L’émergence des pâtissiers de restaurant : sociologie d’une segmentation professionnelle

4 juillet 2017

Dans la revue *Sociologie du travail*, T. Collas (Sciences-Po) consacre un riche article à l’émergence d’un nouveau segment professionnel, les « pâtissiers de restaurant », basé sur l’analyse croisée d’archives professionnelles et de récits de carrières recueillis auprès de 44 pâtissiers travaillant ou ayant travaillé au sein de restaurants et d’hôtels (27), ou uniquement en boutique et/ou dans l’enseignement et le conseil (17). À partir des années 1970, sous l’influence de la Nouvelle Cuisine, le « dessert à l’assiette » supplante le service « à la russe » sur chariot présentant des apprêts préparés plusieurs heures à l’avance. Jusqu’alors, les desserts étaient achetés en boutique ou réalisés dans le restaurant en recourant aux mêmes procédés, notamment la surgélation. Dorénavant, ils sont de plus en plus réalisés en cuisine, dans l’urgence, sur commande du client, à partir de produits frais de saison.

L’article analyse le contraste entre deux types d’organisation du temps de travail : concentré sur la matinée dans le cas de la boutique (de 5h à 14h), en « horaire dilaté » pour le pâtissier de restaurant, entre la préparation des viennoiseries le matin et l’assiette de dessert du soir. Entre cuisine et boutique, les conventions esthétiques divergent : dans la première, la simplicité, le goût et l’improvisation sont promus contre le strict respect des recettes et du décor caractéristique de la seconde. Le pâtissier de restaurant se rapproche ainsi du chef de cuisine, notamment dans sa prétention à être « l’auteur » du dessert.

Mais, pour exister socialement, il cherche aussi à s’en distinguer, ce qui semble favoriser une convergence avec les pâtissiers de boutique. T. Collas mentionne plusieurs initiatives au début des années 1990 visant à accroître la visibilité du groupe, et qui rencontrent un accueil favorable chez les pâtissiers de boutique. Un décompte des produits, recettes et lieux d’exercice des signataires de recettes, dans les articles du *Journal du pâtissier*, montre ainsi que cette revue s’ouvre largement aux pâtissiers de restaurant, alors que ceux-ci ne représentent qu’une part marginale de la production.

Source : *Sociologie du travail*