



Slow Food®

# **Manifeste de l'Alliance Slow Food des Cuisinières**

France  
mai 2019



## INTRODUCTION

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

Ce texte est né des discussions, rencontres, et événements initiés par l'Alliance Slow Food des cuisiniers depuis sa création, en février 2016.

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

Ce travail a produit de la matière à penser « vivante » qui continue à évoluer et à coller à notre monde. Il a été écrit pour confronter la grande idée du changement de paradigme nécessaire à la transition avec la réalité de ceux qui agissent cette transition au quotidien. Il y aura certainement des versions actualisées à l'avenir.

Le manifeste est destiné aux membres de l'association et à tous les cuisiniers qui veulent changer de monde et s'émanciper du modèle économique et social dominant. Il est destiné aussi à toutes les organisations, entreprises, collectivités qui souhaitent travailler avec nous pour lever tout malentendu sur l'objet même de notre association.

# MANIFESTE

## 1. LE CUISINIER EST UN ARTISAN

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

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

Loin de répéter les pratiques ancestrales sans les critiquer, l'artisan-cuisinier.e doit faire preuve d'imagination et d'adaptation pour continuer à participer au monde et non le subir.

### **L'artisan se base sur l'expérimentation et la matière, sur l'intuition et l'interaction**

Chaque jour, à travers ses gestes, l'artisan-cuisinier.e se lie à la matière. Il la sent, la ressent, tient compte des saisons, du temps qu'il fait, de l'humeur des autres et de la sienne, de ses contraintes, de ses découvertes et parfois de ses conflits avec la matière. Il doit sans cesse négocier avec elle, se tromper, essayer de nouveau et repenser sa pratique.

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

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

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

### **De l'artisan à l'artiste**

C'est nourri de ce processus artisanal que l'artiste peut émerger, les limites entre artisan et artiste deviennent alors assez floues. L'imagination de l'artiste résulte de la répétition du geste et de sa réflexion à partir de ce qui l'entoure, et qu'il « est embarqué dans la galère de son temps », selon Albert Camus dans « l'artiste et son temps », dans un discours prononcé le 14 décembre 1957.

### **La cuisine n'est pas une industrie**

L'alliance des cuisinier.e.s s'oppose à toute forme de travail sans qualité et donc à l'industrialisation de la cuisine.

L'artisanat est confronté à la frénésie du monde du travail moderne qui veut nous réduire à des tâches sans pensées, à des compétences sans compréhension de la finalité. Ce monde du travail qui nous conduit très vite à une industrialisation du métier de cuisinier pour abandonner le caractère humain de la restauration artisanale et devenir ainsi un commerce numérique déshumanisé.

## 2. CUISINIER DU VIVANT

### **L'Alliance Slow Food des cuisiniers place le vivant au cœur du métier de cuisinier**

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

#### **Le vivant est en adaptation permanente**

Chaque être, chaque plante, chaque animal mais aussi chaque savoir-faire participe à une évolution et une adaptation des hommes, des plantes et des animaux à leur environnement. Nous respectons ces caractéristiques, c'est pourquoi nous cuisinons en tenant compte des enjeux climatiques, environnementaux, sociaux, politiques.

#### **La biodiversité est au cœur du vivant**

Les semences paysannes, les modes de productions, les sols, les techniques de pêche, les races locales, les conditions d'élevages et d'abattage composent la biodiversité de l'univers de l'artisan-cuisinier.

La réintroduction de millions de graines potagères libres de droit et garanties par le travail des artisans semenciers font beaucoup plus pour la nutrition et la paix entre les hommes que toutes les recherches de laboratoires au service d'intérêts particuliers.

#### **Responsables envers tout le vivant, animal et végétal**

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

#### **Nous refusons la mainmise du privé sur le vivant**

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

## 3. UNE ALLIANCE DE « CUISINIER.E.S »

En septembre 2018, lors de la rencontre internationale de Terra Madre à Turin, les représentants des alliances de 22 pays ont émis le souhait de ne plus s'appeler l'« Alliance Slow Food des Chefs » pour devenir l'« Alliance Slow Food des Cuisinier.e.s ». Cette résolution est adoptée à l'unanimité.

## Cuisinier versus chef

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

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

## Chef, élite & compétition

La prédominance du « chef » va jusque dans le vocabulaire des organismes de formation et écoles de cuisine qui ne forment plus des cuisiniers mais des chefs. Ce « chef » désigne donc cette figure de l'autorité qui détient le pouvoir et surtout se différencie des cuisiniers relégués à des tâches subalternes, sans âmes et sans idées, l'exécuteur des tâches invisibles.

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

## 4. UNE CUISINE ÉMANCIPATRICE

L'Alliance Slow Food des Cuisinier.e.s souhaite que les cuisines soient des lieux dans lesquels les rapports sociaux permettent l'émancipation professionnelle de chacun dans un juste équilibre entre nos vies sociales, familiales et culinaires. Cette relation au travail concerne notre propre métier mais aussi les partenaires, fournisseurs, et producteurs.

### Les conditions de l'émancipation

L'épanouissement professionnel à travers notre métier requiert une reconnaissance et des conditions d'exercice dignes et à la hauteur de l'investissement de chaque artisan. Pour une émancipation professionnelle, les hommes ont aussi besoin de construire des vies sociales, qui procurent un équilibre, entre métier et vie personnelle et familiale, et des conditions d'exercice du métier qui préservent leur santé physique et psychologique.

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

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

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

La cuisine française doit regarder en face la réalité douloureuse et violente de l'exercice de la profession. Celle-ci ne peut plus banaliser ce phénomène. Pour quelques avancées sociales chez quelques précurseurs, la restauration reste un métier toujours plus violent que les autres, où le travail est piètrement

rémunéré et sous-évalué, où les démissions y sont plus importantes qu'ailleurs(1), ou les phénomènes d'addictions sont aussi très élevés (2). Tandis que la profession pleure de ne pas avoir assez de main d'œuvre, il n'y a jamais eu autant de cuisinier.e.s demandeurs d'emploi (3). Depuis l'avènement de la médiatisation de la cuisine, les écoles hôtelières forment suffisamment de cuisinier.e.s, mais trop peu d'entre eux restent dans le métier dans les premières années qui suivent le diplôme.

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

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

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

Nous souhaitons inventer de nouvelles pratiques, de nouveaux rythmes, un autre sens au lieu qu'est le restaurant, inventer un cadre où les cuisiniers pourront s'affranchir des vieilles règles obsolètes, enfin redevenir pleinement des artisans, œuvrant dans la transparence, avec respect et humanisme, et nourrir avec du sens et du plaisir.

## **5. UNE CUISINE POUR TOUS**

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

### **Une alimentation bonne, propre et juste pour tous**

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

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

Cuisiner pour tous nous amène à condamner toutes les filières alimentaires qui ont pour modèle l'intégration économique, en premier lieu la grande distribution pour les particuliers comme les professionnels qui engendrent la malbouffe et les atteintes à la santé des plus précaires.

### **Une gastronomie pour tous**

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

Préoccupation toute maternelle s'il en est, la cuisine s'est peu à peu masculinisée avec sa reconnaissance sociale, parallèlement au prestige grandissant de la gastronomie. Or, la gastronomie ne peut pas se résumer au sens élitiste du luxe et d'une avant-garde culinaire. Elle appartient à tous, à toutes les cuisines, à toutes les populations et à toutes les cultures, sans distinction économique. La gastronomie, ainsi considérée, peut se retrouver dans les assiettes d'une cantine scolaire aussi bien que dans un restaurant d'entreprise ou un restaurant haute-couture. Il s'agit de la même exigence, mais à travers des modes d'expression différents. Cette exigence de cuisine constitue un défi qui dépasse notre métier de cuisiner.

## 6. LA CUISINE EST UNE RECONQUÊTE CULTURELLE

L'accès à une cuisine bonne, propre et juste n'est pas seulement une question économique et de facilité d'accès, c'est aussi une question de culture et d'éducation.

### **En retrouvant le lien avec les producteurs**

La distribution de masse, pour les particuliers comme pour les professionnels, a rompu le lien direct avec les producteurs de la terre, de la mer, de la vigne, en mettant en priorité la sécurité alimentaire et les prix bas, bercés par une communication avec des d'images d'Épinal de nature et de tradition. Ainsi détourné des réalités agricoles et artisanales, le grand public n'a plus eu de regard sur ce qui se passait dans les champs, les fermes et les unités de transformations, il a perdu le fil avec sa propre histoire et son sens critique pour choisir lui-même son alimentation.

### **Connaître et comprendre, pour construire l'avenir**

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

### **En remettant l'humain au centre**

L'Alliance Slow Food des cuisiniers s'associe au Conseil de l'Europe en adhérant au réseau Faro du nom de la convention qui « reconnaît la nécessité de placer la personne et les valeurs humaines au centre d'un concept élargi et transversal du patrimoine culturel ».

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

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

## 7. REPENSER LA FORMATION À LA CUISINE

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

Le contenu des formations initiales comme des formations professionnelles a insuffisamment évolué ces dernières années dans son rapport aux préoccupations environnementales et climatiques.

La formation doit intégrer que la cuisine s'apprend aussi dans la compréhension des autres métiers de bouche. Connaître les produits à travers leurs qualités gustatives, nutritives et esthétiques constitue un bagage nécessaire mais pas suffisant. Le cuisinier.e doit connaître tout son cycle de production et conditions d'élaboration. Le lien avec les professions du maraîchage, d'élevage, de pêche, de fromagers, de charcutiers, de bouchers se doit d'être le plus étroit possible pour une compréhension mutuelle des contraintes des uns et des autres. Cette connaissance permet une collaboration saine qui peut faire progresser les pratiques des deux.

L'Alliance prône une formation qui double le savoir-faire d'une éthique de la considération pour le futur artisan.

## 8. LE CUISINIER EST ACTEUR DE LA BIODIVERSITÉ ET DE SON TERRITOIRE

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

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

Pour développer ces solutions locales et adaptées, les métiers doivent s'associer entre eux au sein des filières et de leurs organisations. Ils pourront ainsi défendre l'accès à la terre, au capital pour l'investissement, à la formation et à la transmission et enfin la reconnaissance financière et rémunératrice du travail d'intérêt général fourni par ces acteurs du terrain au quotidien.

## 9. LE CUISINIER EST RELIÉ AU MONDE QUI L'ENTOURE.

Nous ne vivons pas dans une bulle, nous sommes dans nos vies de cuisinier.e.s traversés par les grandes tensions sociales et migratoires qui font la une de nos médias depuis longtemps. Qu'ont en commun un migrant arrivant sur une côte italienne et un cuisinier.e au cœur d'un palace parisien ? Les parcours sont différents, les histoires aussi, pourtant nous sommes tous liés par une même destinée. La vision systémique du monde nous force à interpréter nos modes de vies, nos actions au regard de ce qu'elles peuvent provoquer à l'autre bout de la planète.

Dans une économie globalisée, l'agro-industrie française inonde les marchés de pays émergents de



produits low-cost qui participent à l'effondrement des marchés locaux. Les populations traditionnellement agricoles gagnent les faubourgs des métropoles et changent leurs modes de vie.

Loin de l'idée d'une résolution par l'action individuelle, l'Alliance Slow Food des cuisinier.e.s pense que la solution se trouve dans les organisations collectives indépendantes et en réseau, œuvrant dans la même direction du bien commun.

## 10. LE CUISINIER PARTICIPE À LA RECHERCHE ET AU SAVOIR

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

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

## 11. LA CUISINE, EN ÉVOLUTION ET EN EXPRESSION PLURIELLE

L'Alliance Slow Food des Cuisinier.e.s s'interroge sur le sens du métier de la cuisine, dans toutes les dimensions citées dans les articles du manifeste. Comment voulons-nous vivre et faire vivre ce moment qui nous amène deux à trois fois par jour à une table ?

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

Depuis la fin du XX<sup>ième</sup> siècle et avec l'avènement de la mondialisation, les concepts éclosent un peu partout. Ils sont souvent associés à des tendances, des modes, peuvent innover, s'inspirer du monde ou puiser dans la tradition.

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

Les cuisinier.e.s de l'Alliance entendent porter les questions sur la signification du restaurant, sur son rôle dans la vie sociale des villes et des campagnes. Nous faisons à manger, mais notre responsabilité est aussi d'assumer ce rôle social des lieux que sont les restaurants. Qu'ils soient dans une ferme, une entreprise, un théâtre ou un musée.

La liberté du cuisinier.e et du restaurateur est bien de pouvoir incarner son engagement dans un lieu qui fait sens pour lui et que cet esprit puisse être partagé avec les mangeurs.

(1) Source DMMO-EMMO 2014-Dares

(2) Baromètre santé 2010 de l'INPES

(3) Source Dares. Pôle emploi, traitement Dares 2014

(4) Article 23 de la déclaration universelle des droits de l'homme

1. Toute personne a droit au travail, au libre choix de son travail, à des conditions équitables et satisfaisantes de travail et à la protection contre le chômage.
2. Tous ont droit, sans aucune discrimination, à un salaire égal pour un travail égal
3. Quiconque travaille a droit à une rémunération équitable et satisfaisante lui assurant ainsi qu'à sa famille une existence conforme à la dignité humaine et complétée, s'il y a lieu, par tous autres moyens de protection sociale.
4. Toute personne a le droit de fonder avec d'autres des syndicats et de s'affilier à des syndicats pour la défense de ses intérêts

### MANIFESTE DE CARLO PETRINI

*« Toutes les cuisines du monde doivent jouir d'une même dignité. Il est nécessaire de réhabiliter et de faire connaître les produits d'un territoire ainsi que les manières de les cuisiner : ces savoirs courent le risque de disparaître avec la biodiversité alimentaire qui les a inspirés ; ces produits supplantés par l'industrie alimentaire, par une agriculture intensive, esclave de la chimie et conditionnée par le marché mondial. Je parle d'une gastronomie libérée. »*

Carlo Petrini



[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)