De la cuisine

Cuisiner pour les autres : un art, un plaisir, une exploitation, du stress ? Création collective ou hiérarchie insupportable ?

Entretien avec
Marion M.,
qui travaille en cuisine
dans un restaurant à Paris

Propos recueillis par
Martine Lalande

Marion : « La condition la plus compliquée n'est pas physique, c'est la condition morale. Physiquement, on est debout, près des fours, il fait chaud, on peut s'habituer. Mais on est sous pression. Il faut être super organisé, carré, rapide, ne pas faire de chichis et en même temps, on te demande d'être attentif, d'être créatif, de tout retenir... Alors qu'en cuisine, pour se faire vraiment plaisir, il faut pouvoir faire des essais, tenter des choses. »

En théorie, le travail en cuisine est collectif. « Mais la hiérarchie est très présente et pesante, les chefs se permettent de faire des réflexions auxquelles on ne doit pas répondre et en aucun cas leur en adresser. La condition de femme implique également certaines difficultés. Être un peu jolie est à double tranchant : au départ, on va être cool avec toi, on te drague, on t'aide, on rigole... Mais quand ils comprennent que tu n'es pas disponible, ou que tu ne réponds pas à leurs avances, cela peut vite tourner court : on va te faire des réflexions peu amènes sur ton physique, ta façon d'être, de travailler... Genre vraiment bout de viande quoi... A une période, je n'étais pas au top, et on m'a dit, pour expliquer l'attitude à adopter : "On est tes supérieurs, si on te fait une remarque, arrête de montrer que ça ne te plaît pas. On sait que tu es une femme donc que tu n'a pas de couilles, mais montre qu'il peut t'en pousser." Charmant... »

« On te vend la cuisine comme un art, de la créativité, un domaine où tu vas être reconnu. En fait... ce dont on rêve, c'est d'avoir le temps de créer. Cela arrive surtout quand on est chef. Mais heureusement on trouve des endroits où, comme là où je travaille, on peut proposer et créer des choses bien avant. En tant que "chef de partie"¹ j'ai pour mission de proposer un "menu musicien"² (une entrée ou un dessert) chaque fois qu'il y a un concert. Seule obligation : rentrer dans un certain budget. C'est l'occasion de laisser libre cours à l'invention, de créer des plats. C'est ce que je préfère dans mon travail. »

« On sait que ce sont des rythmes difficiles, mais c'est en le vivant qu'on réalise comme c'est lourd. On est payé trente-neuf heures, le plus souvent on en fait soixante à soixante-quinze. Contre cinq semaines et demie de vacances. A l'inspection du travail, quand tu dis que tu travailles dans la restauration, ils comprennent. Il arrive aussi que cela marche dans l'équipe. Une fois, à la haute saison, c'était dur, l'équipe se serrait les coudes : on s'aidait, on se soutenait dans l'adversité. Mais ce n'est pas constant. Tu peux un jour être aidé, on va t'expliquer, te soutenir et un autre on va t'enfoncer ou ne plus te parler. Alors tu vas couper tes carottes. »

« C'est le propre d'une équipe. Il faut réussir à composer avec ça, c'est ce qui est intéressant, ce sont des relations humaines. Mais parfois, tu sens que tu n'es pas humain, tu es juste une machine. C'est même un compliment : « tu es une machine ! », quand tu as fait ton travail bien et vite, comme un robot... On peut passer de très bons moments, quand on a une bonne équipe et qu'on est de bonne humeur, même avec beaucoup de travail. A la fin, on est vidés mais contents. Les gens ont trouvé ça bon ! »

« On te vend une reconnaissance. Mais quand tu es en bas de l'échelle, tu es reconnu parce que tu es bosseur, tu ne vois pas le client et il ne te voit pas. La reconnaissance financière par le pourboire n'est pas automatique, bien souvent elle est réservée au personnel de salle, même si de plus en plus, on trouve des maisons qui partagent avec la cuisine. Quant à la reconnaissance du client, elle n'est qu'indirecte, via les serveurs. Seul le chef passe entre les tables. J'aimerais bien aller voir les gens et demander si la petite note de cannelle ajoutée leur a plu, est-ce qu'ils s'attendaient à ça ? Il n'y a que moi qui peux la poser, cette question. » ■

1. Le chef de partie s'occupe d'une partie du repas, par exemple les entrées, ou les desserts, ou les deux.

2. Ce restaurant est adossé à une salle de concert.

Ce dont on rêve,
c'est d'avoir le
temps de créer.
Cela arrive
surtout quand
on est chef.