



HAL
open science

De la mère à la cheffe : entre invisibilisation et stéréotypisation, la médiatisation des cuisinières en questions

Estérelle Payany

► **To cite this version:**

Estérelle Payany. De la mère à la cheffe : entre invisibilisation et stéréotypisation, la médiatisation des cuisinières en questions. Doctorales de la SFSIC, Jun 2024, Nancy -, France. . hal-04607590

HAL Id: hal-04607590

<https://hal.science/hal-04607590>

Submitted on 10 Jun 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

DE LA MÈRE À LA CHEFFE : ENTRE INVISIBILISATION ET STÉRÉOTYPISATION, LA MÉDIATISATION DES CUISINIÈRES EN QUESTIONS

Fruit d'une tradition de distinction sexuée du métier de cuisinier qui tient moins des compétences que d'un système culturel mis en place, le « bastion masculin » construit par une tradition d'exclusion des femmes du métier et un accès tardif des femmes à la formation professionnelle a construit une mise en invisibilité des professionnelles du secteur. Etudier le traitement médiatique et les stratégies de communication des femmes travaillant dans les cuisines lors de la dernière période de médiatisation du culinaire (2007-2023) permet d'opérer une typologie des figures médiatiques féminines, en questionnant les mécanismes d'invisibilisation mis en place dans le secteur

TEMPS FORTS DE MEDIATISATION DU CULINAIRE

2007-2024	3 étoiles pour Anne-Sophie Pic - Mondialisation de l'influence gastronomique (Michelin, 50 Best Restaurants, la liste...) - Génération Top Chef - Chefs influenceurs
1973-1987	Nouvelle Cuisine - Bocuse en figure de proue - Exportation des chefs français - Association des Restauratrices Cuisinières (ARC)
1953-1967	Raymond Oliver, premier chef télévisuel Début de la médiatisation télévisuelle du culinaire
1933-1940	Premiers étoilés Michelin - Âge d'or des Mères en cuisine
1883-1931	Revue "L'Art Culinaire", "Le Cordon Bleu" (1895) Philéas Gilbert Chefs vs gastronomes

PRÉSENCE DES FEMMES DANS LE SECTEUR

35% de femmes en cuisine professionnelle selon la DARES* (comportant aides, cuisiniers et chefs cuisiniers)
Direction de l'animation, de la recherche, des études et des statistiques (2017-2019)

19% à un poste de chef-cuisinier

5% ★★★ de femmes au guide Michelin (7 cheffes sur 133 chefs)

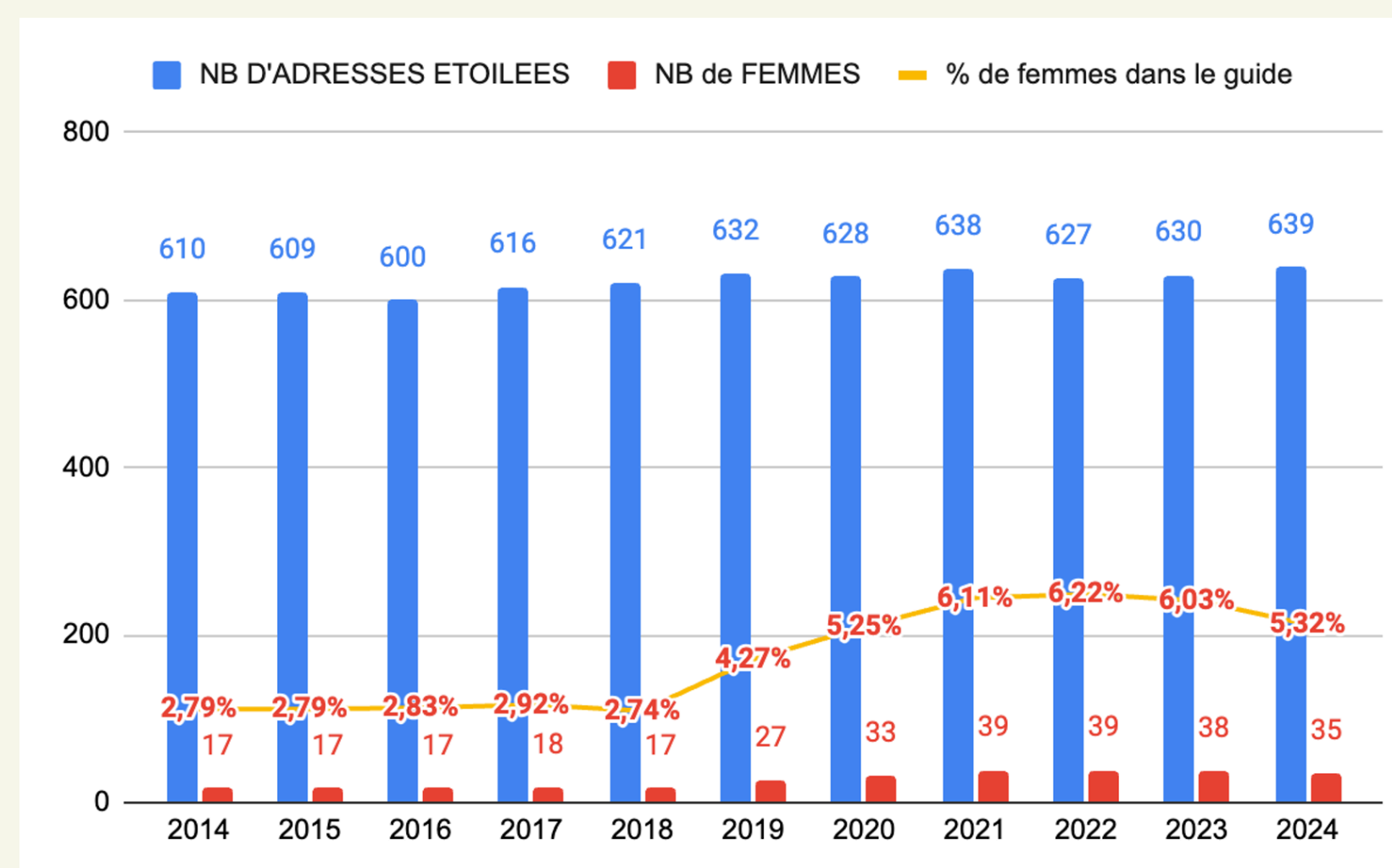


Fig. 1 Evolution du nombre de restaurants dirigés par une femme dans le guide Michelin entre 2014 et 2024

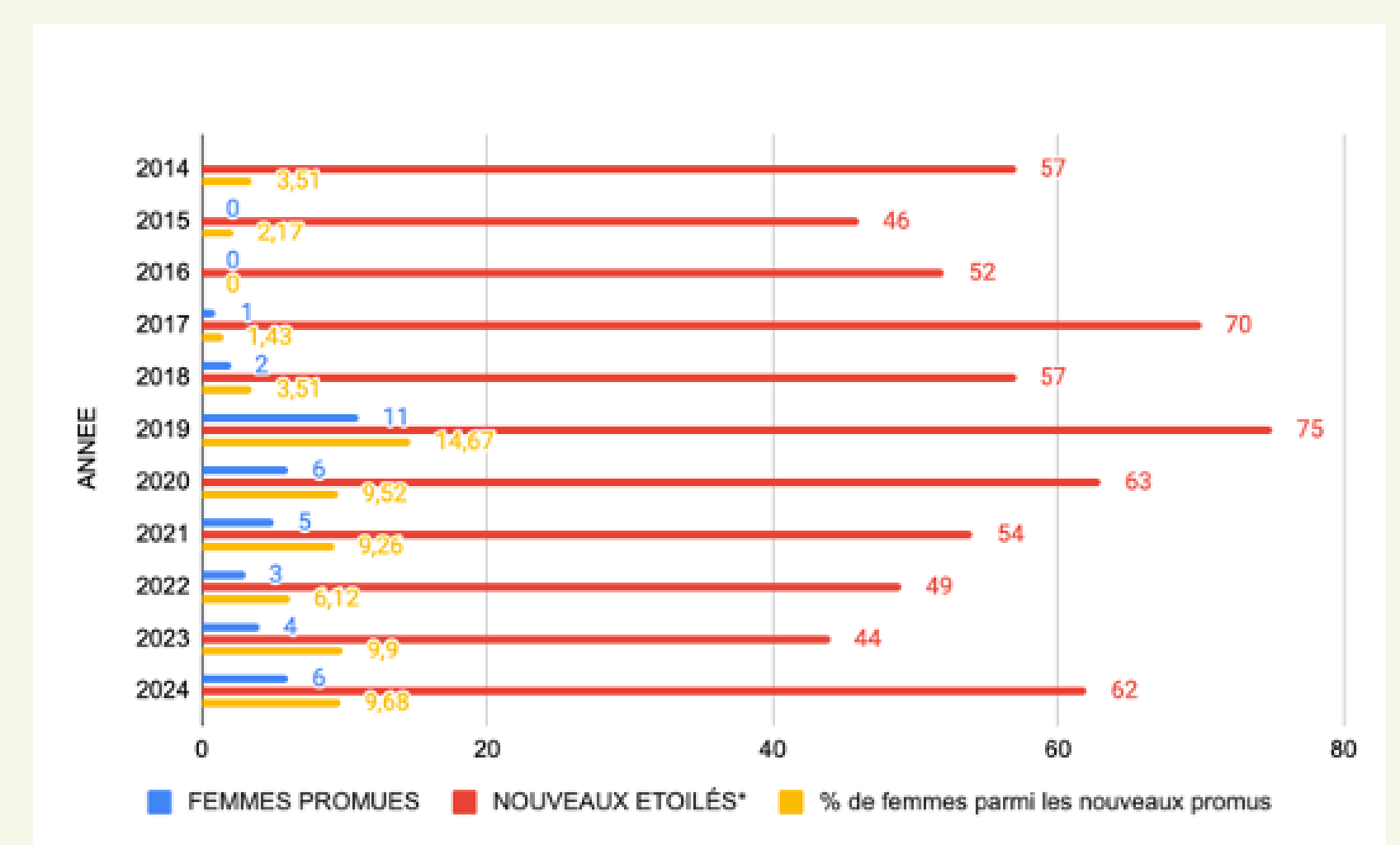


Fig. 2 Femmes parmi les nouvelles étoilées Michelin 2014-2024

ÉMERGENCE DU MOT ET DE LA FIGURE DE LA CHEFFE

1859 : première occurrence - « Cheffe des bandits » dans l'Histoire de l'art Dramatique de Théophile Gautier

1921 : «Les hommes ayant toujours accaparé les sommets où il est permis de s'illustrer et relégué les femmes dans les dessous noirs. Il n'y eut que des chefs et pas de «cheffes» dans les grandes cuisines », in La Française, 26 nov. 1921, à propos du centenaire de Brillat-Savarin

2000 : le mot se répand peu à peu dans d'autres professions (entreprise, orchestre...) et dans l'espace francophone (Québec, Suisse...)

2012 : Une «Top Cheffes » du Parisien Magazine (A.-S. Pic, S. Le Quellec, Amandine Chaignot, Ghislaine Arabian)

2016 : Parution de "La cheffe, roman d'une cuisinière" de Marie N'Diaye

2018 : Anne-Sophie Pic, seule femme trois étoiles en France, commence à utiliser « cheffe » dans sa communication

2019 : Publication de « Cheffes, 500 femmes qui changent la donne dans les cuisines de France » (Frediani-Payany, Nouriturfu)

2020 : le guide Michelin emploie désormais « cheffe » au lieu de « femme-chef »

2024 : Cohabitent dans l'usage chef, femme chef, femme cheffe et cheffe

UNE MÉDIATISATION LIMITÉE

3,17%

des couvertures du magazine Le Chef consacrées à des cheffes (jan. 2007 - mars 24) 5 couvertures sur 152

70% des publications du compte Instagram "Le Chef" représentaient des personnes en 2022-2023, réparties ainsi

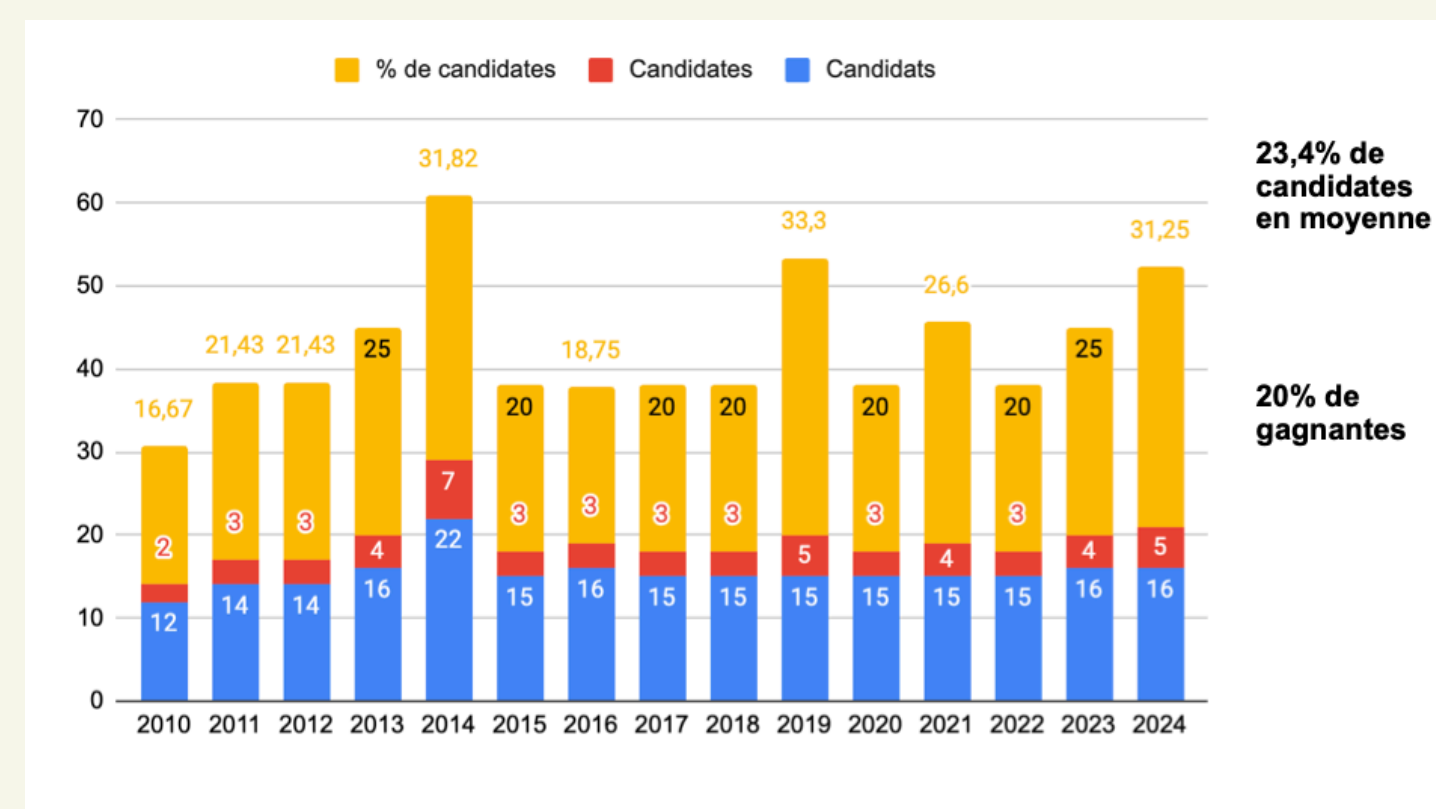


Fig. 3 Nombre de candidates à Top Chef de 2010 à 2024

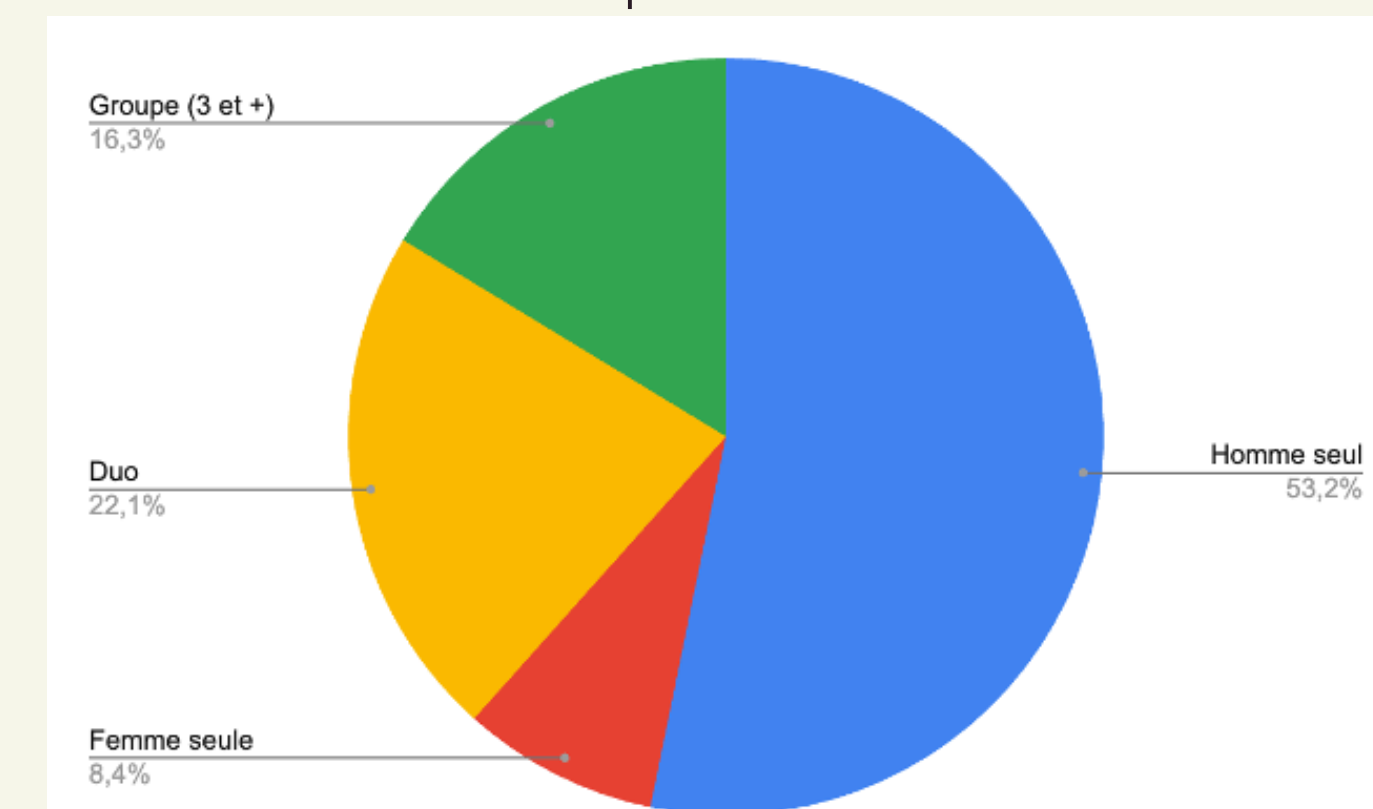


Fig. 4 Compte Instagram "Le Chef" - Répartition des posts par type de portraits 2022-2023

REPRÉSENTATIONS ET STÉRÉOTYPES DE LA CHEFFE DANS LES MEDIAS

LA MÈRE/LA GRAND-MÈRE



Cuisiner est un acte d'amour, pas une compétence professionnelle...

Érigée en équivalent féminin des chefs des années 30, le terme Mère (qui n'était pas que lyonnaise) est toujours convoqué. La figure de la "cuisine de grand-mère" est souvent convoquée par les chefs étoilés, même quand leur grand-mère était elle-même chef étoilé (cf Georges Blanc). Les professionnelles restent désignées comme dans la sphère domestique.

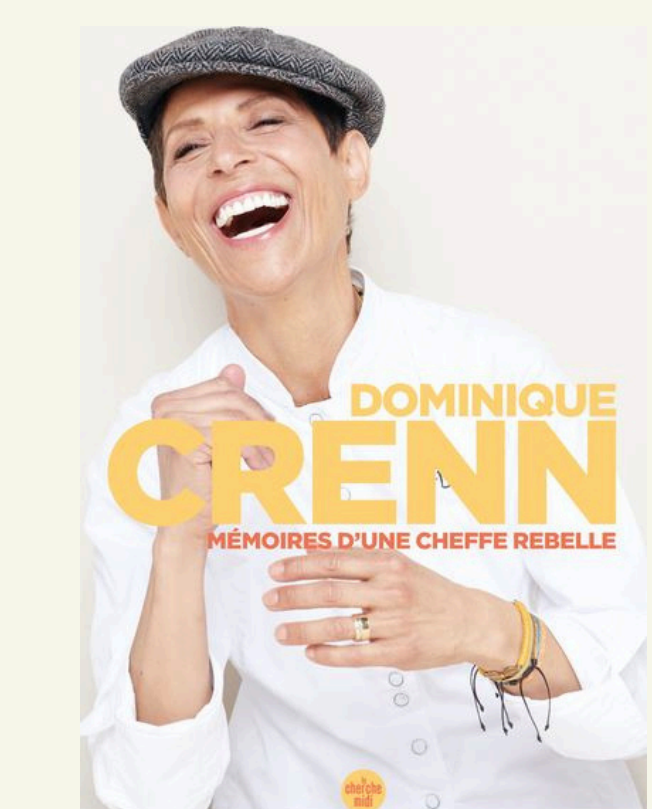
LA PIONNIÈRE

Jamais égalée, toujours isolée



première candidate au Bocuse d'Or pour la France (Naïs Pirolet en 2023, en photo), première MOF (Andrée Rosier), première meilleure pâtissière au monde (Jessica Préalpato, Nina Métayer) : être la première accueillie dans une institution masculine assure retombées médiatiques... sans évolution de l'institution. Et éclipse d'éventuelles femmes qui auraient précédé, entérinant une vision progressiste et mettant les femmes en concurrence.

L'ENGAGÉE-REBELLE



Condamnée à faire mieux et à repenser le métier

Dominique Crenn (en photo), Nadia Sammut qui défend la cuisine sans allergènes et sans gluten, Manon Fleury contre les violences en cuisine et pour l'emploi des femmes en cuisine à des postes à responsabilités...

LA FEMME D'EXCEPTION

Il ne peut en rester qu'une



La pionnière peut accumuler les performances : elle devient alors femme d'exception, comme Eugénie Brazier (première personne à avoir obtenu 6 étoiles), ou Anne-Sophie Pic (femme la plus étoilée au monde). Une singularité qui limite la concurrence médiatique avec les autres chefs.

TOUTES ENSEMBLE

Mais seulement si le genre est le sujet



S'il n'y a que des femmes sur la photo, c'est pour questionner sur le peu de femmes en cuisine, ou pour le 8 mars.

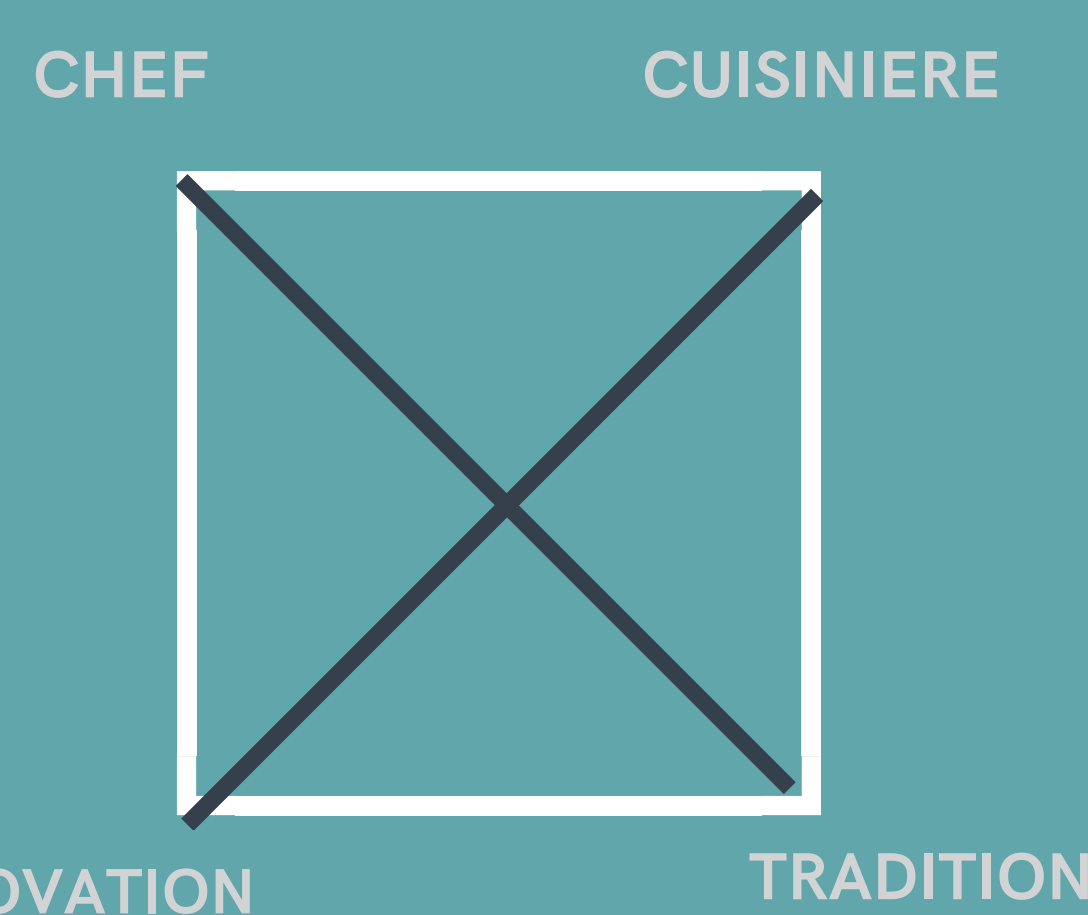


Fig. 5 Carré sémiotique de la représentation des femmes en cuisine 1973-1987

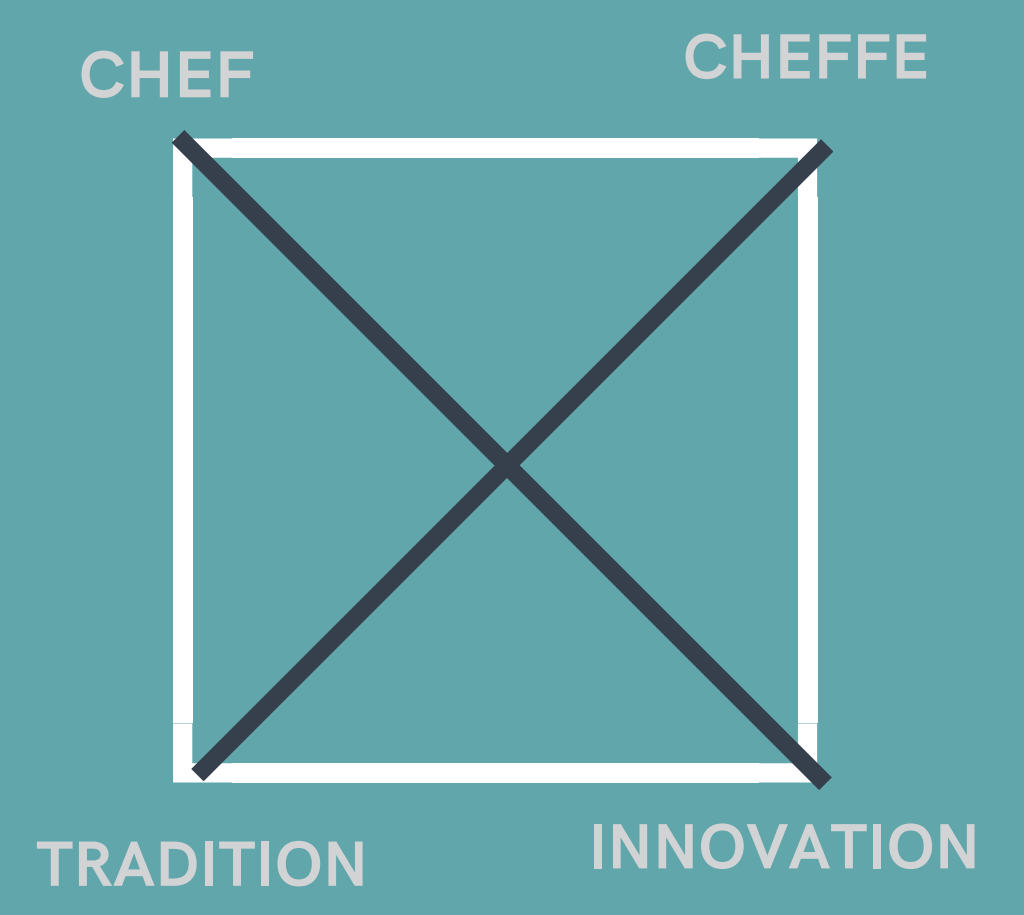


Fig. 6 Carré sémiotique de la représentation des femmes en cuisine 2014-2024

Lorsque la médiatisation des chefs s'est intensifiée avec la "Nouvelle Cuisine", les femmes ont été assignées à la fonction de gardiennes de la tradition culinaire, réduites au stéréotype de mère/grand-mère, incapables de créativité en cuisine et même interdites du port de toque par Paul Bocuse, figure emblématique érigé en symbole du chef français (fig.5). Avec l'arrivée d'Anne-Sophie Pic dans les rangs des chefs 3 étoiles, le discours se diversifie, avec l'émergence de la figure de la cheffe (cf. historique du mot) qui opère un renversement sémiotique (fig.6) . Elles sont désormais également représentées comme des personnalités engagées sur des innovations sociétales et environnementales, pour moderniser l'image d'un métier pénible qui peine à recruter.

Quatre représentations principales des femmes en cuisine circulent, non exclusives.

Elles peuvent se combiner et accroître ainsi la médiatisation des cheffes : Dominique Crenn est ainsi pionnière (1ère femme trois étoiles aux Etats-Unis) et rebelle (militante LGBTQIA+, critique du système de la brigade...). Elles peuvent aussi se succéder dans le temps : Anne-Sophie Pic a d'abord été pionnière (1ère femme 3 étoiles en France depuis 56 ans), puis promue femme d'exception (cheffe ayant le plus d'étoiles au monde), mais fait figure de schtroumpfette sur l'ensemble des 3 étoiles français.