam a reçu une critique élogieuse pour de la relance de son restaurant,

Reece réagit en détruisant complètement sa propre salle à manger. Il renverse toutes les tables, casse les verres, détruit les chaises et brise les bouteilles de vin. La violence dont Reece fait preuve ici est un exemple de la masculinité normative car, comme nous l'avons vu plusieurs fois, la violence est intimement liée aux notions de masculinité bien que dans de contextes différentes (Forth, 2008). Alors que les accès de violence d'Adam étaient une réaction aux erreurs commises dans sa propre cuisine, Reece réagit violemment par l'esprit de compétition, et la compétition est un autre trait de la masculinité normative qui se manifeste dans la cuisine, comme nous l'avons vu entre Alexandre, Jacky et Cyril. Tout comme les expositions culinaires du XIXe et du début du XXe siècle, les chefs de la haute cuisine cherchent à impressionner et à intimider les autres dans ce domaine (Trubek, 2000). Reece se sent intimidé par le succès d'Adam, son prestige et sa domination dans la haute cuisine sont activement remis en question et cela peut être considéré comme faisant partie de l'honneur de Reece. Comme le souligne Nye (1993) « the "problem" of honor [...] is that it was never secure, required constant reaffirmation, and was always open to challenge » (p. 13). Adam et Reece ont tous deux constamment besoin de réaffirmer leur masculinité sous la forme de critiques positives et d'étoiles *Michelin*, et lorsqu'ils sont remis en question, ils réagissent par la violence, l'agressivité et l'arrogance.

Après le sabotage dévastateur précédemment mentionné que Michel inflige à Adam, en détruisant son plat avec du cayenne qu'il pensait servir aux inspecteurs de *Michelin*, Adam est plongé dans une spirale émotionnelle qui se termine par son irruption violente dans un état d'ivresse dans la cuisine de Reece. Ici encore, nous voyons Adam réagir violemment à une attaque perçue contre sa masculinité, sous la forme de son honneur et de son prestige. Il est également important de noter qu'il replonge dans l'alcool pour gérer ses émotions. Alors qu'il ne se contrôle plus du tout, Adam tente de se tuer en s'étouffant dans un sac sous-vide, ce qui est

d'ailleurs particulièrement symbolique car plus tôt dans le film il exprime son dédain pour cette technique culinaire car il s'agit d'une technique de cuisine relativement nouvelle qui va à l'encontre de sa formation traditionnelle. Reece fini par empêcher Adam de parvenir à ses fins et le lendemain matin, les deux hommes ont une conversation amicale sur leur passé, leur obsession de la perfection et l'importance réelle du prestige, après quoi Adam retourne au restaurant. Cet effondrement mental montre la pression que subissent les chefs d'élite pour être à la hauteur des attentes élevées entourant la haute cuisine basée sur la tradition française. Ces scènes montrent également une réaction qui implique la violence, l'agression et la toxicomanie. Cette représentation met en évidence une image volatile et hyper compétitive du chef, et aussi la vulnérabilité. Bien que Reece et Adam tentent tous deux d'incarner un personnage de « dur à cuir », leurs émotions se manifestent sous forme de vulnérabilité et d'angoisse excessive. Ces explosions émotionnelles sont pourtant toujours liées à la masculinité, car elles sont des réponses à des insultes à une menace pour leur honneur professionnel et sont donc justifiées en tant que réactions. L'obsession des critiques et du prestige qu'Adam et Reece ont tous deux sont le résultat de la professionnalisation qui remonte aux premiers restaurants et au *Guide*. Le personnage de Reece lui-même est une image d'agression, de compétitivité et d'arrogance qui a été cultivée au cours de la longue histoire d'une industrie dominée par les hommes. En présentant le chef à succès comme tel, on perpétue dans l'esprit du public l'idée que pour être une élite, il faut aussi être en colère et compétitif d'une manière qui soutient la masculinité normative.

La personnalité hyper masculine d'Adam est mise à l'épreuve tout au long du film à travers sa relation compliquée avec Tony. Il est clairement établi qu'Adam est un homme hétérosexuel, d'autant plus qu'il développe une relation romantique avec Helene, mais nous découvrons rapidement que Tony est amoureux de lui. Adam en est conscient, et cela ne semble

pas le déranger ou le mettre mal à l'aise. Il semble qu'Adam soit davantage préoccupé par les menaces qui pèsent sur sa masculinité dans la cuisine (prestige, erreurs, honneur) que dans sa vie personnelle. Bien que les sentiments de Tony aillent à l'encontre de l'hétéronormativité, cela a peu d'impact pour Adam d'autant plus que les sentiments de Tony aident Adam professionnellement. Dans le film, Adam utilise l'attachement émotionnel de Tony à son égard pour faire avancer sa carrière, notamment au début lorsqu'il convainc Tony de le laisser reprendre le restaurant. En raison des sentiments, Tony ne tient pas compte de la réputation professionnelle d'Adam. En fait, vers la fin du film, lorsqu'Adam découvre que la première série d'inspecteurs *Michelin* venus au restaurant étaient des imposteurs, il embrasse Tony sur la bouche devant Helene. Bien que cela complique la vision normative de la masculinité, le fait qu'Adam soit capable de gérer la situation de manière relativement correcte, mais quand même très manipulateur, montre qu'il est à l'aise avec sa propre sexualité et sa masculinité, ce qui ne fait qu'ajouter à son attitude arrogante. L'arrogance pourrait aussi être vue comme l'absence de confiance en soi, c'est pourquoi on doit se vanter d'une façon exagérée, à savoir, arrogante.

L'adhésion d'Adam, Reece et Daniel à la masculinité normative contribue à perpétuer la caractéristique de la *communauté imaginée* de la haute cuisine comme étant masculine et hétérosexuelle. Mais le rôle de la nationalité et de la race dans le film contribue également à cette construction. Le rôle de Michel, un Français noir, situe le restaurant de Londres dans un contexte français. Michel était également sous-chef chez Jean Luc avec Adam, et même si Adam a une équipe de chef-fes hautement qualifiés qui travaillent pour lui, Michel se voit confier le rôle de second. En situant un homme français noir au second plan par rapport à un homme américain blanc, l'implicite renforce la représentation constructive de Hall (1997) selon laquelle le meilleur chef est aussi blanc. C'est-à-dire que *l'apparence* de francité blanche, qu'Adam peut donner par



sa maîtrise non seulement de la cuisine française mais aussi de la langue, une compétence qu'il utilise tout au long du film en parlant dans un mélange d'anglais et de français, est plus importante pour le statut dans la cuisine française que la *nationalité* française. Bien que Michel soit présent à un poste de haut niveau dans la cuisine en tant que Français, le fait qu'il soit noir le place fermement sous le commandement de ce qui est considéré comme le vrai chef de la cuisine française, un homme blanc ; même si Adam est américain, sa formation française et son long séjour en France brouillent les frontières. Bien qu'il ne soit pas né en France, son appartenance à la *communauté imaginaire* de la haute cuisine le place au-dessus de Michel. De plus, à la fin du film, Michel est présenté comme le méchant lorsqu'il sabote Adam. Cela peut être interprété symboliquement comme le fait que la présence d'un homme noir dans la cuisine française est une menace culturelle pour la supériorité de la cuisine des hommes blancs, et donc de la haute cuisine.

### 3. *The Hundred Foot Journey (Les Recettes du Bonheur)* (2014)

#### 3.1 Résumé

*The Hundred Foot Journey* (titre original) ou *Les recettes du bonheur* (2014) raconte l'histoire d'une famille indienne, les Kadam, qui s'installe dans le petit village de Saint-Antonin-Noble-Val. Ils établissent un restaurant familial, *Maison Mumbai* un nom qui souligne non seulement la nourriture indienne servie mais aussi le fait qu'il s'agit d'un restaurant familial, en face d'un restaurant de haute cuisine étoilé, *Le Sans Pleurer* un nom français qui le désigne comme ~~de la~~ haute cuisine, ce restaurant existe depuis plus de 30 ans et ~~qui~~ est dirigé par Madame Mallory (Helen Mirren) en tant que maîtresse de maison après le décès de son mari. Le personnage principal est Hassan Kadam (Manish Dayal), qui s'intéresse rapidement à l'art de la cuisine française auprès de la sous-chef Marguerite (Charlotte Le Bon), mais il y a une

confrontation ouverte entre Mme Mallory et le père d'Hassan, Papa Kadam (Om Puri). Le conflit entre les deux restaurants se manifeste par une concurrence intense entre la cuisine française traditionnelle et la cuisine indienne des Kadam, les deux parties étant convaincues que leur restaurant est meilleur que l'autre. Mme Mallory et Papa se disputent avec le maire au sujet des règles et règlements concernant le bruit et la hauteur des murs, et le chef de cuisine Jean-Pierre (Clément Sibony) critique ouvertement la cuisine d'Hassan et tente même de mettre le feu au restaurant.

Hassan lui-même est intrigué par l'art de la cuisine française, et les deux restaurants finissent par régler leurs différends. L'intrigue du film se poursuit avec Hassan qui est accepté par Mme Mallory et se forme dans sa cuisine. Il finit par obtenir une deuxième étoile pour *Le Sans Pleurer* et part pour Paris où il devient un chef de cuisine renommé dans un restaurant d'élite new age. Le film se termine par le retour d'Hassan au village avec l'intention de diriger *Le Sans Pleurer* aux côtés de Marguerite, avec laquelle il entretient une relation romantique à la fin du film. Bien que sorti à l'origine aux États-Unis et étant bien reçu avec un rapport 54 240 821 \$ aux États-Unis et au Canada (IMDb) pendant sa durée, et produit par un Américain, ce film est également sorti en France avec une popularité : 177 377 billets vendus lors de sa sortie en salle et une popularité ultérieure dans les ventes de DVD et les services de streaming en France (Allociné).

### 3.2 Analyse

Le personnage central du chef Hassan Kadam présente la masculinité normative d'une manière différente de celle des chefs de *Comme un chef* et de *Burnt*, ce qui confirme les théories de Nixon (1997) sur la masculinité multiple et la conceptualisation de Nye (1993) sur le caractère situationnel du masculin. Dans ces films, l'accent est mis sur l'agressivité, la violence,

le prestige et l'honneur - mais ici sont des traits que l'on retrouve chez Jean-Pierre au *Sans Pleurer*. Or, chez Hassan, la masculinité se présente comme étant étroitement liée à la vénération de la cuisine française et à la domination historique des hommes dans la profession. Le comportement d'Hassan dans la cuisine n'est cependant pas aussi représentatif des caractéristiques hyper masculines et violentes que l'on retrouve dans les autres représentations des chefs d'élite dans les films précédents comme Alexandre, Adam, et Reece. Hassan reste calme, même dans les scènes les plus stressantes où il cuisine. Nous ne le voyons jamais crier ou jurer, mais son attention aux détails et sa concentration montrent clairement qu'il prend son travail très au sérieux. Comme l'affirme Connell (1995), la conceptualisation de la masculinité est basée sur le contexte, ce qui explique qu'elle soit présentée différemment dans les décors de chaque film. Le comportement de Hassan montre que, bien qu'il n'adhère pas à la caractéristique violente de la masculinité, il prescrit d'autres caractéristiques normatives telles que celle du perfectionnisme. Alors que les autres personnages que j'ai examinés jusqu'à présent tendent à représenter le comportement masculin des chefs, Hassan représente le système genré de la haute cuisine qui élève les hommes et dévalorise les femmes.

Ainsi, Hassan s'approprie le travail des femmes pour son propre bénéfice. Au lieu d'exercer explicitement sa masculinité comme le font Alexandre et Adam, Hassan renforce implicitement la hiérarchie genrée de la haute cuisine. Formé en Inde sous la direction de sa mère, Hassan est présenté comme un chef prodige avec des talents naturels qui lui valent une reconnaissance rapide pour ses compétences culinaires, mais la carrière d'Hassan n'aurait pas été possible sans l'influence de sa mère. On voit tout de suite se manifester le rôle historique des chefs masculins par rapport à leurs mentors féminins. Tout comme Bocuse qui a appris ses techniques et ses méthodes de la Mère Brazier, Hassan doit son savoir à sa mère. Bien que dépeint comme un

talent naturel, en réalité, c'est sa mère qui lui a appris. Après la destruction du restaurant à Mumbai et le meurtre de sa mère, la famille a tenté de reconstruire sa vie à Londres, mais Hassan a déclaré avoir été déçu par les opportunités offertes, notamment en termes d'ingrédients disponibles. La solution est alors de s'installer en France, où Hassan sait que la qualité est élevée et qu'elle est à sa disposition. En quittant Londres pour la France, le film renforce le triomphe de la France dans le monde culinaire comme l'idéal à atteindre.

Une fois arrivé en France, il est immédiatement fasciné par la haute cuisine française et ses méthodes et c'est là qu'il s'approprie pour la deuxième fois le travail des femmes incarné par le personnage de Marguerite, une sous-chef. Hassan devient son élève et elle lui prête de nombreux livres sur les bases de la gastronomie française, qu'il maîtrise rapidement. Hassan est capable de maîtriser les cinq sauces de base en quelques jours, ce qui selon Marguerite, prend des années à la plupart des chef-fes. S'appuyant sur les connaissances qu'il a acquises auprès de Marguerite, Hassan s'installe rapidement comme sous-chef au *Sans Pleurer* après avoir réussi à impressionner Mme Mallory. L'attention se porte maintenant sur Hassan et sa formation dans la cuisine du *Sans Pleurer*, où il commence au niveau le plus bas de la cuisine avec la côté « froid », puis passe aux sauces. Son ascension dans les rangs est rapide, et elle est juxtaposée à celle de Marguerite, dont la formation est beaucoup plus lente car il devient son égal après seulement une année, alors que Marguerite a dû travailler pendant des années pour obtenir son poste. Le film présente l'ascension rapide d'Hassan du rang le plus bas de la cuisine à l'un des plus élevés comme le résultat de son talent naturel. Mais en le plaçant en compétition avec une femme, il renforce implicitement aux spectateur·trices l'idée que la cuisine française est un monde d'hommes dans lequel les femmes ont le droit d'être, mais qu'elles ne seront jamais capables de s'élever au niveau des hommes qui les entourent. Cela est un soutien la théorie

constructiviste de la représentation de Hall (1997), selon laquelle la présentation de la relation entre les chefs masculins et féminins forme implicitement des associations dans l'esprit du public qui influencent la façon dont il conçoit la profession, à savoir non seulement le genre, mais aussi le fait que les hommes réussissent mieux que les femmes.

En plus, Hassan est félicité par Mallory pour son inventivité quand il prend l'initiative d'ajouter de la cardamome à un plat français, alors que les autres chef-fes ne reçoivent pas les mêmes éloges. Cela montre que l'on attend des chefs masculins qu'ils soient inventifs et créatifs dans leur cuisine, comparable à la façon dont Reece est élevé au rang de la haute cuisine pour ses variations sur des recettes classiques et le menu de printemps d'Alexandre et Jacky qui a impressionné leurs convives et leurs critiques. Mais ce n'est le cas que pour les hommes, comme le soulignent Harris et Guiffre dans leur étude de 2015 sur les critiques de restaurants, les femmes sont critiquées pour s'écarter de la tradition alors que les hommes sont félicités. Dans le film, on ne voit jamais une Marguerite félicitée pour sa créativité ou l'incorporation de nouveaux ingrédients. Les performances d'Hassan au *Sans Pleurer*, après seulement un an, ont tellement impressionné Mme Mallory qu'il se voit confier la tâche prestigieuse de cuisiner un plat de pigeons pour un important représentant du gouvernement, au grand mécontentement de Marguerite. En élevant Hassan et en marginalisant Marguerite de cette manière, l'implicite renforce l'idée que le meilleur chef français est un homme, pas une femme, même s'ils doivent être considérés au même niveau et recevoir la même formation. Le plat est si bien accueilli qu'Hassan reçoit un tonnerre d'applaudissements de la part du personnel, et *Le Sans Pleurer* obtient ainsi une deuxième étoile. Cette réussite donne un coup de fouet à la carrière d'Hassan, qui s'installe à Paris. Le film décrit ensuite l'ascension encore plus rapide d'Hassan dans le milieu de la restauration parisienne où en moins d'un an il devient chef de cuisine tandis que nous

voyons des images de Marguerite toujours au *Sans Pleurer*, au même poste, sans jamais monter plus haut. Cela renforce encore l'idée que les femmes sont autorisées dans la haute cuisine, mais que ce sont les hommes qui sont les vrais professionnels et destinés à être au sommet, des stars (chefs) avec les étoiles (*Michelin*).

Plusieurs comparaisons importantes peuvent être faites entre Hassan, Alexandre et Jacky, mais ce qui complique la comparaison c'est qu'il n'est pas français et, contrairement à Adam, il n'est pas blanc et n'a pas passé beaucoup de temps en France. En effet, le film démontre également que la *communauté imaginée* de la cuisine française est non seulement est dominée par les hommes, mais aussi par les hommes blancs et la plupart du temps français. Comme le souligne la théorie de l'intersectionnalité de Kimberle Crenshaw (1991), nous devons examiner l'intersection des facteurs d'identité car ils travaillent ensemble pour opprimer et marginaliser les groupes et que « ignoring difference within groups contributes to tension among groups » (p. 1242).<sup>8</sup> Le rôle de la race et de la nationalité dans ce film est extrêmement évident car il fonctionne dans les limites du genre, notamment dans la comparaison des deux principaux chefs, Hassan et Jean-Pierre. Contrairement à Hassan, nous voyons ici un chef français masculin beaucoup plus stéréotypé. Jean-Pierre est dépeint comme un chef arrogant mais compétent qui croit fermement que la cuisine qui n'est pas française, et ceux qui n'ont pas une formation classique, ne sont pas assez chauvins. Il insulte ouvertement les Kadam et leur nourriture, affirmant qu'il les a vus acheter de la nourriture pour chat au magasin pour servir leurs clients. Non seulement ce commentaire dévalorise la cuisine de Hassan, mais il prend une dimension raciste car il existe une tendance historique des cultures occidentales à accuser la cuisine

---

<sup>8</sup> Crenshaw se situe dans le débat sur la multiplicité et la spécificité de l'oppression des femmes noires et sur la manière dont leurs couches de marginalisation et d'inégalité systématique donnent lieu à un type d'oppression unique qui doit être considéré dans son propre contexte. Nous pouvons ensuite prendre cette construction et l'appliquer à d'autres oppressions de multiplicité.

orientale de servir des chats et des chiens, des animaux considérés comme impropres à la consommation humaine par la plupart des sociétés occidentales. En outre, plus tard dans le film, nous le voyons fermer les fenêtres pour empêcher l'odeur du curry d'entrer chez lui, affirmant que les Kadam n'ont aucun respect pour la culture française traditionnelle. Cela peut être relié au discours notoire prononcé par le Président de la République, Jacques Chirac, en 1991, lors duquel il a insulté « le bruit et l'odeur » de l'afflux d'immigrants en France, une phrase qui attaque directement et diabolise la différence culturelle en ce qui concerne la nourriture et la musique, deux choses que les Kadam sont en critiquées dans le film.

Jean-Pierre reflète les mêmes qualités de masculinité normative qu'Alexandre et Adam, notamment en ce qui concerne l'arrogance et l'agressivité. De ce fait, le jour de la fête nationale, lui et quelques autres chefs masculins décident de prendre les choses en main et de vandaliser *Maison Mumbai* en peignant à la bombe le mur extérieur et en essayant d'y mettre le feu. En abordant son conflit avec les Kadam de cette manière, Jean-Pierre fait preuve d'une masculinité violente dans laquelle il ressent le besoin de résoudre ses conflits physiquement, car il a l'impression que sa masculinité est menacée par la présence des Kadam, ce qui nous ramène à la conceptualisation de Nye (1993) selon laquelle la violence est déployée comme un moyen de retrouver la masculinité perdue. Non seulement ce détail met en évidence la violence comme caractéristique de la masculinité normative, mais une attaque racialement motivée. Il est très fier de son attitude d'élite et son personnage incarne l'idée historiquement dominante que la vraie bonne cuisine est le domaine des Français et qu'il est de sa responsabilité, en tant que membre de ce groupe dominant, d'en protéger les caractéristiques et il a recours à la violence pour ainsi faire.

Le personnage de Jean-Pierre aide à examiner l'importance de l'identité nationale liée à la haute cuisine française. Il croit que sa formation et son rôle de chef dans un restaurant étoilé le

placent fermement au sommet de son domaine et, de ce fait, il a l'impression d'avoir le pouvoir de contrôler qui entre. Jean-Pierre se désigne donc comme un protecteur de la culture française, ce qui est comme nous l'avons vu, intimement liée à la gastronomie comme forme de fierté nationale. Sa xénophobie et chauvinisme se manifestent dans son désir de protéger ce qu'il considère être les méthodes et les formes correctes de la cuisine, menacées par la présence du Kadam de l'autre côté de la rue. En ayant un tel personnage dans le film, le public a une représentation du chef professionnel français, arrogant, élitiste et masculin qui, à son tour, contribue à créer la *communauté imaginaire* de la haute cuisine en tant que telle. Le problème de Jean-Pierre avec Hassan n'est pas qu'il est un chef compétent et qu'il se sent menacé par cela, mais il est menacé par le fait que Hassan n'est pas français et qu'il ne fait pas de cuisine française à la *Maison Mumbai*. La dimension raciale ne doit pas être ignorée ici, car la cuisine française est imbriquée avec l'identité française, Jean-Pierre ne protège pas seulement l'identité française, mais l'identité française blanche. Bien qu'ils soient tous deux des hommes, Jean-Pierre se considère comme supérieur à Hassan en raison de sa nationalité française et de sa formation.

#### 4. *No Reservations (La Goût de la vie)* (2007)

##### 4.1 Résumé

Comédie romantique américaine, *No Reservations* (2007) (titre français : *Le Goût de la vie*) a été très populaire aux États-Unis et en France. 250 094 billets ont été vendus au cours de son exploitation dans les salles françaises, pour un total de 43 107 979 dollars aux États-Unis et au Canada (IMDb). Le film est basé sur un film allemand de 2001 qui s'appelle *Mostly Martha*. Le film se déroule à New York et suit la cheffe de cuisine Kate Armstrong (Catherine Zeta-Jones) qui doit faire face aux conséquences de la mort soudaine de sa sœur dans un accident de voiture. Kate devient alors le parent de sa nièce de neuf ans, Zoe (Abigail Breslin). La cheffe de



cuisine au *22 Bleecker Street*, un restaurant français branché, Kate est une perfectionniste dont le travail occupe une majeure partie de sa vie et qui par conséquent a bien des difficultés à s'adapter à son nouveau rôle de parent. Par exemple, à cause de son emploi du temps surchargé elle oublie Zoe à la sortie de l'école et finit par l'amener au restaurant tard dans la nuit. La propriétaire du restaurant et patronne de Kate, Paula (Patricia Clarkson), souhaite remplacer Kate par quelqu'un de plus facile à vivre. Elle trouve sa solution en Nick Palmer (Aaron Eckhart), un chef américain qui fait de la cuisine italienne pour remplacer Kate pendant son absence. Kate se sent menacée par la présence de Nick, car elle pense qu'il essaie de lui voler son poste mais elle tombe néanmoins rapidement sous son charme, et la relation entre Nick et Kate se transforme en relation romantique. À la fin du film, Kate finit par quitter son poste au *22 Bleecker Street* pour ouvrir un petit café de type bistrot décontracté avec Nick et Zoe, ce qui lui permet de trouver un nouvel équilibre dans la vie sans la pression de la haute cuisine.

#### 4.2 Analyse

Nick est un chef de style italien accompli, ce qui contrarie Kate, qui le considère comme un envahisseur dans sa cuisine française, renforçant encore une fois l'idée que la *communauté imaginaire* de la haute cuisine à la française. Le personnage de Nick brise le stéréotype du comportement masculin normatif en matière d'agression que l'on voit dans d'autres films, de manière similaire à Hassan. Il est très détendu et fait beaucoup de blagues avec le personnel. Par conséquent, l'environnement qu'il crée est détendu et amusant, avec l'inclusion de la musique d'opéra italien, un détail qui renforce son identité de chef formé à l'italienne et qui semble constituer un défi à la prétendue suprématie de la cuisine française. Nick porte le traditionnel blanc de chef, qui donne l'image de quelqu'un de professionnel, mais il l'accompagne d'un pantalon de pyjama et des chaussures Crocs afin d'envoyer le message qu'il est détendu aussi. Il

ne correspond pas à l'archétype du chef masculin obsédé par son image de professionnalisme et Nick ne fait pas non plus preuve d'agressivité ou d'arrogance comme le font les chefs dans *Burnt* ou *Comme un chef*. Au contraire, il exprime qu'il n'est pas là pour remplacer Kate en tant que chef de cuisine mais qu'il est là pour apprendre de son expertise. De ce fait, il insiste qu'il est honoré d'avoir l'opportunité de travailler sous ses ordres et de cette façon, le personnage de Nick remet en question la norme selon laquelle les femmes en cuisine apprennent des hommes, aussi comme le cas de Hassan et Marguerite. Cependant, c'est la réaction de Kate qui représente les normes de genre de la cuisine, car même si Nick dit qu'il ne menace pas son statut professionnel, la réaction immédiate de Kate est d'être menacée par la présence d'un homme dans sa cuisine. La réaction de Kate renforce le fait qu'un chef masculin n'a pas besoin de se conformer à un comportement masculin normatif pour être considéré comme dominant dans la cuisine et l'association de la haute cuisine avec l'homme est une situation si systématique et historique qu'elle est une supposition automatique. Ce qui menace Kate, c'est l'arrogance tranquille de Nick, le fait qu'il s'introduise rapidement et sans problème dans sa cuisine et qu'il soit capable de prendre le contrôle en son absence.

Bien qu'il ne soit pas volatile, dans le style des autres chefs comme Adam ou Alexandre, Nick a énormément de confiance en ses compétences et son expertise, et ne craint pas d'être inventif en cuisine. Tout comme Hassan et Jacky, Nick présente les caractéristiques de la masculinité normative, mais dans le contexte de ce qui définit la masculinité dans la haute cuisine, en particulier en ce qui concerne les techniques de cuisine plutôt que le comportement. Cela ne veut pas dire que la créativité est un attribut négatif, car la créativité culinaire est à l'origine de merveilleuses inventions, mais la créativité est une caractéristique prescrite au chef masculin ; par conséquent, l'accent mis sur le style inventif de Nick, juxtaposé à la rigidité de

Kate, démontre encore plus la nature genrée de la profession. Kate est ouvertement contre les nouvelles idées ou les nouveaux concepts, comme l'envoi de desserts à la maison dans des petites boîtes, alors que Nick embrasse ces changements. Ses nouvelles idées sont louées par la propriétaire Paula, qui cherche désespérément à remplacer Kate. L'attitude de Paula envers Kate montre également un manque de solidarité entre les femmes. Bien qu'il s'agisse de deux femmes qui ont réussi professionnellement, la profondeur du sexisme systématique de la haute cuisine fait que Paula accorde plus de valeur à Nick en tant que chef qu'à Kate. L'obsession de Paula met en évidence la domination des hommes dans la cuisine professionnelle, car nous voyons tout au long du film une pression pour remplacer une cheffe de cuisine par un homme.

Ainsi, le personnage de Nick sert plusieurs objectifs dans ce film. D'une part, il est l'antithèse de Kate et permet ainsi de rendre évidents les défauts de Kate, soulignant la faiblesse perçue des femmes dans les rôles de leadership. D'autre part, son manque de formation classique française illustre la nature élitiste de la cuisine française. Le choc auquel nous assistons dans ce film est une rupture dans la *communauté imaginée* de la haute cuisine, car même si nous avons un chef par rapport à une cheffe, l'importance de la base française entre en jeu. Comme je l'ai dit, la *communauté imaginée* de la haute cuisine est définie comme étant à la fois française et masculine, mais cette représentation remet en question l'équité de ces attributs. Qu'est-ce qui est le plus important ? D'être français (ou d'avoir une formation française) ou d'être un homme ? Avec Nick, nous constatons qu'aux yeux de Paula et d'une grande partie du personnel, ce qui est valorisé, c'est sa masculinité telle qu'elle se présente dans le contexte spécifique de la haute cuisine, et que cela l'emporte sur la formation française classique de Kate.

## 5. *Les Saveurs du Palais* (2012)

### 5.1 Résumé

*Les Saveurs du Palais* (2012) est un film basé sur la vie réelle de la cheffe Danièle Delpeuch, et son expérience en tant que la cheffe privée du président français François Mitterrand. Le film alterne entre l'histoire de la fictive Hortense Laborie (Catherine Frot), qui passe trois ans à cuisiner dans la cuisine privée du palais de l'Élysée et des scènes de son dernier jour comme cuisinière de la base de recherche scientifique française sur l'île Crozet, poste qu'elle a occupé après avoir quitté l'Élysée. L'intrigue principale du film se déroule pendant le séjour d'Hortense à Paris, avec des brefs flashbacks sur son travail à la base de recherche, au cours desquels elle est harcelée par une équipe de tournage de documentaires pour qu'elle partage les détails de son séjour au palais. A l'origine trufficultrice et propriétaire d'un petit restaurant dans le Périgord, Hortense s'installe à Paris et, aux côtés de son sous-chef Nicolas Bauvois (Arthur Dupont) et du maître de l'hôtel Jean-Marc Luchet (Jean-Marc Roulot), elle prépare les repas personnels du président, en les adaptant à un style français plus simple, c'est-à-dire des plats plutôt rustiques et non pas des recettes que l'on pourrait qualifier de haute cuisine. Hortense fait face à beaucoup de ressentiment de la part des chefs de la cuisine centrale, notamment du chef Pascal Le Piq (Brice Fournier), mais elle s'impose rapidement avec ses plats authentiques et ses superbes ingrédients. Le film s'achève par une cérémonie de départ émouvante et joyeuse des scientifiques de la base, juxtaposée à une voix off d'Hortense lisant sa lettre personnelle au président pour lui annoncer sa démission.

### 5.2 Analyse

Les représentations des chefs masculins dans ce film compliquent et renforcent à la fois la domination de la masculinité normative dans la haute cuisine française. Nicolas Bauvois est

l'assistant de Hortense dans la cuisine privée, où il travaille comme sous-chef ainsi qu'en tant que pâtissier. Ce rapport est un choix intéressant pour plusieurs raisons. D'abord, d'un point de vue historique, comme nous l'avons vu, le rôle du pâtissier ainsi que le côté « froid » de la cuisine sont typiquement attribués aux femmes tandis que les hommes occupent les postes considérés comme étant plus élevés car plus techniques. Mais dans ce cas, c'est le contraire qui se produit. Nicolas a un immense respect pour Hortense, qu'il appelle « cheffe », ce qui serait la salutation appropriée dans ce contexte, même si elle lui dit à plusieurs reprises qu'elle ne se considère point comme une cheffe, mais plutôt comme une simple cuisinière. En raison de ses plats rustiques ainsi que de manque de formation culinaire formelle, Hortense ne peut se considérer comme une véritable cheffe, et se définit comme une cuisinière domestique qui ne fait pas de la haute cuisine. Nicolas n'est pas le chef arrogant que nous avons vu dans d'autres films comme Alexandre et Adam, bien qu'il soit sûr de ses compétences et de son expertise. Ayant beaucoup plus en commun avec Hassan et Nick, Nicolas est plus intéressé par le mentorat et le processus d'apprentissage que par son propre ego et son prestige, renforçant à nouveau l'importance du mentorat dans la cuisine française, tout comme Daniel vénérât Adam. Ici, Nicolas interprète l'honneur à sa façon, au lieu de se sentir menacé par Hortense comme le font les chefs de la cuisine centrale, il voit sa présence comme un moyen d'accroître son propre prestige. Bien que ses intentions ne soient pas hostiles, ceci est également un exemple de la façon dont les chefs masculins considèrent les femmes comme des outils pour leur propre gain professionnel. Nous voyons avec Nicolas la version attendue d'un apprenti, il suit les instructions, travaille avec diligence et fait ce qu'on lui dit. Sur la base du développement historique et social de la profession que nous avons déjà examiné, il est exactement ce que quelqu'un s'attend à voir lorsqu'on lui demande d'imaginer un chef professionnel français, mais

avec moins d'agressivité. Même s'il est clair que Nicolas respecte Hortense et ne montre aucune hostilité à son égard, il voit en elle un moyen de faire avancer sa propre carrière. La différence ici entre la relation entre Nicolas et Hortense et celle de Daniel et Adam est qu'Hortense n'enseigne pas à Nicolas comment se comporter d'une manière qui perpétue la domination de la masculinité normative.

Outre Nicolas, il y a des dizaines d'autres chefs au palais présidentiel dans la cuisine principale qui préparent les repas pour les grands événements. Tous les chefs sont des hommes, et leur comportement témoigne de la domination masculine de la profession. Leurs réactions à l'embauche d'Hortense montrent qu'ils ne pensent pas qu'une femme ait une place dans la cuisine professionnelle, même si c'est pour la cuisine privée du président. Le chef de cuisine, Pascal Le Piq, ne cache pas son hostilité envers Hortense. Par exemple, lorsqu'ils déjeunent ensemble le premier jour, il déclare à voix haute « Messieurs, bon appétit », sans tenir compte du fait qu'Hortense s'identifie comme une femme et que « Messieurs dames » aurait été une expression plus appropriée. Ce commentaire bien qu'innocent à première vue est en réalité une marque d'hostilité dirigée vers Hortense, montrant qu'elle n'est pas la bienvenue et qu'ils la considèrent comme une envahisseuse. Comme nous l'avons vu, les femmes dans des rôles professionnels ont été historiquement considérées comme une menace pour la professionnalisation et cette scène montre que les cuisines professionnelles du palais présidentiel n'accueillent que des hommes. Le Piq affiche également l'agressivité associée à la masculinité, puisqu'il entre dans la cuisine privée en jetant des papiers et en criant sur Hortense lorsqu'il est contrarié par un changement de menu. Il envahit son espace et affirme bruyamment sa domination, sans reconnaître qu'Hortense est une professionnelle à part entière. Nous voyons ici une réflexion sur la séparation genrée de l'espace, les cuisines privées sont représentées comme féminines et la cuisine centrale comme masculine,

et c'est ainsi que Le Piq est représenté comme violant cet espace. Dans cette scène, il indique qu'Hortense doit rester à sa place et ne pas empiéter sur la fonction de la « vraie » cuisine, qui cherche à dévaloriser le travail des femmes et à élever celui des hommes.

Les hommes sont fous de joie à la fin du film lorsqu'ils apprennent qu'Hortense est partie, car ils applaudissent bruyamment lorsqu'ils découvrent qu'ils ont à nouveau le contrôle de la cuisine privée. Leur célébration et leur joie d'avoir repris le contrôle des cuisines privées et d'avoir approuvé le départ d'Hortense est intéressante à noter, car tout au long du film, nous voyons une séparation claire entre les deux, exprimé par la différence des tâches et des ressources, car la cuisine centrale gère les grands événements et dispose d'un espace beaucoup plus grand. Non seulement ces hommes ne veulent pas d'Hortense dans leur espace de la cuisine principale, mais ils montrent que les chefs sont gênés par la simple idée qu'une femme se trouve dans ce qu'ils considèrent comme leur espace, et se sentent ridiculisés par le fait qu'une femme ait été autorisée à entrer. Lorsque ces chefs perdent le contrôle de la cuisine privée au profit d'une femme, cela peut être interprété comme une atteinte à leur honneur et à leur prestige, ce qui les pousse à se comporter de façon déplorable tout au long du film en menaçant et en harcelant Hortense. Comme le dit Nye (1993) « men, however, may also lose their honor in a variety of ways, suffering a kind of annihilation and social death. They might act in a cowardly or fearful manner » (p. 10). Cette « social death » dans notre contexte, peut être interprété comme le fait d'être éclipsé par une femme dans un espace dominé par les hommes, ce qui a pour effet d'émasculer les chefs de la cuisine centrale.

Nous voyons ici alors une manifestation de la masculinité qui est obsédée par le contrôle, et la perte de ce contrôle au profit d'une femme est perçue comme un échec. Cela souligne également qu'un trait normatif de la masculinité est qu'elle est menacée par la féminité, car

Nixon (1997) affirme que le masculin ne peut exister que par rapport au féminin. Ensuite, les chefs dans la centrale servent globalement de représentation supplémentaire de l'environnement stéréotypé et masculin qui est en théorie ouvert aux femmes, mais en réalité un lieu hostile où elles ne sont pas acceptées.

## 6. *On a failli être amis* (2014)

### 6.1 Résumé

*On a failli être amis* (2014) raconte l'histoire du personnage principal Marithé Bressy (Karin Viard), une conseillère d'orientation professionnelle qui rencontre Carole Drissi (Emmanuelle Devos) la femme d'un chef étoilé, Sam Drissi (Roschdy Zem). Ensemble, les Drissi gèrent un restaurant gastronomique et très apprécié des critiques avec Carole qui gère la salle et Sam aux fourneaux. Carole vient voir Marithé car elle n'est pas satisfaite de son rôle professionnel et souhaite une carrière plus épanouissante, mais elle n'a aucune idée de ses compétences car elle s'est toujours sentie éclipsée par le succès de Sam en tant que chef de cuisine. Bien que Marithé tente de maintenir une relation strictement professionnelle avec Carole et Sam, elle se retrouve au centre de la vie du couple. Alors que Sam est préoccupé par l'ouverture d'un second restaurant, un petit bistrot, Carole prend ses distances par rapport au restaurant et à son mari à travers une amitié naissante avec Marithé et une liaison romantique avec un homme du country club. Marithé se retrouve souvent seule avec Sam, soit comme alibi pour la liaison de Carole, soit dans son bistrot où elle trouve des emplois pour les chômeuses qu'elle est chargée d'aider. À la fin du film, Carole finit par quitter Sam et leur restaurant à la campagne est vendu. Sam et Marithé tombent amoureux l'un de l'autre, et Marithé prend la place de Carole à la tête de la salle à manger du petit bistrot en ville. Le film a été un succès en France,



où il s'est vendu à 353 275 exemplaires pendant sa durée de vie, et a été populaire lors de sa sortie sur les services de streaming en 2018 (Allociné)

## 6.2 Analyse

Sam Drissi, chef de cuisine et propriétaire d'un restaurant étoilé, *Le Moulin Blanc*, est apparemment censé être le problème de ce film du point de vue de Carole. Sam n'est pas méchant, mais plutôt préoccupé par sa propre personne. Carole, le décrit à Marithé comme un chef autoritaire, obsédé par la célébrité, qui ne fait jamais attention à elle et ne reconnaît jamais l'importance de ses contributions au restaurant. Cela met en évidence l'invisibilité et la dévalorisation du travail domestique théorisées par la critique féministe Christine Delphy, dans la mesure où le travail féminin est considéré comme intrinsèquement moins important ou moins précieux que le travail masculin. Au début du film, il est facile de rejoindre à cette image car, comme nous l'avons vu, il s'agit de l'image stéréotypée d'un chef français masculin, surtout s'il a des étoiles *Michelin*. Sam incarne certaines de ces caractéristiques, mais dans une moindre mesure que certains des autres chefs de cette étude, comme Alexandre, Adam et Le Piq.

Le comportement de Sam dans les quelques scènes de cuisine est celui de l'autorité et du perfectionnisme, mais sans beaucoup d'agressivité ou de violence et donc il ressemble plutôt aux personnages de Hassan, Nick, et Nicolas. Il dirige une cuisine efficace et professionnelle, mais prend aussi le temps de rire avec son personnel, qui comprend des chefs et des cheffes. Sam partage certaines caractéristiques avec Alexandre et Adam dans le sens où ils sont tous obsédés par leur travail et le prestige qui l'accompagne. Mais Sam aborde son travail d'une manière plus calme, avec moins d'accès de violence. Sam semble accueillir les femmes dans son restaurant, en tant que serveuses. Il donne également du travail à un grand groupe de femmes par le biais de l'agence pour l'emploi de Marithé, qui se sont récemment retrouvées au chômage en raison de la

fermeture d'une usine. De même, dans les scènes se déroulant dans son bistrot, plusieurs cheffes sont présentes, ce qui montre qu'il accepte que les femmes exercent également des professions culinaires. Ce qui reste problématique au niveau de la masculinité n'est donc pas l'exclusion formelles des femmes de son environnement professionnel mais plutôt le fait qu'il reste aveugle aux contributions de sa propre femme. Lorsqu'il donne la priorité à son propre travail et à sa carrière plutôt qu'à la contribution de sa femme en tant que maitresse d'hôtel, il assume sa propre importance et invisibilisée le travail de Carole. Son comportement montre encore une autre itération de la masculinité normative encadrée par l'ego. Tout comme Alexandre et Adam expriment cet ego en donnant leur nom à leur restaurant, Sam concentre son attention uniquement sur ses propres contributions. Bien qu'elle ne soit pas au centre du film, la représentation de Sam est une autre image du chef français qui suit les modèles historiques de masculinité et de leadership masculin dans la cuisine professionnelle.

### CHAPITRE 3 : LES CHEFFES

« I prefer my women to smell of Dior and Chanel than of cooking fat. Women are good cooks, but they are not good chefs. Women who systematically want to do what men do just end by losing their femininity, and what I adore most of all is a feminine woman » - Paul Bocuse, *People*, 1976

Comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, ces films populaires dépeignent les chefs masculins de diverses manières qui, dans l'ensemble, tendent à s'aligner sur les idées reçues de la masculinisation et de la professionnalisation de la cuisine dans les contextes français et étrangers. Je détourne maintenant mon attention des hommes pour la porter sur les femmes. Dans le chapitre suivant, j'analyse les représentations des femmes professionnelles de la cuisine dans ces films. Je centre principalement mon analyse sur *Les Saveurs du Palais* (2012), *Les Recettes du Bonheur* (2014), *Burnt* (2015), et *No Reservations* (2007), car ils mettent en scène des cheffes comme personnages centraux.

Alors que ces quatre films incluent un personnage principal de cheffe, je commence mon analyse des personnages féminins par aborder l'absence des femmes dans les deux autres films, *Comme un Chef* (2012) et *On a failli être amis* (2016), en particuliers afin de souligner la place minimales accordée à la représentation des cheffes de manière générale, ce qui reflète le manque de femmes en cuisine.<sup>9</sup> Ma méthodologie suit celle du chapitre 2 dans lequel j'étudie les personnages en profondeur et discute de leur rôle spécifique dans chaque film, parallèlement à une comparaison des personnages et de leur place dans la *communauté imaginée* de la haute cuisine et de l'influence de leurs représentations sur la création de la compréhension populaire des femmes dans la profession. Je suggère que les représentations des femmes dans ces films renforcent la hiérarchie sexuée de la haute cuisine comme un champ dominé par les hommes

---

<sup>9</sup> Dans un souci de brièveté et de précision, le synopsis de l'intrigue ne sera pas répété dans ce chapitre, mais peut être trouvé dans le chapitre 2 pour référence, car tous les films utilisés dans cette étude y ont été discutés.

dans lequel les femmes sont en théorie les bienvenues, mais en pratique se voient circonscrites dans des rôles du second plan que ce soit en tant que soutien morale pour un grand chef ou travaillant en cuisine mais dans un rôle inférieur aux homologues masculins. Ainsi ces films démontrent que les femmes sont non seulement fréquemment absentes de la haute cuisine, mais aussi que leur inclusion est subordonnée à leur volonté de se conformer à l'environnement hyper masculin ou à leur acceptation de toujours travailler sous les ordres d'un homme, sauf dans de circonstances exceptionnelles qui ne font que confirmer la règle.

#### 1. *Comme un chef* (2012) et *On a failli être amis* (2016)

Comme nous l'avons vu au chapitre 3, *Comme un Chef* (2012) est centré sur les chefs masculins et leur contribution à la profession, et par conséquent leur prestige. Quant aux cheffes, il y a bien quelques femmes en cuisine dans d'arrière-plan lors des scènes qui se déroulent chez *Cargo Lagarde*, mais aucune d'entre elles n'est mise en avant, ni même n'a de réplique. Cette absence témoigne de la sous-représentation des femmes dans la cuisine professionnelle. Les principaux personnages féminins du film sont ceux qui jouent un rôle de soutien comme la fille d'Alexandre, Amadine, et la femme de Jacky, Béatrice, qui sont dépeintes comme satisfaites d'être mises à l'écart pour que les hommes de leur vie puissent briller en tant que chefs étoilés, tandis qu'elles restent à l'arrière-plan. Les femmes travaillent de leur côté pour contribuer à la réussite des hommes. Par exemple, Béatrice continue son propre travail alors qu'elle est enceinte afin que Jacky puisse travailler sans rémunération pour Alexandre. De plus, Amadine et Béatrice effectuent toutes deux le travail domestique, et donc invisible et non rémunéré, afin que les hommes puissent se concentrer sur leur carrière. Nous voyons ici une autre manifestation de la dévaluation du travail non rémunéré des femmes, telle que décrite par Delphy (1980, p. 28), et de la façon dont il n'est pas considéré comme ayant une valeur intrinsèque, mais à soutenir les

efforts des hommes ainsi que la dimension capitaliste dans la mesure où une partie de la raison est que ces femmes ne sont pas considérées contribuer directement à l'économie financière. Non seulement les personnages de Jacky et d'Alexandre perpétuent les stéréotypes d'une culture masculine dans la cuisine, ce qui contribue à la perception publique d'une profession faite par et pour les hommes, mais l'intrigue d'un film centré sur le prestige et la signification culturelle de la haute cuisine française, qui exclut les femmes des rôles de cheffes, renforce l'idée que les femmes ne sont pas censées être présentes ou si elles le sont, ce n'est pas elles les cheffes.

L'absence de femmes dans *On a failli être amis* (2016) est moins flagrante, car il y a bien des cheffes dans le film, mais là encore, elles sont des personnages de second plan, des seconds rôles pour Sam qui est le personnage principal. Marithé et Carole ressemblent un peu à Amadine et Béatrice, dans la mesure où elles représentent des soutiens de Sam pour ses objectifs professionnels. Carole est l'une des raisons de la réussite de Sam, car elle dirige la salle à manger du restaurant et travaille aussi dur que Sam. Mais la vénération du restaurant ne concerne que son génie à lui et le travail de Carole n'est donc pas apprécié à sa juste valeur. En outre, les films montrent un couple marié qui travaille, l'homme dans la cuisine et la femme dans la salle à manger, ce qui renforce encore la division sexuée du travail dans laquelle l'homme produit et la femme s'occupe des autres (Testart, 2014). Le simple fait que le seul personnage de chef du film soit Sam perpétue l'idée que le chef français d'élite ne peut être que masculin. Dans le cas de ces films, le pouvoir de la représentation et de l'image ne réside pas dans la façon dont les femmes sont dépeintes mais dans l'absence totale de reconnaissance. En centrant le récit sur des chefs masculins, ces films contribuent à la théorie constructiviste de la représentation décrite par Hall (1997), qui crée l'image d'un chef français intrinsèquement masculin pour le public. Pourtant, on peut également affirmer que cette représentation est un reflet, comme nous l'avons vu dans le

premier chapitre, de l'absence historique des femmes dans la cuisine professionnelle, à l'exception des mères lyonnaises qui ne sont pas globalement reconnues. Je soutiens ici qu'il n'est pas nécessaire que ce soit l'une ou l'autre représentation, les deux phénomènes fonctionnent plutôt en tandem pour renforcer les normes historiques, et perpétuent une image du futur qui résiste à un changement dans la démographie des chef·fes professionnel·les.

## 2. *Les Saveurs du Palais* (2012)

Nous revenons à Hortense Laborie, la cuisinière professionnelle mais privée du palais présidentiel. Hortense nous montre un cas compliqué : le combat que mène son personnage entre le domestique et le professionnel. Elle travaille dans le palais présidentiel, mais elle cuisine une nourriture plus rustique comparée à la cuisine qui est préparée par les chefs dans la cuisine centrale, ce qui rappelle la nourriture des bouchons préparée par les mères lyonnaises. Le président lui-même demande qu'Hortense ne fasse pas de la haute cuisine, mais qu'elle cuisine pour lui la nourriture de sa grand-mère, une nourriture plus simple. Hortense s'en accommode facilement, car c'est le type de nourriture qu'elle préfère cuisiner de toute façon et celle qu'elle connaît le mieux dans sa petite auberge à la campagne, où elle a travaillé avant de venir à Paris. Hortense cuisine simplement, associant son adhésion à une cuisine plus domestique, et intrinsèquement féminine, qui la rend également plus appréciée du président. Cet aspect est un autre exemple de la manière dont les femmes qui se conforment aux attentes traditionnelles en matière de genre sont perçues comme étant plus aimables. La simplicité d'Hortense se heurte à l'hostilité ouverte d'une cuisine professionnelle, ce qui renforce l'idée que les femmes n'ont pas de place dans la haute cuisine, même si d'autres détails du film suggère le contraire. Intéressant à noter est le titre anglais, *Haute Cuisine*. La « traduction » du titre perpétue la francité de la *communauté imaginaire* dans la mesure où, même en anglais, il reste français, puisqu'il n'existe

pas de traduction exacte. Ce titre est surprenant et ironique, car bien qu'Hortense soit une professionnelle, elle ne cuisine pas ce qui pourrait être considéré comme de la haute cuisine à aucun moment du film. Cela attire l'attention sur la division historique du travail entre hommes et femmes que Testart (2014) et Battagiola (2004) souligne, à savoir que les femmes ont toujours travaillé mais dans pas dans le même niveau.

Comme nous l'avons décrit au chapitre 2, il est indiqué à Hortense, dès son premier jour au palais, qu'elle n'est pas la bienvenue dans les cuisines principales, et ce parce qu'elle est une femme. Dès le début du film, Hortense est victime de harcèlement et de commentaires sexuels. Dans un scène, lorsque les représentants du gouvernement lui demandent ce qu'on lui a dit au téléphone, elle répète : « Il m'a dit qu'on chérissait une femme qui sache cuisiner. Avec une forte poitrine si possible ». Hortense est visiblement dégoûtée par ces propos, mais en même temps n'a aucun problème à les répéter, comme si c'était une chose normale à entendre. Renforçant les conclusions de Harris et Giuffre (2015) et Haddaji (2017) selon lesquelles on attend des femmes qu'elles endurent des commentaires sexuels car les insultes sont perçues comme inévitables, Hortense continue donc les entretiens d'embauche sans être vraiment perturbé par ce commentaire et accepte le poste au palais présidentiel. Au fur et à mesure que le film avance Hortense est toujours victime de harcèlement de la part des chefs dans la cuisine principale. Ils font des commérages sur une relation sexuelle fabriquée de toutes pièces qu'elle entretiendrait avec le président en lui donnant le surnom de « du Barry ». Pourtant, Hortense ne se laisse pas décourager par ces insultes et prend le contrôle de la situation, comme on attend des femmes confrontées à ce genre de harcèlement selon les études de Harris et Giuffre (2015) afin de pouvoir garder leurs réputations intacte. Elle confronte deux jeunes chefs, Abdel et Jonathan,

venus l'aider à organiser un grand déjeuner, leur faisant savoir qu'elle sait parfaitement comment ils l'appellent et pourquoi, dans un dialogue puissant :

**Hortense :** On ne m'appelle pas non plus de la « du Barry ». [*Les cuisiniers ont des regards confus*] Ça m'en trompe ? C'est pas comme ça qu'on m'appelle à la centrale ? [*Nicolas rigole*] Vous savez pourquoi on m'appelle « du Barry ? »

**Abdel :** Je ne sais pas trop, et toi ?

**Jonathan :** Parce que vous faites souvent du foie gras ?

**Abdel :** Ah oui, à cause du foie gras du Barry, c'est ça.

**Hortense :** Pas uniquement. Ils se trouvent dans le 18<sup>ème</sup> siècle, la Comtesse du Barry était la favorite de Louis XV, voilà. [*Abdel et Jonathan bougent les têtes*]. Est-ce que tu sais une favorite ?

**Abdel :** Non, madame

**Hortense :** C'est la maîtresse du roi. Sorte de putain. [*Elle rigole*]. Bon, on travaille.

Une dimension de cette insulte du Barry est la connotation vulgaire et sexiste qui y est attachée, bien expliquée par Hortense, et qui sert intentionnellement à la « démarquer » des autres chefs du personnel du Palais ce qui implique qu'elle n'est encore là à travailler que parce qu'elle couche avec le président, ce qui renforce encore l'idée que les femmes ne sont pas des cheffes assez talentueuses pour obtenir des postes de haut niveau. Au cours du film, nous constatons que Hortense souhaite établir un lien avec le président, mais pas à titre personnel, uniquement pour comprendre ses goûts afin de pouvoir accomplir au mieux son travail de cheffe personnelle. Cependant, les autres chefs voient une femme, Hortense, entretenir une relation proche avec un homme, le président, et attribuent automatiquement une dimension sexuelle à cette relation. Ce faisant, ces chefs minimisent les qualifications professionnelles d'Hortense et en même temps renforcent l'hétéronormativité qui règne dans le monde de la haute cuisine puisqu'ils interprètent le genre conformément aux notions prescrites de masculinité et de féminité telles qu'elles sont construites par le contexte sociétal. Nous voyons ici comment Hortense affronte directement le harcèlement qu'elle subit elle-même, plutôt que de porter plainte auprès d'un supérieur. Cela reflète la réalité que Harris et Giuffre (2015) soulignent, à savoir que les femmes dans les



professions de la cuisine doivent faire face à ces problèmes par elles-mêmes afin de changer leur environnement de travail, parce que les systèmes de soutien adéquats ne sont pas en place pour que les femmes puissent signaler ces problèmes, car elles peuvent exprimer leurs préoccupations mais, en réalité, la gestion ne fait pas grand-chose pour résoudre le problème. Les chefs attribuent alors un sens des relations normatives entre les sexes à la relation professionnelle qu'ils voient exister entre Hortense et son patron, le président (Butler, 1989, p. 23). En effet, en l'appelant « du Barry » les chefs appliquent la catégorie « autre » à Hortense pour la faire sentir sa propre exclusion basée sur son genre. Aussi, nous constatons de par cet exemple comment la gastronomie française constitue un lieu hétéronormatif ainsi qu'hyper masculin.

Le comportement d'Hortense dans la cuisine est calme, mais sérieux. Elle apporte un grand soin à son travail, mais n'est pas obsessionnelle ou arrogante comme l'est Adam dans *Burnt*. Hortense dirige sa cuisine de manière respectueuse, sans jamais se mettre en colère ou devenir agressive. Bien qu'Hortense ne soit pas confrontée à la pression de cuisiner pour de grands groupes comme la cuisine centrale, avec les déjeuners qu'elle prépare pour 6 à 12 personnes, elle est tout de même soumise à une contrainte de temps car elle n'est prévenue que quelques heures à l'avance du contexte du repas et des ingrédients dont elle dispose. La seule fois où elle lance quelque chose, c'est pour plaisanter avec Nicolas, qui se moque d'elle quand elle se parle à elle-même. Quand nous la voyons se mettre en colère, elle parle sévèrement et élève la voix, mais ne crie jamais. Par exemple, lorsqu'elle s'adresse à Le Piq pour lui reprocher de ne pas leur avoir permis d'utiliser le grand réfrigérateur lorsqu'ils en avaient besoin, elle dit :

Vous là, ce que vous voulez faire c'est parfaitement dégueulasse. Dégueulasse ! Indigne d'un vrai cuisiner. Si je n'étais pas une femme, je vous péterais la gueule. Si vous ne m'aimez pas je ne vous aime pas non plus. D'accord ? Et la du Barry elle vous emmerde !

Dans cette scène, elle met un point d'honneur à reconnaître qu'elle est une femme et qu'elle n'aurait jamais recours à la violence physique comme on pourrait imaginer qu'un homme le ferait, car elle associe la violence à la masculinité, comme le soutient Forth (2008). Elle fait également référence à son surnom offensant, et elle prend ainsi le contrôle de la situation. Mais nous voyons ici un usage extrêmement vulgaire du langage, dans lequel Hortense ne se montre peut-être pas violente physiquement, mais c'est l'un des rares exemples qui montrent que même si Hortense ne se conforme pas globalement aux comportements masculins, il y a de cas où les attentes des chefs professionnels en matière de masculinité normative se manifestent.

Une chose qui est absente de la représentation d'Hortense est l'influence de l'équilibre avec la famille. Hortense n'est pas mariée, elle n'a pas d'enfants et ne parle pas de liens familiaux. Selon Shulamith Firestone (1970), le principal obstacle à l'égalité des femmes et la source de leur oppression est la cellule familiale, comme elle le soutient « for unless revolution uproots the basic social organization, the biological family – the vinculum through which the psychology of power can always be smuggled – the tapeworm of exploitation will never be annihilated » (p. 12). Or, nous le voyons ici avec Hortense, même lorsqu'une cheffe n'a pas à concilier vie familiale et maternité, elle ne peut toujours pas être incluse pleinement dans le monde de la haute cuisine. En outre, comme elle n'est pas mariée et n'a pas d'enfants, cette représentation renforce également l'impossibilité pour une femme d'être mère dans la profession à ce niveau. L'absence de la double journée comme complication pour l'avancement de la carrière d'Hortense a servi à mettre en évidence les autres façons dont les femmes sont marginalisées dans la haute cuisine. Le fait que Hortense n'a pas d'enfants ni une vie familiale soutient l'étude de Haddaji (2017) qui constate que les obstacles à l'inclusion des femmes dans la haute cuisine proviennent d'une variété de

facteurs, et pas seulement de la division sexuelle traditionnelle du travail où les femmes sont censées s'occuper de la famille (Testart, 2014).

Le film a beau avoir pour personnage principal une cheffe, cela ne signifie pas qu'il remet en cause les rôles traditionnels du travail ou qu'il complique la *communauté imaginaire* qui entoure la haute cuisine française. Au contraire, la représentation d'Hortense perpétue l'idée que les femmes ne sont pas faites pour la haute cuisine professionnelle française, comme le montre le fait qu'Hortense finisse par quitter son poste et travaille comme cuisinière dans une base de recherche scientifique en Antarctique, et le fait que de base elle est engagée à l'Élysée mais pas dans la centrale. Non seulement Hortense quitte le palais présidentiel, mais la France métropolitaine. Bien qu'elle se trouve dans une base de recherche française, donc légalement toujours en France, sa fuite de Paris et des cuisines présidentielle peut être interprétée comme un commentaire sur le monde de la haute cuisine en France. C'est-à-dire que ce milieu est tellement lié à l'identité française qu'après avoir été rejetée de cette cuisine Hortense a ressenti le besoin de s'éloigner physiquement de la France métropolitaine afin de se sentir à nouveau accueillie en tant que femme dans la profession culinaire. Il est évident qu'Hortense quitte son poste au palais présidentiel parce qu'elle ne se sent pas la bienvenue et n'est pas soutenue dans son rôle à la cause de la misogynie au sein de la gastronomie, ce qui reflète la façon dont les femmes gèrent souvent l'environnement masculin hostile de la cuisine professionnelle est de le quitter (Harris et Giuffre, 2015). Dans ce film, Hortense est victime de violence verbale et de harcèlement de la part des chefs qui sont décrits comme se conformant à la masculinité normative, la division genrée de la cuisine entre le domestique et le professionnel est clairement établie, et la *communauté imaginée* de la haute cuisine est renforcée comme étant masculine et française par le fait qu'Hortense quitte complètement le pays. Sa représentation est un reflet de la réalité, alors

une représentation réflexive selon Hall, mais en même temps elle construit la compréhension du public que ce type de comportement est la norme et renforce la notion que la cuisine professionnelle française est masculine.

### 3. *Les Recettes du Bonheur* (2014)

Le personnage féminin central dans *Les Recettes du Bonheur* (2014) est Marguerite. Puisque'elle n'arrive jamais au sommet de son métier, je caractérise ce personnage comme une sous-chef perpétuelle. Lorsque nous la rencontrons pour la première fois, elle prépare un repas simple pour les Kadam après les avoir rencontrés sur une route en dehors de la ville avec leur voiture en panne. Elle est accueillante et gentille avec les Kadam, et les impressionne rapidement avec un assortiment de pains et de fromages qui illustrent la qualité de la nourriture que l'on trouve en France et la fierté des Français vis-à-vis leurs traditions culinaires, ce qui établit le ton de la domination gastronomique française qui s'exprime tout au long du film. En situant cette présentation de Marguerite dans sa maison, nous avons également un aperçu de sa vie personnelle dans le sens où elle est une femme célibataire. Elle n'est pas mariée, n'a pas d'enfants et n'a pas de famille dont elle doit s'occuper, comme on voit aussi avec Hortense, ce qui donne l'impression que sa seule préoccupation est sa carrière. Mais comme nous le voyons, malgré son dévouement à sa profession, elle ne parvient jamais à atteindre le même niveau d'accomplissement que Hassan qui débute en cuisine seulement. Comme dans le cas d'Hortense, la représentation réflexive de Marguerite, décrit par la théorie de Hall (1997), soutient le fait que la maternité et la prise en charge des enfants ne sont pas le seul obstacle empêchant les femmes de devenir des acteurs importants de la haute cuisine, bien qu'il s'agisse d'un facteur significatif comme nous le verrons avec Helene et Kate, mais plutôt une combinaison d'inégalités systématiques découlant de la différence de genre (Haddaji, 2017). Souvent historiquement, on

montre que le manque de succès professionnel des cheffes est attribué au fait qu'elles ont des enfants. Mais ici, nous avons un personnage, tout comme Hortense, sans enfants et donc sans cet obstacle particulier à la réussite professionnelle. Cependant, elle n'est montrée que comme ayant un succès modéré par rapport à ses homologues masculins. Cela démontre que, quoi qu'il arrive, les cheffes sont dépitées comme pas aussi brillantes ou équipées pour être des cheffes de haut niveau.

Au début du film Marguerite annonce à Hassan qu'elle étudie, et ce depuis un certain temps, pour devenir cheffe de cuisine, et elle est immédiatement encadrée dans le rôle de l'étudiante. Bien que Marguerite soit caractérisée comme d'être dans le rôle d'une étudiante apprenant le métier, nous la voyons également au début du film servir de mentor temporaire à Hassan. Ceci est intéressant dans la mesure où Marguerite brouille la frontière étrange la ligne entre professeur et élève, car elle suit une formation pour devenir cheffe de cuisine, mais enseigne également à Hassan les bases de la cuisine française. D'une part, elle est française et a donc beaucoup à apprendre à Hassan quant aux traditions gastronomiques de son pays ainsi que la provenance des ingrédients et les techniques qu'elle apprend lors de sa formation de cheffe. D'autre part, elle est une femme dans la haute cuisine et devrait donc se tourner vers les hommes, comme Jean-Pierre, qui l'entourent pour obtenir des conseils. Historiquement, les femmes n'étaient pas considérées comme des mentors dans la haute cuisine car elles n'ont pas le même réseau professionnel, mais plutôt comme des enseignantes de base d'une cuisine qui était ensuite « améliorée » par les hommes (Black, 2021). Le fait qu'Hassan s'approprié ce qu'elle lui enseigne et utilise ces compétences pour faire avancer sa propre carrière réinscrit les caractéristiques genrées de la *communauté imaginée* de la haute cuisine comme étant dominée par les hommes.

Les femmes sont autorisées à être présentes, mais là encore, on voit avec Margueritte que leur rôle est d'être un soutien, et non de réussir en tant que telles.

Ce qui complique la relation entre Marguerite et Hassan, c'est qu'Hassan dépasse rapidement le cadre de son mentorat, et maîtrise vite les tâches qu'elle lui demande, comme perfectionner les cinq sauces françaises de base. Il grimpe les échelons au *Sans Pleurer* et devient son égal, puis, peu après, son supérieur. Par conséquent, le rôle de Marguerite dans ce film n'est pas de mettre en valeur les compétences et les prouesses des femmes dans la cuisine française, mais plutôt de renforcer le fait que, bien que les femmes soient apparemment les bienvenues dans la profession leur rôle est d'être un soutien pour les hommes, la base sur laquelle les chefs d'élite peuvent devenir célèbres et professionnels. Cette hiérarchie renforce la division historique du travail dans laquelle « au sein d'une même profession, les hommes et les femmes n'exercent pas les mêmes fonctions, et ces dernières atteignent rarement les plus hauts niveaux » (Battagliola, 2004, pp. 107-108). Tout au long du film, Marguerite est mise à l'écart alors qu'Hassan accomplit de plus en plus de choses dans sa profession. Son mécontentement est évident, puisqu'elle va jusqu'à confronter Hassan en l'accusant de l'utiliser pour sa base de connaissances afin de commencer à la concurrencer directement au *Sans Pleurer*, ce qu'il nie bien sûr et joue même la situation comme s'il l'offensait, comme si son accusation était illogique. Mais en réalité, la situation avec Hassan est une représentation historiquement vraie de la dynamique entre les hommes et les femmes dans la cuisine professionnelle française. Les femmes fournissent les bases sur lesquelles les hommes peuvent ensuite créer, innover et accéder à un statut d'élite qui les sépare de la sphère domestique. La scène domestique familière où les mères et les grands-mères enseignent à des hommes qui deviennent ensuite des professionnels, comme Hassan l'a fait avec sa mère, tandis que les femmes n'obtiennent pas le crédit qu'elles

méritent, est maintenant transposée dans le monde professionnel, où Marguerite est abandonnée alors qu'Hassan est élevé.

L'avenir de Marguerite dans la haute cuisine est défini par son rôle de soumission, donnant l'illusion du succès et de l'inclusion alors qu'elle est en réalité toujours marginalisée. L'intrigue se termine par le fait qu'Hassan sacrifie essentiellement son rôle de chef de cuisine à Paris, et peut-être ses trois étoiles *Michelin*, pour retourner au village et au *Sans Pleurer*, car il se sentait désenchanté par le profil d'élite qu'il s'était créé à Paris. Son retour apparemment triomphant est encadré par son désir de cuisiner des plats plus proches de ses racines et de sa famille, ce qui est symboliquement représenté par le fait qu'il cuisine un plat d'oursins que sa mère lui a appris. Hassan a exprimé son désir de travailler avec Marguerite sur cette nouvelle entreprise au *Sans Pleurer*, mais il est évident qu'il n'est pas sur un pied d'égalité. La conclusion du film en ce qui concerne le rôle de Marguerite tente de tromper le public en lui faisant croire qu'elle atteint ses objectifs ce qui, selon mon interprétation, n'est pas le cas. Lors de l'annonce, Hassan est le centre d'attention et Marguerite n'est qu'une pensée après coup. De plus, le développement de leur relation amoureuse tout au long du film réduit également son personnage à celui d'un rôle féminin de soutien, dont le but principal est d'encourager Hassan et non de se développer par elle-même. Elle peut être incluse dans les nouveaux plans mais il est clair qu'elle occupera un rôle de soutien pour Hassan.

#### 4. *Burnt* (2015)

Helene est le seul personnage principal qui est une cheffe, elle sert également d'intérêt amoureux à Adam. Bien qu'il semble qu'elle soit professionnellement prise au sérieux en tant qu'excellente saucière, Adam la recrute de son premier restaurant et Reece souhaite également l'employer dans sa cuisine, certains aspects de sa féminité sont exploités pour faire avancer le

développement de l'intrigue en tant qu'aide au personnage masculin principal d'Adam car elle est dépeinte comme un personnage plus compatissant qui cherche à adoucir la nature agressive d'Adam. Elle est présentée comme son soutien, une béquille sur laquelle il peut s'appuyer et qui contrebalance ses comportements agressifs et volatiles dans la cuisine, comme crier et jeter des assiettes. Quoique dépeinte comme un soutien pour Adam, sa présence représente également un obstacle à sa vision de la cuisine quand elle tente d'introduire de nouvelles techniques culinaires comme le sous-vide. En tant que femme dans la cuisine, elle dérange le culte masculin en assumant des rôles d'innovation habituellement réservés aux hommes.

La relation entre Helene et Adam évoque également l'apparition et le rôle de la dynamique des genres dans la haute cuisine. Cette fluidité des rôles de genre est soutenue par Butler (1989) et Nye (1993) dans le sens où l'apparence du genre n'est pas statique ou définitive, c'est une performance qui s'adapte aux circonstances et aux contextes changeants. Le mentorat d'Helene consiste peut-être à enseigner explicitement à Adam de nouvelles techniques qui favorisent la créativité, mais Adam enseigne implicitement à Helene comment agir comme un chef. D'abord, Helene quitte son poste de saucière dans un restaurant londonien à succès et au départ, on pense qu'elle est renvoyée pour avoir été en retard trop souvent, mais son patron l'encourage à prendre un poste dans la cuisine d'Adam parce qu'elle pourrait apprendre beaucoup de lui-même si à première vue elle n'est pas enthousiaste. Ensuite, Adam lui propose également de tripler son salaire, ce qui met en évidence la médiocrité historique de la rémunération des chefs (Ferguson, 2004), même très talentueux, dans les restaurants de haute cuisine. Cependant la dynamique ici est intéressante car, bien que ce nouveau travail soit un pas en avant dans sa carrière, une évolution objectivement positive et encourageante, la relation entre Adam et Helene, celle du mentor et de l'étudiant, est une représentation réfléchie de la réalité historique et



sociale. Toutefois, la relation entre eux est loin d'être statique et au contraire leur dynamique en ce qui concerne la manière dont ils incarnent les rôles de genre est fluide et ne cesse d'évoluer tout au long du film

En ce qui concerne la *communauté imaginée* de la haute cuisine, il est important de noter que non seulement Helene est une femme, mais qu'elle n'est pas française, elle est anglaise. En théorie, ces deux facteurs identitaires l'excluent et la marginalisent de la compréhension de ce qu'est la haute cuisine. Mais Helene parvient à s'imposer dans la haute cuisine, même en tant que sous-chef, en se conformant à l'environnement masculin dominant. Le film reflète la réalité à laquelle les femmes sont confrontées dans la haute cuisine dans lequel elles ne sont pas considérées comme capables de travailler avec succès dans le secteur à moins qu'ils ne se plient à la masculinité normative et la mentalité « shut up and work hard » que Black (2021, p. 114) décrit est incarnée par Helene. Par exemple, elle endure également la violence verbale d'Adam et continue à travailler pour lui malgré les abus qu'elle subit. Helene est montrée comme se conformant et acceptant la domination de la masculinité normative dans la cuisine, donc le film renforce le fait qu'en raison du fait qu'elle ne correspond pas biologiquement aux paramètres de la *communauté imaginée* de la haute cuisine, elle doit donc, comme Butler (1989) le suggère, jouer son rôle de genre d'une manière qui lui permette d'entrer dans cet espace. Par conséquent, afin d'être acceptée dans la haute cuisine, Helene doit faire preuve d'une certaine masculinité qui prouve qu'elle est capable d'occuper ce poste.

Le comportement et le style de leadership d'Helene oscillent tout au long du film entre essayer de se comporter comme Adam et essayer d'influencer ou de changer son comportement. Dans les scènes où Helene est représentée en train de s'occuper de la cuisine, elle affiche les mêmes comportements agressifs et violents qu'Adam, notamment en criant, en jurant, en jetant

des assiettes et autres attributs masculins plus normatifs. Bien qu'Helene se conforme à ces comportements masculins violents, elle travaille également dans un environnement très stressant et la réalité des conditions matérielles de travail doit être considérée comme un facteur de son comportement. Il semble qu'elle se comporte de cette manière à cause d'un mélange de frustration et de l'exemple qu'elle voit dans les environs d'un leadership dominé par les hommes. Adam lui-même mentionne à Michel, lorsqu'il est confronté au comportement de plus en plus violent et agressif d'Helene que Michel trouve inquiétant et inapproprié, que « if she wants to be like us she has to act like us ». Les commentaires de Michel sur le fait que le comportement d'Helene est inapproprié ou déplaisant montrent que lorsqu'un homme agit de la sorte, tel qu'Adam le fait tout au long du film, c'est normal, mais que si une femme dans la même position a un comportement similaire, c'est un problème. Cela perpétue la représentation de la haute cuisine qui accepte la violence, mais seulement si elle est exercée par un homme.

Bien qu'il y ait des scènes dans lesquelles elle adopte le personnage masculin stéréotypé, il y en a d'autres, comme pendant les repas de famille où Helene dégage un côté plus doux et plus compatissant, des qualités qui sont généralement associées au féminin. Nous ne voyons ce comportement qu'en dehors des conditions de travail dans la cuisine, ce qui montre qu'Helene adopte son personnage masculin plus agressif lorsqu'elle travaille, illustrant ainsi l'argument de Butler (1989) selon lequel le genre est une performance individuelle déterminée par les conditions sociales. Dans la cuisine, en tant que cheffe, elle doit se conformer à l'environnement masculin. En dehors de la cuisine, Helene fait preuve de caractéristiques féminines telles que la compassion et l'attention. Il y a même un moment où Helene dit à Adam que son équipe en cuisine est comme une famille, et qu'ils doivent se faire confiance, ce qui donne un aspect familial à son comportement professionnel. En insistant sur le fait que le lieu de travail est une

famille, Helene elle-même perpétue les rôles normatifs de genre où elle se considère comme la mère, probablement parce qu'elle est la seule femme, et Adam comme le père puisqu'il est aux commandes de la cuisine tel un patriarche ou chef de famille. La structure patriarcale est alors imposée sur le lieu de travail, et limite également la capacité des employés à se plaindre des conditions de travail et du comportement non-désirables des patrons parce qu'ils sont « comme une famille » et de ce fait la structure hiérarchique se voit naturalisée en quelque sorte. La structure familiale traditionnelle se retrouve dans la façon dont Helene traite Adam en dehors de la cuisine. Helene est représentée en train de soigner les blessures d'Adam après de multiples altercations avec les dealers parisiens, perpétuant encore les attributs maternels. Mais là encore, comme pour Marguerite, ces scènes de soins peuvent être assimilées à l'intérêt romantique d'Helene pour Adam plutôt qu'à un style de leadership professionnel ce qui renforce l'idée que le rôle de la femme dans la haute cuisine est d'être un soutien à la fois professionnel et personnel pour un chef masculin.

À plusieurs reprises nous constatons que Helene concilie son travail exigeant avec la prise en charge de sa fille Lily. Par exemple, elle est souvent en retard à son autre travail parce que Lily est malade, et de nombreuses scènes la montrent sortant précipitamment de son appartement pour emmener Lily à l'école ce qui implique qu'elle a un emploi du temps surchargé. Ces exemples mettent en évidence l'un des plus grands défis, mais pas le seul comme nous avons vu avec Hortense et Marguerite, auxquels sont confrontées les cheffes à savoir être à la fois mère et professionnelle et comment l'incompatibilité de ces deux styles de vie entraîne des difficultés dans les deux aspects de leur vie (Haddaji, 2017 ; Harris et Giuffre 2015). Nous voyons que lorsqu'Helene fait passer sa fille avant son travail, elle est considérée comme moins professionnelle et donc moins compétente que les autres. Et d'autre part, lorsqu'elle essaie de

faire passer son travail avant sa fille, Helene est alors dépeinte comme une mère négligente. De plus, il y a une scène où elle demande à Adam si elle peut prendre un congé pour le déjeuner afin de fêter l'anniversaire de Lily. Cela lui est refusé. Adam lui explique qu'étant donné qu'elle est si talentueuse, elle doit toujours être présente en cuisine et que les bon·nes chef·fes font ces sacrifices dans leur vie personnelles afin de réussir dans la vie professionnelle. Afin de maintenir un comportement professionnel, elle ne discute pas avec Adam et accepte sa décision. Mais le jour venu, Lily ne veut pas rester à la maison et Tony, le maître d'hôtel, accepte de déjeuner avec elle au restaurant. Tony demande à Adam de lui confectionner un gâteau d'anniversaire et il s'exécute à contrecœur. Helen regarde donc Adam apporter ce gâteau à sa fille depuis la porte de la cuisine mais elle n'entre pas dans la salle fêter avec eux car, Adam a bien fait comprendre, elle doit travailler. Même si son enfant est physiquement présent dans le restaurant, Helene reste distante de sa fille. Cette petite séparation physique de quelques mètres symbolise à mon sens la séparation qu'Helene doit avoir avec la maternité afin de poursuivre sa carrière. Regarder sa fille fêter son anniversaire depuis les portes de la cuisine montre physiquement la barrière entre la haute cuisine et la maternité.

Helene et Adam également finissent par tomber en amoureux, tout comme Marguerite et Hassan, Helene est donc quelque peu réduite à un rôle de soutien qui existe pour élever et servir de base aux désirs et aux objectifs du protagoniste masculin. Malgré la complexité du rôle du personnage dans la cuisine, à la fin du film, le·la spectateur·trice est quelque peu déçu·e de voir qu'elle tombe amoureuse du chef, ce qui nuit à l'inventivité du personnage car Helene finit par se conformer aux clichés du genre comédie romantique. Outre le fait que cet élément de l'intrigue pousse Helene dans un rôle féminin plus traditionnel, il perpétue également l'idée que les traits masculins toxiques d'Adam sont attrayants. Ces traits sont censés être attrayants pour les

femmes. Au final, la masculinité normative d'Adam, sous forme d'agression et de domination, perpétue la conceptualisation sociale hétéronormative de la relation entre les hommes et les femmes. Puisqu'il est un homme stéréotypé tant dans son comportement que Hélène, en tant que femme, devrait être attirée par lui car les traits toxiques d'Adam sont dépeints comme désirables sur le plan hétérosexuel. Tony, au début du film, est contre l'idée d'engager Helene parce qu'il sait qu'Adam a l'habitude de coucher avec les femmes de la cuisine, ce qui les pousserait à démissionner. Ce qui n'est pas mentionné, c'est la répercussion professionnelle de ce comportement de la part d'Adam. Tony dit que la femme a toujours quitté le restaurant, mais il est sous-entendu qu'Adam reste. Cela montre que l'on s'attend à ce que les femmes dans la haute cuisine soit acceptent le harcèlement soit quittent leur travail (Harris et Giuffre, 2015). Bien que les scènes entre Adam et Helen soient présentées comme consensuelles, le fait que la carrière et la formation d'Helen étaient sous le contrôle et la supervision d'Adam à l'époque a certainement joué un rôle dans le sens où elle a pu se sentir obligée de développer ces sentiments pour lui par crainte de représailles ou d'un environnement de travail encore plus hostile si elle le rejetait. Cette interprétation met en lumière notre discussion précédente sur la façon dont les femmes se sentent sexualisées dans la cuisine professionnelle par les discussions et les blagues sexualisées que l'on trouve couramment dans les cuisines (Harrie et Giuffre, 2015), mais ressentent le besoin d'accepter les comportements et les traitements. Récemment, cette acceptation normative du harcèlement a été remise en question par le mouvement #MeToo, en particulier en ce qui concerne les chefs célèbres comme Mario Batali en 2018 et Maurice Cazalis en 2019, mais elle n'a pas réussi à gagner beaucoup de terrain dans le monde culinaire, car il y a toujours un manque de soutien interne pour les victimes de ce genre de harcèlement, car il est encore largement accepté comme faisant partie de la culture et des conditions de travail (Harris et

Giuffre, 2015 ; Haddaji, 2017). Adam ne harcèle peut-être pas ouvertement Helene sur le plan sexuel, mais il profite d'une dynamique de pouvoir inégale qui favorise l'hétéronormativité et la domination et le contrôle continus des femmes.

##### 5. *No Reservations* (2007)

La première fois que nous rencontrons Kate, ce n'est pas dans la cuisine, mais sous la forme d'une voix-off lors de l'une des séances de thérapie imposées par son employeur, alors qu'elle déclare que son patron la licencierait si elle ne cherchait pas à obtenir une aide émotionnelle. Dès le départ, le fait de présenter Kate comme une femme émotionnellement instable et incapable d'assumer seule ses responsabilités professionnelles la rendent immédiatement inapte à occuper le poste. Tout comme avec Adam dans *Burnt*, Kate est obligée de suivre une thérapie. Mais ce qui est différent, c'est que les problèmes de santé mentale d'Adam sont imputés à sa consommation d'alcool et de drogue, et non à sa personnalité. Kate, quant à elle, n'est pas décrite avec un problème de toxicomanie. Ce que cela nous dit, c'est que lorsqu'il s'agit d'instabilité émotionnelle, les hommes peuvent blâmer des forces extérieures, mais les femmes ont des problèmes internes qui causent leur comportement sporadique. Les émotions de Kate sont utilisées de manière cohérente pour illustrer son caractère féminin : on la voit pleurer dans le congélateur, avoir des interactions dramatiques avec les client·es et des confrontations bruyantes avec Nick ainsi qu'avec sa patronne. Contrairement à Alexandre ou Adam qui ne sont pas autant réprimandés pour leurs débordements émotionnels, car ces explosions émotionnelles sont normalisées et ne sont pas vraiment considérées comme des explosions émotionnelles alors qu'elles le sont sans doute, Kate est considérée comme inapte à être cheffe alors que les chefs sont considérés comme répondant aux attentes de la profession. Le rôle des débordements émotionnels est donc perçu comme une faiblesse pour les femmes, mais

comme un signe de masculinité pour les hommes. Dans le film, les émotions de Kate sont dépeintes comme étant liées aux problèmes domestiques qui n'ont pas du tout leur place dans l'environnement professionnel, tandis que les débordements d'Alexandre et d'Adam sont liés à leur profession et sont donc acceptables, ce qui renforce encore une fois le clivage domestique/professionnel entre les sexes dans la cuisine française. Dans l'ensemble, Kate sert de modèle d'une cheffe qui réussit, mais la façon dont elle est représentée dans ce film joue sur les stéréotypes et renforce encore le fait qu'une femme dans sa position est une anomalie plutôt que la norme.

Le style de leadership et le comportement de Kate dans la cuisine font écho à ceux de la masculinité normative décrite par Nixon (1997), Nye (1993) et Forth (2008) comme étant l'agressivité, la violence, la froideur et la compétitivité. L'adhésion de Kate à la norme masculine en tant que femme est représentative de la façon dont les cheffes d'élite doivent se conformer à ces normes pour réussir dans la haute cuisine, même si elle est biologiquement une femme, elle présente des caractéristiques sexuées, selon Butler (1989), qui la dépeignent comme plus masculine que féminine. En d'autres termes, tout comme Helene, elle doit faire un genre de « performance », pour emprunter le terme de Butler, de la masculinité afin d'être acceptée. Bien que Kate ne crie pas et ne jette pas d'objets, comme le font les chefs comme Adam et Alexandre, elle fait preuve d'une hostilité et d'un contrôle excessifs envers son personnel et ses client·es. Par exemple, lorsqu'un serveur lui dit que le foie gras n'a pas été correctement cuit, elle entre dans la salle à manger et réprimande l'homme devant tout le monde. Cela dit, le client en question était lui-même extrêmement grossier envers Kate, mais en tant que cheffe d'élite elle est dépeinte comme une perfectionniste arrogante qui refuse d'accepter la critique, ce qui souligne encore une fois ~~souligne~~ son adhésion aux caractéristiques masculines du perfectionnisme dans le contexte

de la haute cuisine. À la fin du film, une situation similaire se produit : un client se plaint à plusieurs reprises que son steak n'est pas assez cuit, et Kate répond en sortant un morceau de viande cru et en le faisant claquer sur la table. À la fin de cette scène, Kate quitte le restaurant et se rend à l'appartement de Nick, le suppliant de rester à New York. Ces accès de comportement égocentrique et agressif dépeignent Kate comme un personnage incontrôlable qui ne remplit pas les rôles traditionnels de genre, faisant écho à Butler (1989) dans le sens où elle ne joue pas son rôle d'une manière qui correspond à la construction sociétale de la féminité, et qui est donc considérée comme l'autre, une étrangère. Le traitement de Kate montre un thème récurrent que nous avons également vu avec Helene, à savoir que même lorsque les femmes se conforment à leur environnement masculin et se comportent comme des hommes, elles ne sont toujours pas considérées comme égales. Cela témoigne du pouvoir de la masculinité normative dans le sens où, même lorsque la définition change ou est appropriée, elle fonctionne toujours à l'avantage des hommes.

Le personnage de Zoe, la nièce de Kate, contribue à aliéner Kate de son travail et met en évidence non seulement les rôles sexospécifiques socialement prescrits de la garde des enfants, mais sert également d'exemple de l'incompatibilité entre la cuisine professionnelle et la vie de famille. Kate s'est vue forcer d'adopter Zoe, car elle a été nommée tutrice de sa nièce et c'était le seul membre de la famille en mesure de s'occuper de la jeune fille après la mort tragique de sa mère. La maternité forcée de Kate met en dialogue encore ce que Firestone (1970) considère comme l'une des principales causes de l'oppression des femmes, l'unité familiale. Kate a immédiatement des difficultés avec Zoe tant dans sa vie personnelle que professionnelle, elle ne sait pas quelles activités faire avec elle, comment lui préparer à manger, ni même comment avoir une conversation avec un enfant. De nombreux exemples soutiennent l'idée qu'une cheffe qui



travaille est incapable d'élever correctement un enfant, et qu'une mère dévouée n'a certainement pas sa place dans une cuisine, et surtout pas dans une cuisine d'élite, comme le montrent également les scènes avec Helene et Lily dans le film *Burnt*. Par exemple, Kate oublie d'aller chercher Zoe à l'école, l'amène au restaurant jusqu'aux petites heures du matin et a beaucoup de mal à trouver une bonne baby-sitter, ce qui n'est pas la faute de Kate mais dû au manque de soutien social pour les mères qui travaillent, qui est un obstacle principal pour les cheffes (Haddaji, 2017). La seule solution de Kate pour équilibrer sa nouvelle maternité et empêcher Nick de s'emparer de sa cuisine est d'emmener Zoe avec elle au travail, et la haute cuisine n'est pas un endroit pour un jeune enfant, qui, encore une fois, a été conçu d'une manière qui exclut les femmes de multiples façons, y compris les mères. Bien que Zoe commence à apprécier le temps qu'elle y passe, elle souffre à l'école à cause du manque de sommeil et Kate se voit confrontée par la directrice de l'école qui l'accuse de ne pas bien remplir ses fonctions maternelles. La seule façon pour Kate de passer du temps avec Zoe est de s'absenter de son travail, ce qui souligne une fois de plus que la maternité et le travail sont incompatibles, ce qui fait écho à la réalité historique et sociale des femmes dans la cuisine professionnelle que nous avons évoquée.

Enfin, la relation entre Kate et Nick aborde à la fois la *communauté imaginée* de la haute cuisine et les rôles traditionnels des sexes. D'une part, Nick est un envahisseur de la cuisine française avec ses techniques italiennes et Kate est donc considérée comme la professionnelle qui s'adapte à la direction du restaurant. Mais si l'on voit cette situation à travers une analyse genrée, Nick en tant qu'homme, est dépeint comme plus apte à diriger un restaurant de haute cuisine, comme le montre son acceptation immédiate par l'équipe de cuisine et le propriétaire. Il semble donc que la masculinité de Nick emporte sur la formation culinaire française de Kate. Par exemple, Paula accepte d'abord plusieurs de ses suggestions pour l'évolution du restaurant

comme la modification d'une partie du menu. Ensuite, elle lui propose même le poste de Kate, que nous voyons être poussée hors de son rôle en raison de ses nouvelles responsabilités de mère. Par conséquent, la relation entre ces deux personnages montre que, bien que la haute cuisine soit valorisée par sa francité, la masculinité est devenue une qualité si importante qu'elle a supplanté la domination française dans la profession. Comme nous le voyons également dans le rapport entre Hassan et Marguerite, qui a beau être française, c'est Hassan qui est capable de réussir.

Le film met l'accent sur le fait que la fonction principale de l'intrigue est l'anomalie qu'est la présence d'une femme à la tête d'une cuisine d'élite de style français. Bien que cela puisse sembler inclusif à première vue, comme nous le voyons avec Hortense, Kate est soumise en réalité à une forme de tokenism et à une illusion d'inclusion. Son genre est utilisé comme un élément majeur de l'intrigue dans lequel le conflit principal de l'histoire est centré. Par conséquent, sa représentation n'est pas une réflexion sur l'inclusion des femmes dans la haute cuisine, mais plutôt une utilisation de l'altérité des femmes dans ce domaine comme source de divertissement. Au lieu d'aider à élever le statut et la visibilité des cheffes, la représentation de Kate sert plutôt à marginaliser davantage les femmes comme n'appartenant pas au milieu de la haute cuisine. L'inclusion d'un homme, Nick, comme l'un des principaux obstacles à la carrière de Kate souligne également l'acceptation générale des hommes dans la cuisine comme l'antithèse du leadership féminin. La relation romantique qui culmine à la fin du film et qui les amène à quitter ensemble la haute cuisine, renforce l'idée qu'une femme peut faire partie du monde de la cuisine professionnelle, mais seulement si elle travaille dans un environnement plus ouvrier ou familial. En situant Kate et Nick à la fin du film dans un petit bistrot avec Zoe, pendant la

journée, on perpétue la structure familiale hétéronormative qui exclut une fois de plus les femmes des professions de haut niveau.

Naturellement, pour correspondre au genre de la comédie romantique, le film a une fin heureuse stéréotypée dans laquelle notre personnage principal Kate a une sorte de révélation qui change sa vie et ses problèmes sont résolus. En l'occurrence, Kate et Nick quittent tous deux la haute cuisine pour ouvrir un bistrot de quartier plus simple où Zoe est activement impliqué. En apparence, cette conclusion semble douce et saine, le public a l'image d'une famille heureuse gérant une entreprise sans tous les soucis et le stress auxquels ils ont été confrontés plus tôt dans le film. Mais elle envoie un message définitif sur la haute cuisine, à savoir qu'il n'y a pas de place pour une vie de famille équilibrée avec une femme en charge de la cuisine et que l'environnement est extrêmement toxique pour les hommes et les femmes et engendre la compétition et l'inégalité. Lorsque Kate quitte la haute cuisine, cela sert de solution aux obstacles qu'elle a rencontrés en tant que femme dans ce rôle. Ce film est donc une représentation de la réalité à laquelle les femmes sont confrontées car beaucoup d'entre elles finissent par abandonner et fournit au public une construction renforcée des chefs professionnels qui exclut les femmes.

## CONCLUSION

Le but de ce projet était d'analyser le rôle que joue le genre dans les représentations cinématographiques des chef·fes travaillant dans la haute cuisine, en se basant sur l'importance historique de la masculinité normative et du professionnalisme. Au départ, je m'intéressais plus particulièrement à la manière dont les cheffes étaient représentées, mais la majeure partie de ce projet s'est concentrée sur les rôles spécifiques et les répercussions de la masculinité et sur la manière dont les représentations des chefs renforçaient le fait que la haute cuisine était un environnement dominé par les hommes, comme le montre la différence de longueur des chapitres 2 et 3. J'ai constaté que même dans les films de la culture populaire, les hommes dominent la profession. Sur les 14 chef·fes analysés et comparés dans cette étude de 6 films différents, 4 étaient des femmes et 10 des hommes. On constate une inégalité statistique non seulement chez les chef·fes travaillant dans la haute cuisine, mais aussi une inégalité supplémentaire dans leur représentation auprès du grand public.

Non seulement les femmes sont sous-représentées, mais comme l'a montré cette étude, lorsqu'elles sont représentées, elles sont soit une exception symbolique à la règle comme Kate, soit une structure de soutien pour les chefs masculins plus élitistes comme Marguerite et Helene, soit constamment harcelées et explicitement exclues du monde de la haute cuisine comme Hortense. Ou encore, les femmes sont absentes, comme on le voit dans *Comme un chef* ou *On a failli être amis*. Il semble que même dans la fiction, les femmes sont incapables d'échapper à l'oppression patriarcale systématique, à la hiérarchie et à l'exclusion qui en sont venues à définir la haute cuisine. La *communauté imaginaire* de la haute cuisine s'est développée de telle manière qu'elle en est venue à être définie par les hommes et la masculinité normative, ce qui donnent

l'illusion d'une inclusion des femmes, alors qu'en réalité il ne s'agit pas du tout d'une inclusion, mais plutôt d'une absence d'exclusion totale.

Historiquement, les femmes ont été complètement exclues du développement de la haute cuisine française dès ses débuts, alors que la haute cuisine quittait les maisons de l'aristocratie pour entrer dans le domaine public bourgeois du restaurant. Avec le travail crédité à deux hommes centraux, Carême et Escoffier, le domaine est devenu rigidement codifié et militarisé, se développant immédiatement comme une profession ouverte aux hommes seulement. Grâce à d'autres méthodes telles que le manque d'accès à l'éducation et les conditions de travail hostiles, l'exclusion des femmes n'était pas un effet secondaire du développement du secteur, mais une caractéristique intentionnelle. Même des femmes telles qu'Eugénie Brazier, une cheffe 3 étoiles accomplie, sont plus connues pour leurs enseignements fondamentaux qui ont permis à des hommes tels que Paul Bocuse d'atteindre la grandeur et l'invention de la haute cuisine. Le modèle français de la haute cuisine s'est rapidement répandu dans le monde entier avec l'aide du *Guide Michelin* et des chefs français travaillant en Europe et aux États-Unis, renforçant encore la domination masculine française dans la profession. Le rôle du nationalisme et de la race a également un impact sur la *communauté imaginaire* de la haute cuisine, dans la mesure où non seulement les meilleurs chefs sont des hommes, mais aussi des hommes blancs français, ou du moins ayant reçu une formation classique française. Ce que on voit dans cette *communauté imaginaire* à travers ces films, c'est une bataille entre ces deux facteurs identitaires, la francité et la masculinité. Lequel règne en maître ?

Comme le montre mon analyse, bien que la haute cuisine trouve ses fondements en France et dans l'identité française, tout au long de son développement, elle a été davantage définie par la masculinité que par la francité dans sa représentation. Avec Hassan et Nick, nous

avons vu que leur identité masculine leur permettait de surmonter leur manque de francité et de dominer les femmes avec lesquelles ils interagissaient. Hassan a été capable d'apprendre rapidement les techniques françaises et de s'élever bien au-delà de Marguerite, montrant implicitement que le genre est plus important pour réussir dans la haute cuisine. Quant à Nick, il a rapidement attiré l'attention du propriétaire, du personnel et des client·es en tant que chef italien dans la cuisine française, poussant Kate à l'écart et la convainquant finalement de quitter la haute cuisine. Cette étude démontre donc que le genre joue un rôle important dans les représentations des chef·fes dans ces films et donc dans la compréhension du public du monde de la haute cuisine.

Pour beaucoup de gens, le monde des restaurants de haute cuisine est inaccessible. Pour manger dans l'un de ces établissements, il faut pouvoir payer les prix généralement astronomiques, puisque le prix moyen d'un repas complet dans un restaurant 2 ou 3 étoiles est d'environ 235 euros ou 275 dollars par personne (Chef's Pencil, 2021) et se trouver dans une grande ville où la plupart de ces restaurants existent. L'interaction de la personne moyenne avec la haute cuisine en tant qu'expérience vécue est très probablement minime, mais ce à quoi il·elle a davantage accès, ce sont les films populaires. Je soutiens que la conceptualisation et la compréhension du grand public de ce qu'est la haute cuisine ne sont donc pas basées sur l'existence matérielle de la haute cuisine telle qu'elle se manifeste dans nos expériences vécues en tant que dîneur·euses, mais sont en fait centrées sur les représentations de la culture populaire. Par conséquent, la représentation que donnent ces films contribue à renforcer l'idée que la haute cuisine est non seulement toujours dominée par les hommes, mais aussi hostile aux femmes. Bien qu'elle soit encore représentative de la réalité historique et moderne selon laquelle les femmes sont sous-représentées dans ce domaine, la représentation des chefs de cette manière

réfléchi dans les films perpétue ces idées et constitue une barrière supplémentaire à l'entrée pour les femmes. Les femmes manquent de modèles dans le monde réel de la haute cuisine (Black, 2021, p. 51) et, comme l'a montré cette étude, les représentations fictives et médiatiques ne leur donnent pas non plus d'idoles ou de figures significatives supplémentaires. Si les femmes ne peuvent pas se voir représentées comme ayant réussi dans la profession, quelle est leur motivation pour devenir cheffes ? Comment pouvons-nous espérer un meilleur équilibre entre les genres dans ce domaine si nous continuons à perpétuer la hiérarchie masculine désuète et l'oppression systématique fondée sur le genre que l'on trouve dans la haute cuisine à travers nos représentations populaires des chef-fes ? Au XXI<sup>e</sup> siècle, alors que l'égalité des femmes sur le lieu de travail est devenue une question politique et sociale centrale aux États-Unis et en France, et que la pandémie de COVID-19 ne fait qu'accroître la visibilité de ces inégalités, pourquoi semble-t-il que la haute cuisine soit restée à l'écart ?

Nous devons également nous demander pourquoi le système de genre binaire cherche encore à définir une profession entière. Ce que cette étude n'a pas abordé, et qui doit donc être exploré par d'autres recherches, c'est le rôle que jouent le queerness et le genre non binaire dans la haute cuisine. Aucun des chef-fes de ces films n'a été identifié comme membre de la communauté LGBTQ+, à l'exception de la relation compliquée entre Adam et Tony dans *Burnt* qui, selon moi, sert davantage à renforcer la confiance d'Adam en sa propre masculinité qu'à ouvrir un dialogue sur l'homosexualité dans la haute cuisine. L'absence d'identité queer dans ces films témoigne d'une autre imbrication des genres au-delà du binaire homme/femme qui doit être explorée, l'égalité existe au-delà du système binaire qui, selon Sedgwick (1990), a influencé tous les aspects de notre société (p. 11). Si le genre est vraiment performatif, comme le théorise

Butler (1989), pourquoi joue-t-il un rôle aussi important dans l'acceptation des chef·fes dans cette profession ?

J'espère que ce projet a permis non seulement d'analyser les multiples facteurs qui ont contribué au développement de la *communauté imaginaire* de la haute cuisine comme étant strictement masculine et dominée par les Français, mais aussi d'ouvrir un dialogue sur les inégalités structurelles et systématiques que cette conceptualisation a sur la culture au sens large. En examinant comment les chef·fes de la haute cuisine sont représentés d'un point de vue genré et féministe, j'ai montré que les représentations renforcent cette oppression historique et l'exclusion des femmes, tout en soulignant l'importance de la masculinité normative dans le comportement et les performances des chef·fes de la haute cuisine. Ce que je nous mets au défi de faire maintenant, c'est de théoriser comment nous pouvons commencer à démanteler ces stéréotypes et ces inégalités systémiques et je propose qu'une étape consiste à commencer à diversifier la représentation d'une manière authentique qui souligne et célèbre le rôle des femmes dans la haute cuisine plutôt que de les confiner dans leurs rôles historiquement exclus et opprimés.



## BIBLIOGRAPHIE

## BIBLIOGRAPHIE

*Allociné Publicité*. (2022, March). Allociné.

<https://www.allocine.fr/film/fichefilm-221960/box-office/>  
[https://www.allocine.fr/film/fichefilm\\_gen\\_cfilm=141184.html](https://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=141184.html)  
[https://www.allocine.fr/film/fichefilm\\_gen\\_cfilm=108928.html](https://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=108928.html)  
[https://www.allocine.fr/film/fichefilm\\_gen\\_cfilm=221960.html](https://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=221960.html)  
[https://www.allocine.fr/film/fichefilm\\_gen\\_cfilm=193511.html](https://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=193511.html)  
[https://www.allocine.fr/film/fichefilm\\_gen\\_cfilm=221896.html](https://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=221896.html)

Anderson, B. (1983;2006) *Imagined Communities*. Verso.

Bartholomew, P. & Garey, J.G. (1996) “An Analysis of Determinants of Career Success for Elite Female Executive Chefs.” *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 20, 125-135.

Battagliola, F. (2008) *Histoire du travail des femmes*. Éditions La Découverte.

Bird, B. (Director). (2007) *Ratatouille* [Film]. Pixar Animation Studios.

Beauvoir, S. *Le Deuxième Sexe*, éd. Gallimard, 1949, rééd. Folio essais, 1976.

Berrebi-Hoffmann, I., Giraud, O., Renard, L., & Wobb, T. (eds.). (2019). *Categories In Context: Gender and Work in France and Germany, 1900–Present*. Berghahn Books.

Britannica, T. Editors of Encyclopaedia (2018, January 19). *Napoleonic Code*. Encyclopedia Britannica. <https://www.britannica.com/topic/Napoleonic-Code>

Butler, J. (1989) *Gender Trouble*. Routledge.

Chef’s Pencil, (2021). “How Much to Dine Out at a Top Michelin-Starred Restaurant” *Chef’s Pencil*. <https://www.chefspencil.com/top-michelin-starred-restaurants-prices/>

Chen, B. et al. (2020) “Media images and the gendered representation of chefs.” *Research in Hospitality Management*, 10, 1-6.

Chelminski, R. (1976) “The Secrets of France's Super Chef, Paul Bocuse: Cook Quicker Than the Concorde and Butter Up the World.” *People.com*

Cohen, D. (Director). (2012) *Comme un chef* [Film]. Gaumont

Connell, R. W. 1995. *Masculinities*. Berkeley: University of California Press

Cooper, J. et al. (2017) “Occupational identity and culture: the case of Michelin-starred chefs.” *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 29, 1362-1379.

- Crenshaw, K. (1991) Mapping the Margins: Intersectionality, Identity Politics, and Violence against Women of Color. *Stanford Law Review*, 43(6), 1241–99. <https://doi.org/10.2307/1229039>.
- Degrout, N. (2017). NDiaye, Marie. La Cheffe, roman d'une cuisiniere. *The French Review*, 91(2), 256+.
- Delphy, C. (1980) 'The main enemy', *Feminist Issues 1*, 23–40 (1980), p. 25. <https://doi-org.proxy1.cl.msu.edu/10.1007/BF02685557>. Originally published in a special double issue of the journal *Partisans*, entitled *Libération des femmes: année zéro*, (1970).
- Duchen, C. (2003) *Women's Rights and Women's Lives in France 1944-1968*. Taylor & Francis.
- Escoffier, A. (1895). Why men make the best cooks. *Universal food and cookery association, Annual Report*, 56-57.
- Evans, D. (1996). *An Introductory Dictionary of Lacanian Psychoanalysis*. Routledge.
- Farrell, M. (2016) "Is it Possible to Uncover Evidence of a Gender Revolution within Food Studies and Professional Culinary Literature." *Dublin Gastronomy Symposium*.
- Ferguson, P.P. (2004) *Accounting for Taste the Triumph of French Cuisine*. University of Chicago Press.
- Firestone, S. (1970). *The dialectic of sex: The case for feminist revolution*. Morrow.
- Forth, C. E. (2009). Manhood incorporated: Diet and the embodiment of "Civilized" masculinity. *Men and Masculinities*, 11(5), 578-601. <https://doi.org/10.1177/1097184X07304810>
- Forth, C. E. (2008). *Masculinity in the modern west: Gender, civilization and the body*. Palgrave Macmillan.
- Forth, C.E. & Tatithe, B. (2007). *French Masculinities: History, Culture, and Politics*. Basingstoke England: Palgrave Macmillan.
- Giousmpasoglou, C., Brown, L., & Cooper, J. (2018). Alcohol and other drug use in michelin-starred kitchen brigades. *International Journal of Hospitality Management*, 70, 59-65. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.11.003>
- Gledhil, C. and Ball, V. (1997) "Genre and Gender: The Case of Soap Opera." 335-383. In Hall, S., Evans, J., & Nixon, S. (1997,2013) *Representation*. London: Sage.
- Gombeaud, A. (2021) "Les Saveurs du Palais : L'Art Français De La Truffe." *Positif*, 619(9), 27-28.

Greenwald, Lisa. *Daughters of 1968: Redefining French Feminism and the Women's Liberation Movement*. Univ of Nebraska Press, 2019.

Haddad, R. (2016) Manuel d'écriture inclusive: Faites progresser l'égalité femmes/hommes par votre manière d'écrire. *Mots Clés*.

Haddaji, M. (2017) "Gender Barriers and Facilitators Faced by Women Chefs in the Gastronomy and The 'Haute Cuisine' Fields." doi:10.4995/thesis/10251/98663.

Haddaji, M. et al. (2017) "Women Professional Progress to Chef's Position: Results of an International Survey." *Journal of Culinary Science & Technology*, 16, 268 - 285.

Hall, S. (1997) "The Work of Representation." 1-45. In Hall, S., Evans, J., & Nixon, S. (1997,2013) *Representation*. London: Sage.

Hallström, L. (Director). (2014) *The Hundred Foot Journey*. [Film]. DreamWorks Pictures, Reliance Entertainment, Participant Media, ImageNation Abu Dhabi, Amblin Entertainment, Harpo Films.

Harp, S. L. (2001) *Marketing Michelin : advertising & cultural identity in twentieth-century France*. United Kingdom: Johns Hopkins University Press.

Harris, D.A. & Giuffre, P.A. (2010) "*Not one of the guys*": women chefs redefining gender in the culinary industry.

Harris, D.A., & Giuffre, P.A. (2015) *Taking the Heat : Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen*. Rutgers University Press.

Héritier, F. (1996). *Masculin/féminin: La pensée de la différence*. O. Jacob.

Hicks, S. (Director). (2007) *No Reservations*. [Film]. Castle Rock Entertainment, Village Roadshow Pictures.

*The Internet Movie Database*. (2022, March) IMDb.

<https://www.imdb.com/title/tt2503944/>

[https://www.imdb.com/title/tt0481141/?ref =fn\\_al\\_tt\\_1](https://www.imdb.com/title/tt0481141/?ref =fn_al_tt_1)

[https://www.imdb.com/title/tt2980648/?ref =fn\\_al\\_tt\\_2](https://www.imdb.com/title/tt2980648/?ref =fn_al_tt_2)

Johnston, J. et al. (2014) "Making change in the kitchen? A study of celebrity cookbooks, culinary personas, and inequality." *Poetics*, 47, 1-22.

Kasper, L.R (ed). (2017) *The Routledge Handbook of the Ethics of Discrimination*. Taylor & Francis Group.

Kleinman, S., Ezzell, M., & Frost, A. (2009) "Reclaiming Critical Analysis: The Social Harms of 'Bitch'." *Sociological Analysis*. 3(1), 47-68.

Knobloch-Westerwick, S. et al. (2014) "A Crack in the Crystal Ball? Prolonged Exposure to Media Portrayals of Social Roles Affect Possible Future Selves." *Communication Research*, 41, 739 - 759.

Koutchoumoff, L. (2016). Marie NDiaye dans la cuisine des passions : La romancière signe « La cheffe, roman d'une cuisinière », un portrait délicat et violent d'une femme habitée par la beauté. *Temps*, Geneva, Switzerland.

Konno, A. (2020) "Étude de la Cheffe, roman d'une cuisinière de Marie Ndiaye." *Etudes de langue et littérature françaises*, 116, 68.

Kurnaz, Alper et al. (2018) "Evaluation of Women Chefs in Professional Kitchens." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6, 119-132.

Labbas, Assia. (2018, Feb) "France's New Michelin Guide: More Fraternité Than Égalité." *The New York Times*, [www.nytimes.com/2018/02/23/world/europe/michelin-guide-france-women-chefs.html](http://www.nytimes.com/2018/02/23/world/europe/michelin-guide-france-women-chefs.html).

Larson, M.S. (1977) *The Rise of Professionalism: A Sociological Analysis*, Berkeley: University of California Press.

Lane, J. & Waters, S. (2018) *Work in crisis: film, fiction and theory. Modern & Contemporary France*, 26(3), 225-232. doi: 10.1080/09639489.2018.1448769

Lehman, P. (2001) *Masculinity: Bodies, Movies, Culture*. New York: Routledge.

Lindenfeld, L. & Parasecoli, F. (2016) *Feasting Our Eyes : Food Films and Cultural Identity in the United States*. Columbia University Press.

Lottman, H. (2003) *The Michelin Men: Driving an Empire*. Bloomsbury Academic.

Le ny, A. (Director). (2014). *On a failli être amis*. [Film]. Move Movie, Mars Films, Cinéfrance 1888, France 2 Cinéma.

Madichie, N.O. (2013) "Sex in the Kitchen: Changing Gender Roles in a Female-Dominated Occupation." *Development Economics: Women*.

McMillan, J. (2002) *France and Women, 1789-1914: Gender, Society and Politics*. Taylor & Francis.

Meloury, J., and Signal, T. (2014). 'When the plate is full': Aggression among chefs. *International Journal of Hospitality Management*, 41, 97-103.

Merwin, H. (2018, January 23) *Truffle Soup and La Bande à Bocuse: How Paul Bocuse became the most legendary chef in France*. Grubstreet. <https://www.grubstreet.com/2018/01/paul->

[bocuse-legendary-chef-rip.html#:~:text=His%20most%20well%2Dknown%20dish,%24425%20worth%20of%20black%20truffles.](http://bocuse-legendary-chef-rip.html#:~:text=His%20most%20well%2Dknown%20dish,%24425%20worth%20of%20black%20truffles.)

Murphy, S.T. (1998) "The Impact of Factual Versus Fictional Media Portrayals on Cultural Stereotypes." *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science*, 560

NDiaye, M. (2016). *La cheffe, roman d'une cuisinière: Roman*. Gallimard.

Nixon, S. (1997) "Exhibiting Masculinity." 288-324 in Hall, S., Evans, J., & Nixon, S. (1997,2013) *Representation*. London: Sage.

Nye, R. A. (1993). *Masculinity and male codes of honor in modern France*. Oxford University Press, Incorporated.

Nye, R. A. (2005). Locating masculinity: Some recent work on men. *Signs: Journal of Women in Culture and Society*, 30(3), 1937-1962. <https://doi.org/10.1086/426799>

Nye, R.A. (2015). How the duel of honour promoted civility and attenuated violence in Western Europe. In Strange, C., Cribb, R., & Forth, C. E. (Eds.). (2015). *Honour, violence and emotions in history*. Bloomsbury Publishing Plc.

Ragavan, S (2012, Oct.). "Taste test: Menu by three-star Michelin chef Philippe Marc". *Time Out Kuala Lumpur*.

Rigby, B. (1991) *Popular Culture in Modern France : A Study of Cultural Discourse*, Taylor & Francis Group.

Ruhlman, M. (2007). *The reach of a chef: Professional cooks in the age of celebrity*. New York: Penguin

Sedgwick, E. K. (1990). *Epistemology of the closet*. University of California Press.

Seitz, M.Z. (July 27, 2007). "If You Can't Stand the Analysis of Work and Parenthood, Get Out of the Kitchen". *The New York Times*. E8.

Suchon, G., Stanton, D. C., & Wilkin, R. M. (2010). *A woman who defends all the persons of her sex: Selected philosophical and moral writings*. The University of Chicago Press

Swenson, R. (2009) "Domestic Divo? Televised Treatments of Masculinity, Femininity and Food," *Critical Studies in Media Communication*, 26 (1), 36-53. doi: 10.1080/15295030802684034

Swinbank, V.A. (2002) "The Sexual Politics of Cooking: A Feminist Analysis of Culinary Hierarchy in Western Culture." *Journal of Historical Sociology* 15, 464-494.

- Testart, A. (2014) *L'Amazone et la Cuisinière. Anthropologie de la division sexuelle du travail*. Gallimard, coll. Bibliothèque des sciences humaines.
- Toussaint-Samat, M. (2001) *Histoire de la cuisine bourgeoise du moyen âge à nos jours*. 176-177. Paris: Albin Michel.
- Trubek, A. (2000). *Haute cuisine: How the French created the culinary profession*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Viennot, É, dir. (2016) *L'Académie contre la langue française : le dossier féminisation*. Editions iXe, 2016.
- Vincent, C. (Director). (2012) *Les saveurs du palais*. [Film]. Vendôme Production, France 2 Cinéma, Wild Bunch, Armada Films, Canal++.
- Wailly, J.M. (2004) "Les Différentes Phases Du Travail Des Femmes Dans L'industrie." *Innovations 20* (2), p. 131., doi:10.3917/inno.020.0131.
- Wallerstein, I. (2003). Citizens All? Citizens Some! The Making of the Citizen. *Comparative Studies in Society and History*, 45(4), 650–679. <http://www.jstor.org/stable/3879492>
- Wells, J. (Director). (2015) *Burnt*. [Film]. Shiny Penny Productions, 3 Arts Entertainment, Battle Mountain Films.
- Worton, M. (1998) "Marked Men: The Writing of Masculinity in Modern France." *Forum for Modern Language Studies*, 24(3), 250-261.