


# 2023 / Le travail dans les systèmes agricoles et alimentaires

Bien-être et qualité : donner du sens au travail

- 
- 
- 1 / Une cuisine durable et respectueuse
  - 2 / La résidence de chef.fe : un format pour expérimenter
  - 3 / Bondir.e, une association née pour ne plus taire les violences en cuisine



---

# 1 / Une cuisine durable et respectueuse

---

**Pour être durable, le plaisir doit avoir du sens** - La nouvelle génération de chef.fes est consciente qu'elle a entre ses mains le futur de la gastronomie, résolument durable. Elle est de plus en plus intransigeante sur l'origine des produits et leur saisonnalité. Des labels le mettent désormais à l'honneur – Ecotable, étoile verte Michelin...même si les référentiels sont perfectibles.

**Mettre en avant l'humain** - Être chef.fe cuisinier.e c'est avant tout prendre part à un écosystème où la valeur d'un produit est celle du travail que l'on aura fourni pour qu'il arrive jusqu'à la cuisine puis jusqu'à l'assiette. De plus en plus, les cuisinier.e.s travaillent en direct avec de petits producteurs dont les noms figurent au menu des restaurants.

- *Exemple du système d'"Amap" professionnelle" créée avec 5 restaurants parisiens livrés 1 fois/semaine par deux maraîchers franciliens.*



---

# 1 / Une cuisine durable et respectueuse

---

Ce respect pour la matière vivante et le travail qu'il y a derrière nourrissent une approche « zéro déchet » en cuisine qui vient décupler la créativité et faire du respect de la planète une source d'inspiration inépuisable : huiles de carcasses, bouillon d'épluchures, crèmes de cosses, gâteaux de fanes...

A sa façon et à sa place, le/la cuisinier.e peut faire passer des messages dans l'assiette : la technique vient au service de l'émotion qui elle-même aide à la prise de conscience.

C'est le/la cuisinier.e qui doit s'adapter au producteur, l'humain à la nature, et non l'inverse. De plus en plus, les équipes et les clients ont cette conscience écologique.

- Un engagement renforcé dans les cuisines d'Alexandre Couillon, Dan Barber ou Pascal Barbot.
- La diversité du règne végétal, la nécessaire inversion des proportions animales/végétales dans les assiettes.



---

## 2 / La résidence : un format pour expérimenter

---

Depuis une quinzaine d'années, la résidence de chef.fes s'est développée sous différents formats qui offrent aux résident.e.s un cadre plus ou moins libre de travail et d'expérimentation.

**Restaurant Elsa à Monaco** – Rare restaurant certifié bio et pêche durable de la principauté, notre collaboration saisonnière m'a permis de m'adresser à une clientèle majoritairement éloignée des préoccupations environnementales (ndlr : les voitures de luxe sur le parking et les yachts visibles depuis la cuisine).

Le travail quotidien avec leurs maraîcher.e.s dans cette environnement a nourri ma réflexion sur ce qu'est la haute gastronomie et le luxe en cuisine : consacrer du temps à faire pousser et à sublimer.

- Mention « une démarche inédite d'utilisation complète du produit, de la tête à la queue, du fruit au noyau, de la fleur à la feuille » sur le menu
- Changer le regard sur les produits : toutes les parties du poisson, ni foie gras ni truffe ni caviar, pithiviers végétal et jus corsé de légumes



## 2 / La résidence : un format pour expérimenter

**Restaurant Le Perchoir Ménilmontant à Paris** – Pour cette résidence, je m'étais donné champ libre pour illustrer la variété de notre si riche terroir végétal : légumes et fruits bien sûr, mais aussi pousses, fleurs, feuilles, algues, céréales.

Entre hommage et source d'inspiration, le menu a été créé chaque semaine en fonction des produits envoyés par les producteurs.

- 7 séquences 100% végétal, parfois condimentées par une protéine animale (souvent du poisson)
- La création d'un accord mets-boissons sans alcool dans une logique de valorisation des chutes en cuisine
- Un plat qui a fait du bruit : le congee, une bouillie de riz (adaptée de mon livre au fil des saisons)



## 3 / Bondir.e pour ne plus taire les violences dans la restauration

“Ne vous résignez jamais” Gisèle Halimi

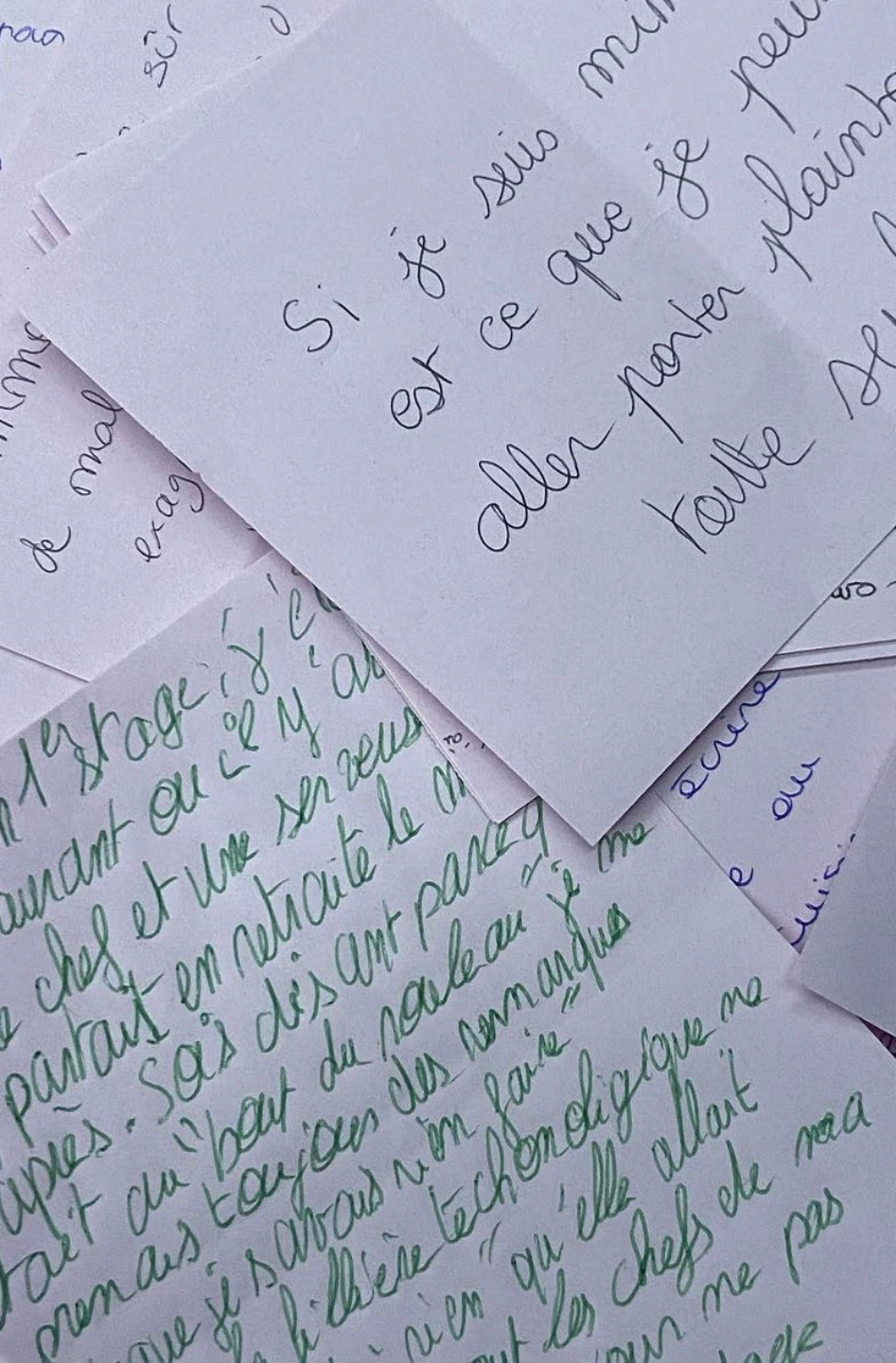
Crée en mai 2021 à Paris, l’association Bondir.e regroupe des cheffes, traiteuses, cuisinières indépendantes, autres professionnelles de la restauration.

Son but : lutter contre tous les types de violences dans la restauration.

Ses actions : prévention dans les écoles hôtelières et prises de parole dans les medias.

Car comme son nom l’indique, Bondir.e est né pour faire bouger les choses en en parlant.

- 10 écoles hotellières ont ouvert leurs portes pour 20 interventions devant des élèves du Bac Pro au Bac+3 : qualification juridique des faits (atteintes sexuelles, viols...) pour montrer le caractère répréhensible par la loi de gestes souvent minimisés et présentés comme du bizutage ou des pratiques traditionnelles en restauration, témoignages par écrit sur de petits bouts de papier, que nous lisons à voix haute en fin d’intervention pour garantir l’anonymat des élèves.



## 3 / Bondir.e pour ne plus taire les violences en cuisine

“Il y a une autre manière de faire. Avec Bondir(e), nous voulons ouvrir une nouvelle voie” Les cofondatrices de Bondir.e

Il y a des choses dans notre métier qui nécessitent d’être très stricts, comme l’hygiène et la sécurité, pour le personnel et pour les clients.

Nourrir les gens, c’est une sacrée responsabilité et le service s’inscrit dans un temps court et précis propice au stress.

- **Intervenir dans le système éducatif** permet d’agir au premier niveau du système de hiérarchie de la brigade traditionnelle pour pouvoir ensuite travailler sur un autre type de management, penser les équipes différemment en promouvant des postes moins définis, en permettant plus d’échanges.
- **Et imaginer peu à peu un nouveau management, bienveillant et inclusif**, que l’on pourrait apprendre dans les écoles hôtelières comme dans toute école de management : des points quotidiens avant et après la journée de travail pour permettre à chacun de comprendre sa place dans le travail collectif et pour créer un dialogue continu entre la salle et la cuisine (une seule équipe);