



LICENCE PROFESSIONNELLE HÔTELLERIE RESTAURATION

PROJET TUTORÉ

La médiatisation de la cuisine à la télévision

Présenté par :

Elisa CEBRIAN

Célia DANGREMONT

Clémentine GOUSSARD

Martin ORDRENNEAU

Thomas THINUS

La médiatisation de la cuisine à la télévision

La médiatisation de la cuisine à la télévision

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tutorés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propres à leur auteur(e).

La médiatisation de la cuisine à la télévision

« Et, de fil en aiguille, la télévision qui prétend être un instrument d'enregistrement, devient un instrument de création de réalité » - Pierre BOURDIEU

“La télévision ouvre bien des portes, notamment celles des réfrigérateurs” - Jean-Loup CHIFLET

Remerciements

Pour débiter ce projet, nous souhaitons en premier lieu remercier les différentes personnes qui nous ont accompagnées tout le long de cette année dans la mise en place du dossier.

Tout d'abord, nous tenions à remercier tout particulièrement Monsieur Frédéric ZANCANARO pour l'intérêt qu'il a porté à notre sujet. Son écoute très attentive, son implication et ses précieux conseils nous ont été d'une grande aide.

Nous remercions, Monsieur Paul-Emmanuel PICHON tout comme Monsieur Pierre ROUILLON pour leurs conseils sur le fond de notre projet durant leurs différentes interventions. Et nous remercions enfin Monsieur Yves CINOTTI pour son aide précieuse sur la forme, cette fois-ci, de notre projet tutoré.

Par ailleurs, nous aimerions remercier sincèrement les différents intervenants et interviewés sans qui notre projet n'aurait pas le même sens.

Enfin, nous remercions nos amis et familles pour leur soutien et leur participation tout au long de la construction de notre projet tutoré.

Sommaire

REMERCIEMENTS	6
SOMMAIRE	7
INTRODUCTION.....	8
PREMIERE PARTIE : L'EVOLUTION DE L'IMAGE DES CHEFS.....	10
1.1 DEFINITION DE LA MEDIATISATION.....	11
1.2 L'EVOLUTION DU BESOIN DE NOTORIETE DES CHEFS.....	14
1.3 LE CHOIX DE LA TELEVISION	19
DEUXIEME PARTIE : LES FONCTIONS DE LA MEDIATISATION DE LA CUISINE A LA TELEVISION.....	30
1.1 LA FONCTION DE NOTORIETE	32
1.2 LA FONCTION DE PROMOTION	44
1.3 LA FONCTION DE VULGARISATION	48
CONCLUSION GENERALE.....	58
TABLE DES ANNEXES.....	61
ANNEXES	62
BIBLIOGRAPHIE	235
TABLE DES MATIERES	237
TABLE DES FIGURES	240
RESUME	241
SUMMARY	241

Introduction

Au fil du temps, l'image de la cuisine a progressivement changé : elle est passée du mythe des recettes secrètes réalisées par une élite à un secteur plus accessible. Or, les médias ont joué un rôle important dans le bouleversement de cette perception de la cuisine et des chefs par le public. La question de départ sur laquelle nous avons donc décidé d'axer notre étude est la suivante : quelles sont les fonctions de la médiatisation de la cuisine ?

La médiatisation est définie comme l'action de médiatiser, de passer par les médias. La presse (journaux mensuels, hebdomadaires, quotidiens, revues, magazines...), la radio, l'affichage, le cinéma, internet et la télévision représentent ce qu'on appelle les mass médias. Ces derniers sont donc utilisés pour faire connaître, promouvoir un produit ou une marque. Ainsi, ces différents médias sont utilisés dans le milieu de la restauration par les chefs de cuisine pour assurer la promotion de leurs restaurants ou pour gagner en notoriété. Nous souhaitons faire un travail en profondeur pour fournir une analyse pertinente. Il nous a alors paru nécessaire de nous recentrer sur un seul de ces médias. Nous avons donc décidé de choisir le plus répandu. En effet, certains médias ont plus d'impact que d'autres : ils permettant une diffusion plus large et sont donc plus utilisés.

Nous nous sommes d'abord interrogés sur le principal média utilisé pour promouvoir la cuisine. Afin d'obtenir cette information, nous avons proposé au public un questionnaire quantitatif permettant d'obtenir leur avis sur cette question, ainsi que de mesurer la notoriété de certains chefs de cuisine qui utilisent les médias de façon différente. Le résultat de ce questionnaire, commenté dans notre dossier, nous a permis de recentrer notre travail sur les émissions de cuisine télévisées. Toutes les plus grandes chaînes de télévision proposent aujourd'hui leur propre émission culinaire télévisée avec un format qui leur est propre. Cependant, ces émissions ont toutes en commun la mise en valeur d'un ou plusieurs chefs de cuisine. Ces derniers participent à ces émissions, parfois en étant juré, parfois en les animant ou même en participant à des épreuves.

Ils sont devenus de véritables stars à l'image de chanteurs ou d'acteurs populaires. La notoriété de certains d'entre eux a atteint un niveau qui paraît inimaginable sans l'existence de ces émissions.

Suite à ce choix, nous avons formulé trois hypothèses afin de guider notre recherche. La première qui s'est imposée à nous concerne l'impact des émissions culinaires sur la **notoriété des chefs** qui choisissent d'y participer. Pour la seconde, nous avons souhaité nous intéresser à l'influence potentielle de ce type d'émissions sur le **choix d'orientation des jeunes** qui partent en formation dans les écoles hôtelières. Enfin, nous avons également voulu connaître l'impact possible de ces programmes sur **la consommation des ménages** et sur leur manière d'aborder la cuisine.

Pour répondre à ces hypothèses, nous retracerons dans une première partie, grâce à l'histoire de la gastronomie, la naissance du besoin de notoriété des chefs qui leur a progressivement imposé l'utilisation des médias. Nous justifierons ensuite le choix du média étudié au moyen d'un questionnaire quantitatif. Enfin, nous retracerons brièvement l'histoire de ce média qu'est la télévision et mettrons en évidence les raisons pour lesquelles il est le plus utilisé. Dans une seconde partie, nous analyserons les études que nous avons pu réaliser au cours de ce projet. Nous avons essayé de répondre au mieux à nos hypothèses grâce à nos recherches.

Première partie :

L'évolution de l'image des chefs

La médiatisation des chefs est un phénomène qui peut nous paraître récent depuis leur mise en avant à la télévision ces dernières années. Cependant, si on étudie de plus près ce phénomène, on peut voir qu'il ne s'est pas produit sans raison. Nous allons donc dans un premier temps définir le terme de « médiatisation » pour cerner le sujet et resituer au mieux le contexte. En effet, le terme de « médiatisation » cache plusieurs sens, il nous a donc fallu nous intéresser à celui qui se rapprochait le plus de nos recherches. La médiatisation rassemble plusieurs médias qui n'ont pas les mêmes moyens de mise en œuvre et d'utilisation. Dans ce premier temps nous avons donc choisi de détailler chaque média selon les caractéristiques citées précédemment.

Dans le second temps, nous étudierons l'évolution de la médiatisation des chefs et de la cuisine au cours des années. Pour étudier cette évolution nous nous sommes intéressés à l'histoire de la gastronomie afin de comprendre les sources du besoin de notoriété des chefs.

Cette première partie montrera également pourquoi nous avons choisi de nous intéresser plus particulièrement au média qu'est télévision et pourquoi celui-ci est devenu le moyen de communication le plus influant. Pour cela, nous avons réalisé différentes études afin d'appuyer nos recherches. Nous avons retracé succinctement l'histoire de la télévision car il nous a semblé logique d'étudier le sujet à sa source afin de mieux comprendre son évolution et son utilisation. Puis, nous nous sommes rapprochés de la cuisine en étudiant en profondeur les différentes émissions sur ce sujet à la télévision, et en classant l'ensemble des émissions ayant certains critères similaires, puis en étudiant l'évolution de leur nombre au fil des années.

1.1 Définition de la médiatisation

Le mot « médiatisation » a pour définition « L'action de médiatiser, de rendre quelque chose médiat »¹.

Nous pouvons relier la médiatisation à :

- la communication média : c'est à dire la communication commerciale et institutionnelle utilisant les mass médias ;
- la communication hors-média : c'est-à-dire celle qui représente l'ensemble des actions de communication qui ne passent pas par les médias traditionnels.

Les médias de masse sont six à se partager le marché, ils ne visent pas le même public et ne permettent pas de véhiculer les messages de la même façon. Un média est un moyen de large diffusion de l'information à travers différents supports qui sont le véhicule physique de celle-ci ou plutôt le moyen par lequel l'entreprise transmet ou échange de l'information avec ses cibles de communication. Nous allons les expliquer par l'ordre du budget en dépense publicitaire.

➔ La télévision est le premier média utilisé au niveau des dépenses publicitaires car c'est celui touche le plus large public. Il y a les chaînes gratuites et les chaînes payantes ainsi que les chaînes nationales et internationales. C'est un élément important dans la vie des Français qui la regardent 3h41 par jour en moyenne. C'est aussi un média qui est sélectif au niveau sociodémographique contrairement à sa sélectivité géographique : une société aura plus de difficultés à cibler des individus d'une même région, que cibler une tranche d'âge sur la France entière. Ses inconvénients majeurs sont la longueur des délais de mise en place et les coûts de production très élevés.

¹ www.larousse.fr
(Médiamétrie, s.d.)

➔ La presse se détaille en plusieurs catégories ² :

- La presse quotidienne : la nationale généraliste, la nationale spécialisée et la régionale ;
- La presse périodique : de télévision, d'actualité générale, de forme et de santé et économique ;
- La presse féminine, masculine, par centre d'intérêt ;
- La presse professionnelle ;
- La presse gratuite.

Certains titres bénéficient d'une audience massive et le message informatif peut-être longuement argumenté. Mais la durée de vie du message publicitaire est très brève et certains supports sont de mauvaise qualité ce qui ne sert pas forcément le message que l'on veut véhiculer. La presse permet une sélectivité par âge, sexe, centre d'intérêt en fonction des titres.

➔ Les affichages sont disposés sur différents supports :

- Muraux et routiers ;
- Moyens de transports ;
- Sur le mobilier urbain ;
- Sur des supports mobiles (les bus par exemple).

Afin que le message soit pertinent il faut qu'il y ait peu ou pas de texte mais que l'image soit percutante car c'est un média qui va être vu durant quelques secondes au minimum et quelques minutes tout au plus.

² Communication et Publicité de Guy Audigier et Jean-Marc Decaudin (2000)

➔ Internet, ou plus précisément le *display* en termes de communication média, permet une sélectivité importante. C'est un média en pleine évolution qui est à l'origine de plusieurs phénomènes :

- L'abondance excessive d'informations en provenance de sources invérifiables ;
- Des rumeurs douteuses en un temps très rapide, en raison de l'instantanéité de ce média ;
- La lassitude des internautes liée à la publicité excessive.

➔ La radio est composée de réseaux nationaux et de stations locales. Ce média permet d'avoir un fort impact à court terme et il suit l'auditeur dans pratiquement tous ses déplacements. Cependant, on peut remarquer que le public ne mémorise pas les messages véhiculés car l'attention pour ce qui est dit est faible. Néanmoins, ce média permet un bon ciblage en fonction des stations et des tranches horaires.

➔ Pour finir, il y a le cinéma. C'est un média très percutant car la cible est très captive, ce qui engendre un taux de mémorisation fort, mais les frais sont excessivement élevés et l'audience moins importante que pour les autres médias.

Pourtant, aujourd'hui 63% de la communication s'effectue hors média. Pour les chefs, cela se traduit principalement par la publicité de leurs produits / restaurants via leurs propres comptes sur les réseaux sociaux. Auxquels s'ajoutent parfois des concours pour gagner une prestation ou bien des soirées où les bloggeurs(es) influent(e)s sont présent(e)s afin de promouvoir subtilement l'établissement.

Lors de nos différents entretiens, nous avons posé systématiquement la question : « Pour vous, qu'est-ce que la médiatisation ? ». Nous avons obtenu des réponses assez diverses auprès des personnes que nous avons interrogées. Toutefois, nous avons pu remarquer quelques points similaires. Pierre AUGÉ affirme qu'il se moque de la médiatisation. Mais, tout comme Fabrice MIGNOT, il pense qu'il s'agit d'un phénomène important et bénéfique pour son milieu et que la médiatisation a fait évoluer les mentalités sur le métier de cuisinier et sur la vision qu'en a le grand public. En effet, ces métiers étaient auparavant considérés comme des « voies de garage ».

Michel SARRAN, lui, voit la médiatisation comme une façon d'être utilisé par les médias mais souligne tout de même son importance alors que Fabrice MIGNOT considère plutôt cela comme une voix, un moyen de faire passer un message ou une possibilité d'être mieux connu à travers ces médias. Paul-Emmanuel PICHON relie ce terme à la communication, mais également à l'image, et voit cela comme le fait de se faire connaître à travers des supports médias. De plus, il affirme qu'aujourd'hui il est difficile pour une entreprise d'être prospère si elle n'est pas médiatisée, mais qu'il faut faire attention à ce que l'on médiatise. Cette idée rejoint celle de Nadège GATTAUX pour qui la médiatisation consiste à mettre en avant quelque chose, mais cela peut-être fait de manière négative ou positive et il faut donc se montrer vigilant sur ce point.

Cette question a également été posée à un panel de 112 personnes à l'aide d'un questionnaire quantitatif (**Annexe A**). Pour ces dernières, la médiatisation de la cuisine concerne en majeure partie la télévision (répétition du mot 30 fois) et les émissions qu'elle diffuse (répétition du mot 42 fois). La notion de « mise en avant de connaissances » est aussi souvent employée. En résumé, la médiatisation de la cuisine permet pour la majeure partie des répondants de découvrir un métier qu'ils ne connaissaient pas. La totalité de ces réponses se trouve en **Annexe B**.

1.2 L'évolution du besoin de notoriété des chefs

Pour retracer l'histoire de la médiatisation des chefs cuisiniers, il est nécessaire de revenir quelques siècles en arrière. En effet, même si les médias tels que nous les connaissons aujourd'hui n'existaient pas, les chefs se faisaient connaître par d'autres voies et certains jouissaient d'une grande popularité en leur temps.

Auparavant, les grands cuisiniers étaient au service de la noblesse. Il n'y avait pas de restaurants et ils devaient alors cuisinier ce qui leur était imposé. Certains cuisiniers célèbres se sont démarqués comme Guillaume TIREL, Pierre François La VARENNE, MASSIALOT, François VATEL ou encore MENON.

Ces personnages publièrent des livres de cuisine emblématiques qui ont considérablement marqué leur époque et dont l'influence est visible encore aujourd'hui. Il n'y avait, à l'époque, pas de formation pour les cuisiniers et la transmission du savoir professionnel était assurée par les livres. Mais ils étaient encore sous les ordres de leur employeur et n'avaient ni distinction sociale, ni reconnaissance. Ils travaillaient cependant dans la crainte de se voir humilier et de placer leur maître dans une situation sociale délicate s'ils ne parvenaient pas à effectuer leur travail correctement. François VATEL, par exemple, s'est donné la mort préférant cela au déshonneur d'avoir échoué dans l'organisation d'un repas. La notoriété et l'image que ces cuisiniers renvoyaient avaient alors déjà de l'importance.

Après la révolution française, et donc après la disparition de la noblesse et l'apparition de la bourgeoisie, les cuisiniers se sont trouvés face à un choix : ils pouvaient suivre leur maître en exil hors du pays ou rester en France et tenter de gagner leur vie en mettant en valeur leur savoir-faire. Pour ceux qui restaient, certains décidaient de se faire embaucher dans les maisons bourgeoises, d'autres d'ouvrir leur propre restaurant (ce qui a été rendu possible après l'abolition des corporations en 1776). Le précurseur de ce mouvement était Antoine BEAUVILLIERS qui, en 1782, ouvrait le restaurant « *Le Beauvilliers* ». Au fur à mesure des années le nombre de restaurants allait considérablement augmenter, et le type de clientèle se diversifier. En effet, depuis le Moyen-Âge, les tavernes et les auberges existantes n'étaient fréquentées que par une clientèle très populaire dans lesquelles la cuisine servie était peu raffinée.

Il fallut donc, pour les chefs, trouver un moyen de se démarquer car leur situation avait complètement changé. Ils devaient désormais attirer eux-mêmes leurs clients et effectuer la facturation de leurs prestations, choses qui leurs étaient inconnues.

Le premier moyen de médiatiser la cuisine et les chefs fût la littérature gourmande. La vocation première de celle-ci était d'instruire les nouveaux riches qui ne connaissaient que peu les règles de la gastronomie aristocratique. GRIMOD DE LA REYNIERE a donc créé le Jury des Dégustateurs. Ce jury de « professeurs en gourmandise »³ allait effectuer une dégustation que l'on pourrait qualifier de critique.

³ Histoire de la cuisine et des cuisiniers de Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck (2004)

Les différentes professions liées à l'alimentation telles que les restaurateurs, traiteurs, confiseurs, pâtisseries, charcutiers, faisaient parvenir leurs créations afin qu'elles soient jugées et analysées.

La principale fonction de ce jury était de légitimer les plats à travers leurs publications dans l'Almanach des gourmands. Une fois que les professionnels avaient obtenu les certificats d' « inscription dans les registres de la paroisse gourmande » ⁴, ils pouvaient l'afficher dans leur boutique. Cette littérature était donc, pour les chefs y figurant, un moyen efficace d'augmenter leur notoriété et donc d'attirer la clientèle.

Lors de la période surnommée la « cuisine classique », le maître d'hôtel occupait une place bien plus importante que le cuisinier aux yeux des consommateurs car il devait instruire et éduquer, mais également assurer le spectacle grâce aux découpes et autres flambages tout en gérant le déroulement du service. C'est donc le maître d'hôtel qui participait grandement au développement de la restauration pendant cette période en prenant en quelque sorte l'ancienne place de l'amphitryon et en mettant en scène les réalisations du cuisinier.

À la fin du 19^{ème} siècle, tous les cuisiniers influents dirigeaient leur propre cuisine de restaurant (A.DUGLERE, A.ESCOFFIER, P.MONTAGNE). Contrairement à leurs prédécesseurs issus de maisons bourgeoises, ils participaient au développement de la restauration commerciale. À cette même époque, M.MONSELET et M.SCHOLL fondèrent une revue gastronomique se prénommant « *Le Gourmet* ». Ce magazine n'exista que peu de temps mais il fut significatif de l'augmentation de l'importance de la critique gastronomique. Cela propulsa les restaurants sur le devant de la scène, mais contrairement à la critique d'aujourd'hui, les chefs et les maîtres d'hôtel réglementaient et écrivaient eux-mêmes les pratiques gastronomiques de leur époque.

Lors de la naissance et du développement du tourisme et des établissements de luxe dans l'ensemble de l'Europe, le savoir-faire français s'imposa du fait que les chefs disposaient d'une expérience conséquente dans la restauration commerciale. En effet, les manières de table françaises devenaient le modèle international et l'influence des chefs était de plus en plus importante.

⁴ Histoire de la cuisine et des cuisiniers

La critique gastronomique pris de plus en plus d'ampleur lorsque fût créé en 1900 le « *Guide Michelin*, par l'entreprise du même nom. À l'origine, ce guide fournissait aux automobilistes la liste des garagistes, le plan de certaines villes et de certains points à voir ainsi que des endroits où manger et dormir sur le bord des routes très fréquentées.

A partir de 1923 le guide commença à s'intéresser de plus en plus aux restaurants et donc aux chefs. C'est à partir de 1926 que les étoiles sont apparues. Les cuisines régionales se développèrent et la grande cuisine commença à puiser des idées dans les cuisines populaires et bourgeoises. Le *Guide Michelin* allait donc, à travers le « macaron Michelin », devenir le symbole de l'excellence et de la réussite. Cela allait permettre à des établissements de province de gagner en notoriété et d'être visités par des clients provenant de toute la France, comme par exemple celui de la Mère BRAZIER au Col de LUERE ou Fernand POINT à Vienne. On assista donc à la création de dynasties culinaires comme les BOCUSE à Collonges au Mont d'Or, les DARROZE à Villeneuve de Marsan, et au début du phénomène de « starification » des chefs. Au fil des années ce guide devint une institution et permit de faire connaître des chefs jusqu'alors inconnus du grand public. Le *Guide Michelin* a fait et défait des carrières et lors de sa parution chaque année il était le sujet de nombreuses spéculations, ce qui est toujours d'actualité.

En 1969 on assistait à la sortie du premier guide *Gault et Millau*. Il avait le même but que le *Guide Michelin* mais procédait de façon radicalement différente : Il cherchait à découvrir de nouveaux talents hors du commun, se démarquant des chefs « classiques ». C'est dans ce guide que fût utilisé pour la première fois le terme « nouvelle cuisine ».

Le phénomène de médiatisation de la cuisine à la télévision va vraiment se développer à partir de 1954, premièrement avec « Les recettes de M.X » avec Georges ADET, puis jusqu'en 1967 avec l'émission « Art et Magie de la cuisine ». Cette dernière fût créée par le cuisinier Raymond OLIVER qui était le chef du « Grand Véfour », restaurant parisien triplement étoilé. Il entreprend alors la vulgarisation de la cuisine professionnelle auprès du grand public en assurant une série hebdomadaire d'émissions culinaires. Il réussit à cuisiner devant les caméras malgré toutes les contraintes que cela engendrait à l'époque.

Dans les années 1960, la gastronomie traditionnelle française est tombée dans l'oubli peu à peu, en raison du changement du modèle d'esthétisme alimentaire dans lequel la minceur était désormais de mise. En 1976, Michel GUERARD sortit le livre « La cuisine Minceur », qui deviendra un best-seller. Il mettait alors en valeur le fait que les cuisiniers devaient s'adapter au mode de vie de la société pour continuer à être dans la lumière.

En 2002, on assistait au lancement du premier classement des cinquante meilleurs restaurants du monde par le magazine professionnel anglais « Restaurant Magazine ». Ce classement, bien qu'un peu controversé, place les chefs au rang de véritables stars, à l'image d'autres classements connus pour les hommes d'affaires, tel que celui de « Forbes » par exemple.

La presse culinaire connaît un succès retentissant depuis que la gastronomie est redevenue un sujet attractif et passionnant pour les français. Nombre de chefs lancent leur magazine surfant sur la tendance des "mooks" (moitié book, moitié magazine, reconnaissables par des articles très longs) comme par exemple Yannick ALLENO et son magazine « Yam » qui paraît tous les deux mois depuis 2011. On peut constater que le magazine de cuisine devient plus raffiné et élégant et met de plus en plus en valeur les chefs par rapport aux plats. D'après l'Office de Justification des Diffusions en 2015, on peut trouver jusqu'à 18 magazines culinaires sur le marché de la presse.

En 2010, les premiers concours de cuisine télévisés apparaissent sur les écrans français et sur de grandes chaînes à des heures de fortes audiences (« MasterChef » pour les amateurs sur TF1 et « Top Chef » pour les professionnels sur M6). La cuisine devient ainsi un sujet de divertissement pour le grand public.

Le souci de l'image et de la notoriété des grands chefs de cuisine est donc permanent depuis la Renaissance, époque à laquelle certains d'entre eux ont commencé à être réputés. Mais depuis les 10 dernières années et l'avènement d'Internet, l'importance de l'image des chefs est à son paroxysme. Ces derniers ont dû apprendre à gérer cette notoriété, que ce soit au sein des guides culinaires, sur les réseaux sociaux ou les sites de comparateurs et d'avis, mais également au sein des émissions télévisées pour ceux qui choisissent d'y participer. Ils sont donc souvent aidés par des agences de communication qui s'occupent de gérer leur image auprès des médias. Une bonne gestion de l'image peut en effet être considérée aujourd'hui comme un avantage concurrentiel indéniable pour un chef et son restaurant.

1.3 Le choix de la télévision

Afin de recentrer notre étude, nous avons souhaité nous intéresser au média qui, selon le public, est le plus utilisé pour répondre à ce besoin de médiatisation de la cuisine. Nous avons donc établi un questionnaire quantitatif (**Annexe A**). Ce questionnaire proposait d'abord aux répondants de donner leur propre définition de la médiatisation de la cuisine. Il leur était ensuite demandé de citer le principal média qui permettait la diffusion de la cuisine.

Les réponses apportées par les personnes interrogées nous ont permis de dégager quelques constats.

1.3.1 Définition de la médiatisation

Afin d'analyser les réponses ouvertes, nous avons mis en place des grilles d'occurrence comptabilisant le nombre d'apparition de certains mots (**Annexe C**). Concernant la définition de la médiatisation de la cuisine, le terme « télévision » apparaît 26 fois alors que les autres médias ne sont cités qu'une dizaine de fois. Le terme « émission » quant à lui, est mentionné 43 fois. L'utilisation de ce terme ne pouvant concerner que la radio et la télévision, laisse de côté les autres médias. Enfin, le terme « chef » apparaît 17 fois alors que le mot « restaurant » a été écrit à seulement six reprises. Cela représente bien le fait que les médias sont, de l'avis du public, utilisés essentiellement pour promouvoir les chefs de cuisine, avant leur propre restaurant. Enfin, l'apparition du mot « recette » permet de mettre en avant la notion de transmission perçue par les personnes interrogées.

1.3.2 Le média le plus utilisé dans la diffusion de la cuisine

Cette question a clairement démontré que dans l'esprit des personnes interrogées, la télévision était le média le plus utilisé pour la diffusion de la cuisine. En effet, 82 % des personnes interrogées ont donné cette réponse. Elle se positionne donc largement devant les autres médias proposés.

1.3.3 La télévision, le média le plus influent

Les interviews des différents professionnels, qui seront analysés ultérieurement, nous ont confortés dans le choix de notre sujet. Nous avons exploité ces interviews à travers une grille d'occurrence sur le thème des médias. Ainsi, nous avons comptabilisé le nombre d'utilisation des termes suivants : télévision (TV, télé), radio, affichage, cinéma, internet et presse (article, journaux).

Voici les résultats que nous avons pu obtenir :

1. Grille d'occurrence des termes médiatiques

Termes	Fréquence d'apparition
Télévision	136
Internet	13
Presse	7
Radio	6
Affichage	1
Cinéma	0

Encore une fois, nous pouvons voir que le terme « télévision » est mis en avant dans le sujet de la médiatisation de la cuisine : son positionnement en tête est indéniable. « Internet » est aussi un terme employé par les professionnels. Il s'agit également d'un média susceptible d'augmenter la notoriété des chefs de cuisine et ce secteur en général.

Le cinéma et l'affichage sont cependant des médias qui ne reflètent pas la médiatisation de la cuisine pour ces professionnels.

De ce fait, il nous a semblé intéressant de retracer brièvement l'histoire de ce média :

- 27 janvier 1926 : le **téléviseur** est présenté au public pour la première fois par John BAIRD ;
- 1931 : la **première émission** de télévision publique est diffusée en France, en banlieue parisienne ;
- 26 avril 1935 : première diffusion d'une émission officielle de **télévision française** ;
- 1938 : John BAIRD, l'inventeur du téléviseur, fait découvrir au public la télévision en **couleur** ;
- 1945 : à la fin de la Seconde Guerre Mondiale, l'État prend en main le développement de la télévision et de la radio française grâce à la création de la **RDF** (Radio Diffusion Française) ;
- 1949 : la RDF est remplacée par la **RTF** (Radiodiffusion Télévision Française). Une deuxième chaîne de télévision apparaît ;
- 1950 : l'**Eurovision** est créé. Il s'agit d'un réseau qui a pour objectif de permettre à tous les européens d'accéder aux actualités ainsi qu'à la retransmission d'événements sportifs. Cette date marque également le début des émissions en direct, avec la retransmission d'une pièce de théâtre. S'en suit une multiplication du nombre d'émissions télévisées ;
- 1964 : l'**ORTF** est créé (Office de la Radiodiffusion Télévision Française). Il remplace ainsi la RTF ;

- 1967 : la **deuxième chaîne** de la télévision française est rendue disponible en couleur ;
- A la fin des années 60 : presque tous **les foyers français sont équipés** d'un poste de télévision ;
- Le 31 décembre 1972 : la **troisième chaîne** est lancée, elle aussi en couleur ;
- 1975 : le président Jacques CHIRAC présente la **réforme de l'audiovisuel**. L'Office de la Radiodiffusion Télévision Française est dissoute en sept sociétés qui deviennent indépendantes les unes des autres mais sont toujours sous la tutelle de l'État. Télévision Française 1, Antenne 2, France Régions 3 (3 chaînes de télévision), Radio France, la Société française de production, Télédiffusion de France et l'Institut National de l'Audiovisuel (INA) ;
- 1984 : **Canal +** est lancé. Il s'agit de la première chaîne privée payante en France ;
- 1986 : apparition d'une deuxième chaîne privée avec **La Cinq**, mise en place par Silvio BERLUSCONI. Celle-ci est gratuite, financée uniquement par la publicité ;
- 1987 : Apparition de la chaîne **M6** ;
- 1987 : Apparition de la chaîne **TF1** qui est privatisée. Elle est rachetée par le groupe Bouygues ;
- 1992 : Naissance de la chaîne culturelle franco-allemande **Arte**. Antenne 2 et FR3 deviennent **France 2** et **France 3** ;
- 1994 : lancement de la chaîne La Cinquième, qui sera rebaptisée **France 5** en 2002 ;
- 2005 : apparition de la Télévision Numérique Terrestre (**TNT**) qui élargit le nombre de chaînes disponibles gratuitement en France (14 chaînes au lancement, 25 aujourd'hui) ;

Ce média s'est donc propagé et démocratisé au fil du temps. Il est maintenant présent dans la très grande majorité des foyers français : en 2014, 95,7 % des foyers possédaient au moins un poste de télévision⁵. Le temps passé devant la télévision a également considérablement augmenté au fil des années. Selon Médiamétrie (une société de mesure d'audience des médias audiovisuels), les français passaient en moyenne 3h41 par jour devant leur poste de télévision au cours de l'année 2014.

De plus, il s'agit d'un média qui permet une forte mémorisation. Un indicateur permet de mesurer la mémorisation des publicités dans l'esprit du téléspectateur. Il s'agit du Bêta de mémorisation. Cet indicateur permet de connaître le pourcentage d'une audience ayant mémorisé le message pour chaque média ⁶ :

2. Tableau représentant le Bêta de mémorisation en fonction du média

Média	Bêta de mémorisation
Cinéma	75%
Télévision	18%
Internet	11%
Presse	10%
Affichage	5%
Radio	5%

La télévision apparaît donc en deuxième place, derrière le cinéma. Si cet indicateur s'applique normalement pour les publicités, il est cependant révélateur de l'attention qui est portée par l'audience à ce média. La mémorisation d'une information diffusée à la télévision sera donc plus forte que celle d'une information diffusée à la radio par exemple, qu'il s'agisse d'une publicité ou d'une émission. Ces chiffres expliquent pourquoi la télévision semble aujourd'hui être le média privilégié par les chefs cuisiniers pour se faire connaître. Il s'agit du média le plus populaire et devant lequel le public est le plus réceptif et attentif.

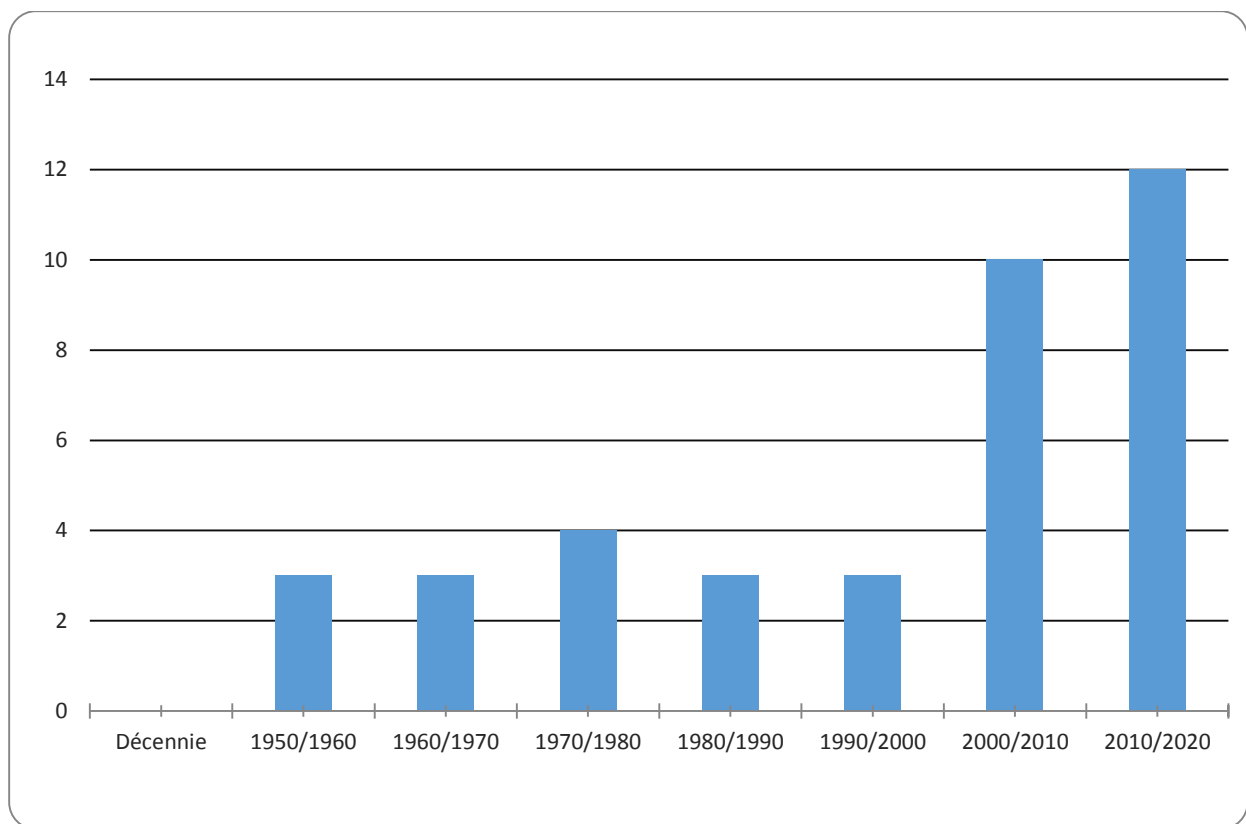
⁵ Programme-TV.net

⁶ Histoire de la télévision française : de 1935 à nos jours (2014)

1.3.4 L'histoire des émissions de cuisine à la télévision

Les émissions de cuisine à la télévision sont aussi nombreuses que différentes. Nous avons pris la décision de les diviser en 4 catégories : les magazines culinaires, les magazines d'informations (scientifiques, culturels ou littéraires), les documentaires ou reportages et la télé réalité ou télécoaching. Vous pouvez retrouver la liste complète de ces émissions en **Annexe D**.

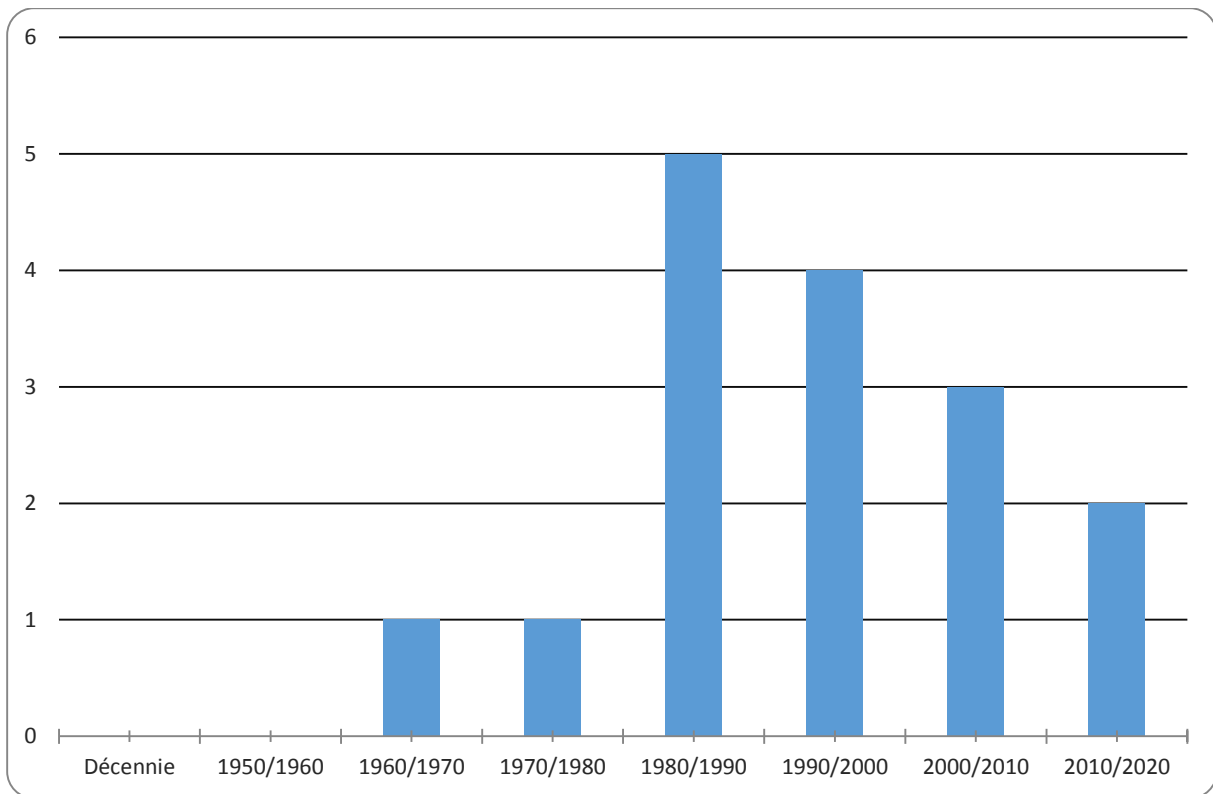
3. Graphique représentant l'évolution du nombre de magazines culinaires



A l'aide de ce graphique, nous pouvons remarquer que le nombre de magazines culinaires était relativement stable entre 1950 et 2000. On retrouve par exemple les émissions de Raymond OLIVER « Art et magie de la cuisine » de 1954 à 1967 ou encore « La cuisine pour les hommes » de 1959 à 1961. A partir des années 2000, le nombre de magazines culinaires augmente considérablement. Cette montée en puissance coïncide avec l'arrivée de la TNT en 2005. On retiendra particulièrement l'émission présentée par Joël ROBUCHON de 2000 à 2009 « Bon appétit bien sûr » ou encore le magazine de Jean-Luc PETITRENAUD de 2006 à 2014 intitulé « Les escapades de PETITRENAUD ».

La médiatisation de la cuisine à la télévision

4. Graphique représentant l'évolution du nombre de magazines d'informations

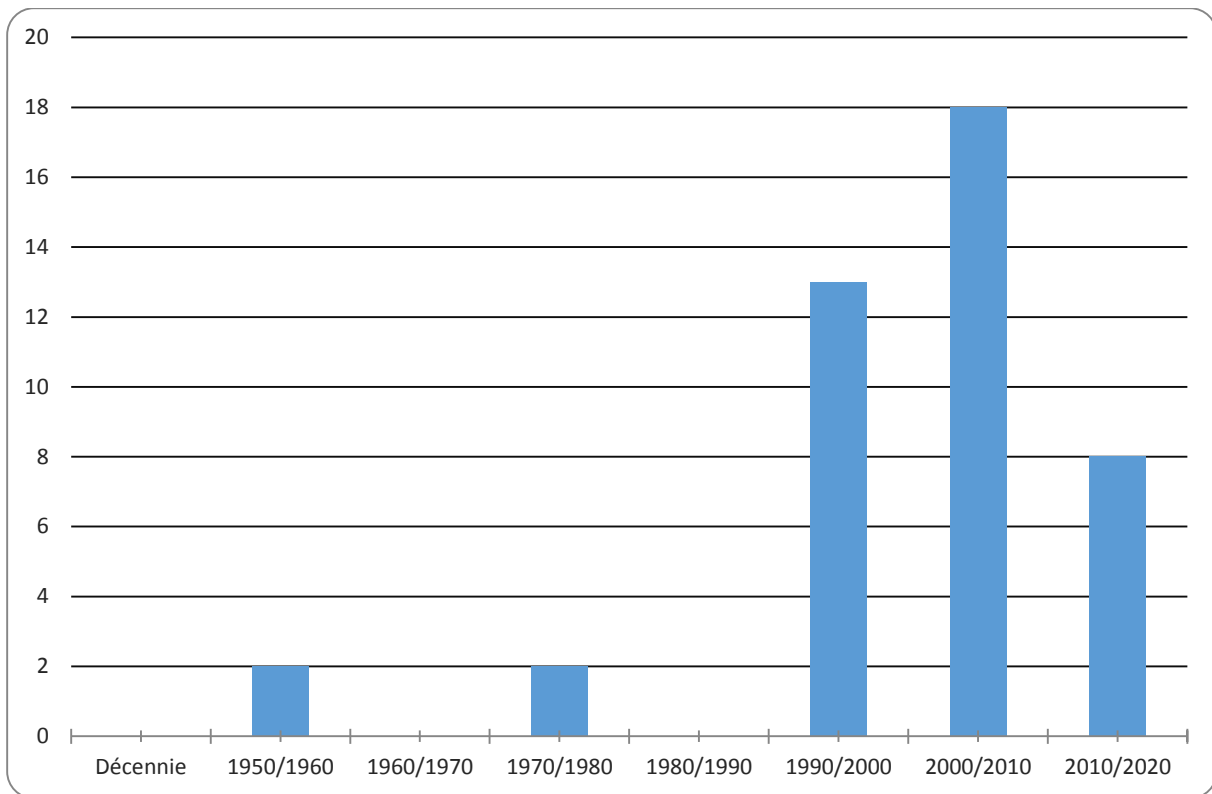


Les magazines d'informations ont commencé à porter sur la cuisine à partir des années 1980 / 1990. Cela coïncide avec la création de plusieurs chaînes notables comme TF1, La Cinq, Arte ou encore M6. On retrouve par exemple : « Les contes savoureux » et « Côté labo, côté cuisine ».

Une légère baisse du nombre de ces magazines est à noter à partir des années 2000. Le sujet de la cuisine reste tout de même d'actualité, nous pouvons le constater notamment avec les nombreux documentaires et les reportages sur ce sujet.

La médiatisation de la cuisine à la télévision

5. Graphique représentant l'évolution du nombre de documentaires et reportages

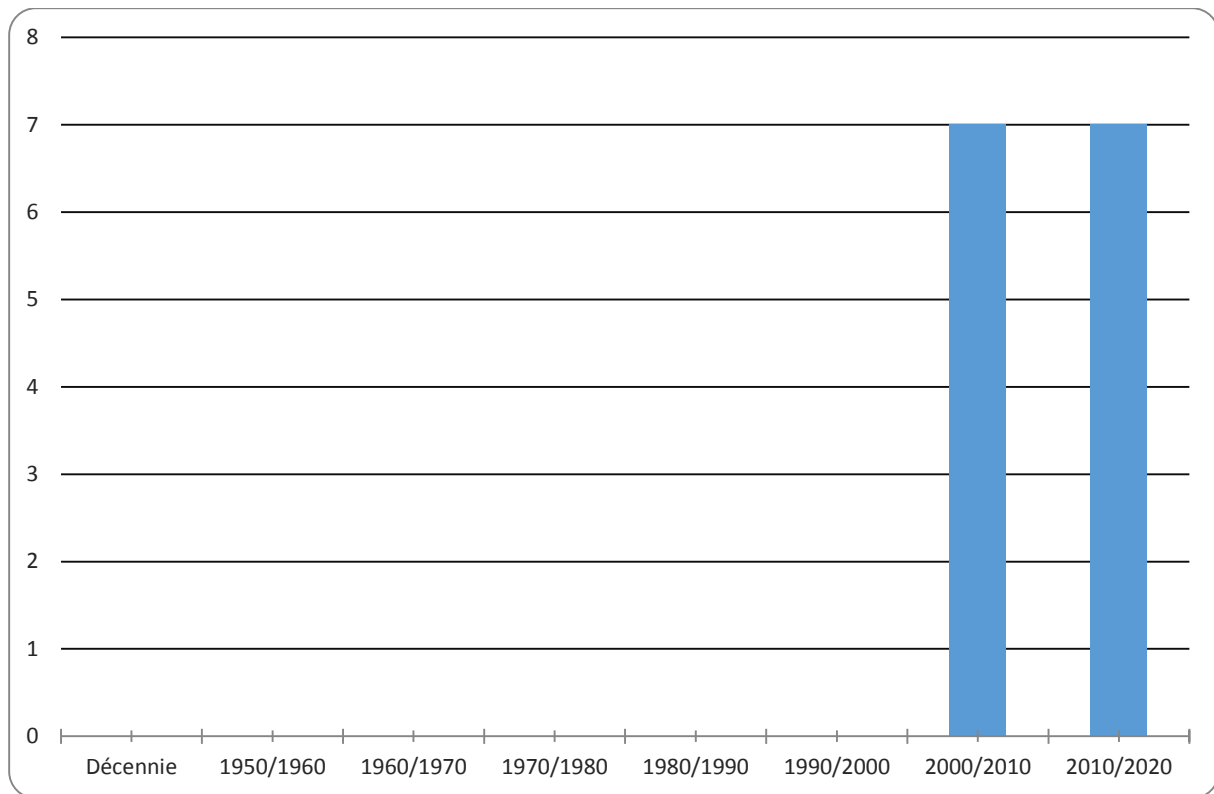


L'intérêt grandissant pour le domaine de la cuisine et de la restauration à partir des années 1990 est notable. On retrouve principalement les magazines : « Envoyé Spécial », « Capital » et « Enquête d'actualités ».

Le nombre d'émissions sur le sujet de la cuisine et des chefs n'est répertorié sur aucun site. L'INA en retrace huit après les années 2010 comme dans les magazines « Des racines et des ailes » ou encore « Envoyé spécial ». Leur nombre reste cependant exponentiel dans les autres magazines non répertoriés par l'INA, notamment grâce à l'arrivée de la TNT en 2005. Par exemple : « Capital : Resto de plage, l'été leur appartient – 09/08/2015 » sur M6 ; « Complément d'enquête : violences en cuisine, à couteaux tirés – 03/09/2015 » sur France 2.

La médiatisation de la cuisine à la télévision

6. Graphique représentant l'évolution du nombre de téléralités culinaires



D'après ce graphique, nous pouvons remarquer que l'engouement des productions de téléralités pour la cuisine est tout récent. La première émission du genre est en effet diffusée pour la première fois en 2005 : il s'agit de « Oui chef ! » dans laquelle le chef Cyril LIGNAC est mis en avant dans une situation de la vie réelle : ouvrir son propre restaurant. La sauce ayant pris auprès du grand public, la tendance est lancée. Presque chaque chaîne de télévision a aujourd'hui sa propre téléralité culinaire : TF1 a « MasterChef », France 2 a « Dans la peau d'un chef », France 3 avait « Repas de famille », M6 a « Top Chef », TMC a « Hell's Kitchen », 6ter a « Norbert, commis d'office », TEVA a « Le gâteau de mes rêves ».

On observe globalement une hausse du nombre d'émissions de cuisine particulièrement au cours des années 2000 à 2010, coïncidant nettement avec l'arrivée une fois de plus de la TNT. Avant les années 2000, les programmes culinaires étaient assez rares à la télévision et il s'agissait majoritairement d'émissions de type informationnel et culturel, tournées à destination des ménagères.

Nous avons pu observer de grands changements au fil du temps, notamment entre les premières émissions de Raymond OLIVER ou celles de Maïté et les émissions plus récentes.

En effet, les émissions traditionnelles qui mettaient en avant notre terroir sont maintenant remplacées par de plus grosses productions telles que « MasterChef » ou « Top Chef ». Le but est dorénavant de réussir à toucher le plus de téléspectateurs possible et de maximiser l'audience.

Depuis les années 90, il y a eu une hausse du nombre de reportages sur la cuisine et les produits alimentaires, due à l'engouement de la population pour la cuisine et la gastronomie.

Les émissions se caractérisent désormais par :

- Des cours de cuisine dans lesquels le téléspectateur est incité à reproduire des recettes chez lui et apprend de nouvelles techniques ;
- Bien manger, transmettre des notions d'équilibre alimentaire, informer le consommateur sur les bons produits et comment mieux se nourrir ;
- La cuisine participative avec la mise en avant de cuisiniers amateurs qui souhaitent faire de leur passion un véritable métier (auquel on peut lier le problème d'enjolivement de ce métier qui reste difficile) ;
- La découverte des saveurs dans laquelle le public est plongé et la découverte de nouveaux produits du terroir français mais également de produits plus exotiques. Ces nouveaux produits sont de plus en plus mis en avant dans les rayons des supermarchés (on peut prendre pour exemple les produits sponsorisés par l'émission « Top Chef ») ;
- Un spectacle à travers un nouveau genre de télé réalité dans lequel des chefs et des candidats sont mis en compétition pour inciter le téléspectateur à rester fidèle de ces émissions ;

Ces divers concepts importés des Etats-Unis et d'Australie connaissent maintenant leur apogée et représentent une opportunité de bénéfices pour les diverses chaînes de production. Certains regardent ces programmes pour se détendre, certains pour apprendre, d'autres pour suivre leur candidat favori. Ces émissions laissent peu à peu l'aspect technique de la cuisine pour devenir un spectacle humain.

Conclusion

Cette première partie nous a donc permis de mettre en valeur l'évolution de la place de la cuisine dans les médias et plus précisément à la télévision.

Dans un premier temps, nous avons retracé à travers l'histoire de la gastronomie la naissance et l'évolution du besoin de notoriété et de reconnaissance des chefs. Ce besoin est né de la disparition des nobles pour qui travaillaient ces cuisiniers. Cela les a obligé à trouver d'autres moyens pour se faire connaître. Les outils permettant d'acquérir cette notoriété se sont diversifiés, et sont aujourd'hui les médias de masse. Cependant, ces derniers sont au nombre de six. Afin d'approfondir notre sujet, nous avons décidé de nous recentrer sur le média le plus influent dans cet objectif de promotion de la cuisine : la télévision.

Ainsi, la seconde partie a été consacrée à la mise en place d'une définition plus précise de notre sujet. Les résultats du questionnaire quantitatif diffusé nous ont permis de nous recentrer sur la télévision car celle-ci est, selon la grande majorité des personnes interrogées, le média le plus influent dans la diffusion de la cuisine.

Enfin, dans une dernière partie, nous avons retracé brièvement l'histoire de ce média. Nous avons également souligné les différences avec les autres médias de masse, notamment au niveau de la mémorisation du message diffusé. Il nous a également paru intéressant de retracer l'apparition des émissions culinaires télévisées ainsi que leur évolution. Nous avons pu voir, par exemple, la croissance exponentielle du nombre de documentaires et reportages consacrés à ce sujet, mais aussi la naissance des téléralités culinaires qui occupent de plus en plus de place dans le monde de la télévision.

Ces recherches et constats nous ont donc permis de nous poser quelques questions et de recentrer notre sujet.

Ainsi, la prochaine partie traitera des hypothèses tirées des questions que nous nous sommes posées. Cette partie regroupera tout notre travail d'études, de recherches et d'expériences pour traiter nos hypothèses.

Deuxième partie :

Les fonctions de la médiatisation de la cuisine à la télévision

Dans la première partie, nous avons donc retracé l'histoire du besoin de notoriété des chefs. Depuis la Révolution, ces derniers ont trouvé de nouveaux moyens d'exposer leur image. Depuis les années 50, la télévision est devenue l'un de ces outils. Nous avons donc analysé l'histoire de ce média ainsi que l'évolution des émissions culinaires qu'il diffusait. Nous avons pu nous rendre compte de l'importance que prenait le sujet de la cuisine au cours des années. Depuis l'avènement de la TNT, de nombreuses émissions dédiées à ce thème ont vu le jour, tant au niveau des documentaires que des magazines d'informations.

La cuisine a progressivement fait son apparition pour devenir omniprésente sur les chaînes de télévision. Le phénomène de la médiatisation des chefs à la télévision se fait de plus en plus ressentir. Outre ce média, les chefs sont aussi présents de diverses manières : à la radio, dans la presse, dans de nombreux livres de cuisine et à travers des produits dérivés. Cette observation nous pousse aujourd'hui à nous demander quelle est la raison qui pousse les chefs à médiatiser leur image.

Les chefs sont-ils animés par un souci d'ordre économique ? Est-ce un réel partage de leur connaissance et savoir-faire ? Sont-ils poussés par les médias ou souhaitent-ils eux même être sur le devant de la scène ? Ces questions seront abordées à travers la problématique suivante : **la place de la télévision dans la promotion de la cuisine.**

À travers notre question de départ nous avons pu observer certaines fonctions de la médiatisation de la cuisine. Parmi ces fonctions une idée générale ressort : la promotion de la cuisine se fait principalement par le biais de la télévision.

Les chefs sont de plus en plus présents dans les émissions culinaires télévisées. Nous nous sommes interrogés sur les raisons de cette exposition et sommes partis d'une première hypothèse pour construire ce dossier : **les chefs se servent de la médiatisation pour gagner en notoriété**. Pour y répondre, nous interviewerons des professionnels mais également des ménages.

Nous nous sommes ensuite demandé quels avaient été les critères de choix de notre propre orientation professionnelle. Il a été supposé que **cette médiatisation a pour fonction, la promotion de la cuisine auprès du jeune public et donc de la future génération de cuisiniers**. Cette idée nous conduit à notre seconde hypothèse. Pour répondre à celle-ci, nous avons décidé de réaliser un collage ainsi qu'un *focus group*.

Enfin, nous avons pu constater que la majeure partie des émissions de cuisine mettent en avant la simplicité et l'accessibilité de la cuisine au grand public grâce à des démonstrations, des recettes expliquées. Raymond OLIVER proposait par exemple des émissions dédiées à la transmission d'un savoir comme « Art et magie de la cuisine ». Notre dernière hypothèse est la suivante : **cette médiatisation a pour fonction de vulgariser le savoir professionnel auprès des ménages**. Pour vérifier cette dernière, un questionnaire semi-directif ainsi qu'une analyse des émissions culinaires télévisées ont été réalisés.

Cette seconde partie sera ainsi séparée en trois parties distinctes afin de répondre au mieux à nos hypothèses.

1.1 La fonction de notoriété

1.1.1 L'analyse de « Top Chef »

La première idée de ce projet est donc que les chefs sont présents à la télévision pour gagner en notoriété.

Mesurer l'évolution de la notoriété des chefs à la télévision n'est pas une tâche aisée. Nous avons réfléchi à une façon de montrer l'utilisation exponentielle de la télévision par les chefs, toujours dans le but d'augmenter leur notoriété. Nous avons donc décidé d'étudier l'émission « Top Chef » et ainsi, l'évolution de la place des chefs (en tant que jurés) au fil du temps.

Pour contextualiser le sujet, « Top Chef » est donc, pour la septième année consécutive, une émission de télé-réalité culinaire dans laquelle des cuisiniers professionnels s'affrontent au fil des semaines lors d'épreuves. Les participants sont alors jugés par un jury de chefs professionnels et étoilés, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un seul candidat.

C'est ce jury de chefs professionnels qui nous a intéressé particulièrement. Voici tout d'abord un tableau représentatif des différents chefs présents en tant que jurés, en fonction des différentes saisons de l'émission :

7. Tableau représentant le jury de "Top Chef" au fil des saisons

Saison	1	2	3	4	5	6	7
Jury	Ghislaine ARABIAN					Hélène DARROZE	
	Christian CONSTANT					Michel SARRAN	
	Jean-François PIEGE						
	Thierry MARX					Philippe ETCHEBEST	
Coach	Cyril LIGNAC						

Dans un premier temps, nous pouvons remarquer que le jury est resté le même jusqu'à la saison 5 (en 2014). À l'exception de Jean-François PIEGE, toute l'équipe a été changée et nous pouvons donc retrouver actuellement les chefs Hélène DARROZE, Michel SARRAN, Jean-François PIEGE et Philippe ETCHEBEST à la tête du programme. Ce changement de jurés a été accompagné dans l'émission par un autre changement total au niveau de la présentation du programme.

En effet, lors des cinq premières saisons, le travail de présentation du programme était assuré par Sandrine CORMAN (saison 1), Agathe LECARON (saison 2), Stéphane ROTENBERG (saison 1 à 7) et une voix off masculine. Depuis le bouleversement du jury, la présentation de l'émission a été totalement revue. Stéphane ROTENBERG présente toujours quelques parties de l'émission mais la majeure partie des épreuves sont commentées par les chefs eux même en voix off. Ils éclairent chaque épreuve grâce à leur point de vue professionnel et nous pouvons suivre le fond de leur pensée en plus de les voir réagir en direct lors de l'épreuve.

En parallèle, les chefs sont maintenant beaucoup plus présents lors des épreuves. En plus d'être jurés, ils deviennent de vrais *coachs* pour les candidats. Au final, le téléspectateur ne voit et n'entend pratiquement plus que les chefs.

Pour avoir des chiffres significatifs et comparables, nous avons décidé de chronométrer le temps de parole et le temps de cuisine des chefs tout au long du deuxième épisode de chaque saison.

Ces résultats sont répertoriés dans ce tableau comparatif :

8. Tableau représentant le temps de parole et de cuisine des chefs dans "Top Chef"

Saison	1	2	3	4	5	6	7
Durée totale de l'épisode 2	2h36	2h39	2h39	2h40	2h35	2h05	2h
Temps de parole des chefs	29min16	16min13	17min53	14min29	22min45	46min54	56min47
Temps de cuisine des chefs	17sec	1min07	50sec	0sec	4min30	7min58	11min10
Pourcentage de temps de parole des chefs	18,76%	10,20%	11,25%	9,05%	14,68%	37,52%	47,32%
Pourcentage de cuisine des chefs	0,50%	0,70%	0,52%	0,00%	2,90%	6,35%	7,02%

Dans un premier temps, nous pouvons constater que « Top Chef » a connu deux périodes. De la saison 1 à 5, la durée d'un épisode était comprise entre 2h35 et 2h40. À partir de la saison 6 et de l'arrivée du nouveau jury, la durée d'un épisode a considérablement diminué en atteignant à peine les 2h. Mais ces deux périodes se distinguent réellement par le temps d'intervention et donc de parole des chefs.

En effet, dans la première période, nous pouvons constater que le pourcentage du temps de parole des chefs par rapport au temps total de l'émission, n'excède pas les 19% et est en moyenne de 12,79%.

Ces deux dernières années, nous pouvons constater une moyenne de temps de parole de 42,42% pour les chefs, ce qui est trois fois plus important que les années précédentes. Cette tendance se confirme au fil des années car on remarque 10 points d'écart entre la saison 6 et la 7. Les chefs ne sont plus seulement des jurés : ils dirigent, coachent et jugent comme ils le feraient dans leur propre établissement.

De plus, nous pouvons remarquer l'augmentation des séquences de démonstration consacrées aux chefs. Ces dernières sont souvent filmées dans des locaux annexes pour présenter une de leur création de A à Z. Le but étant de permettre aux téléspectateurs de pouvoir la reproduire à la maison. La première période compte en effet 0.92% de temps passé à cuisiner par les chefs tandis que la seconde période en compte 6.69% sur la totalité de l'émission.

Cette étude est assez représentative de l'évolution des chefs à la télévision. Ces derniers sont de plus en plus présents et sur tous les fronts : en cuisine certes, mais aussi dans la présentation, dans les voix off, dans le coaching.

Nous pourrions donc nous demander la raison de cette mise en avant des chefs. Matthieu BAYLE, le producteur de l'émission, a un discours très clair à ce sujet : « Il faut arrêter avec l'image que l'on a des brigades et des grands chefs... Des tortionnaires autoritaires, des gens qui prennent des claques en cuisine... » ; « Aujourd'hui, ils partagent énormément avec leurs brigades. Ils discutent avec eux, goûtent ensemble les plats et donnent leur avis » ; « On voulait transmettre cette réalité-là à travers le rapport chefs/candidats ⁷ ».

La seconde raison peut être une baisse d'audience et d'un besoin de renouvellement. Nous pouvons voir, d'après le tableau ci-dessous, les différentes audiences qu'ont pu réaliser les différentes saisons de l'émission.

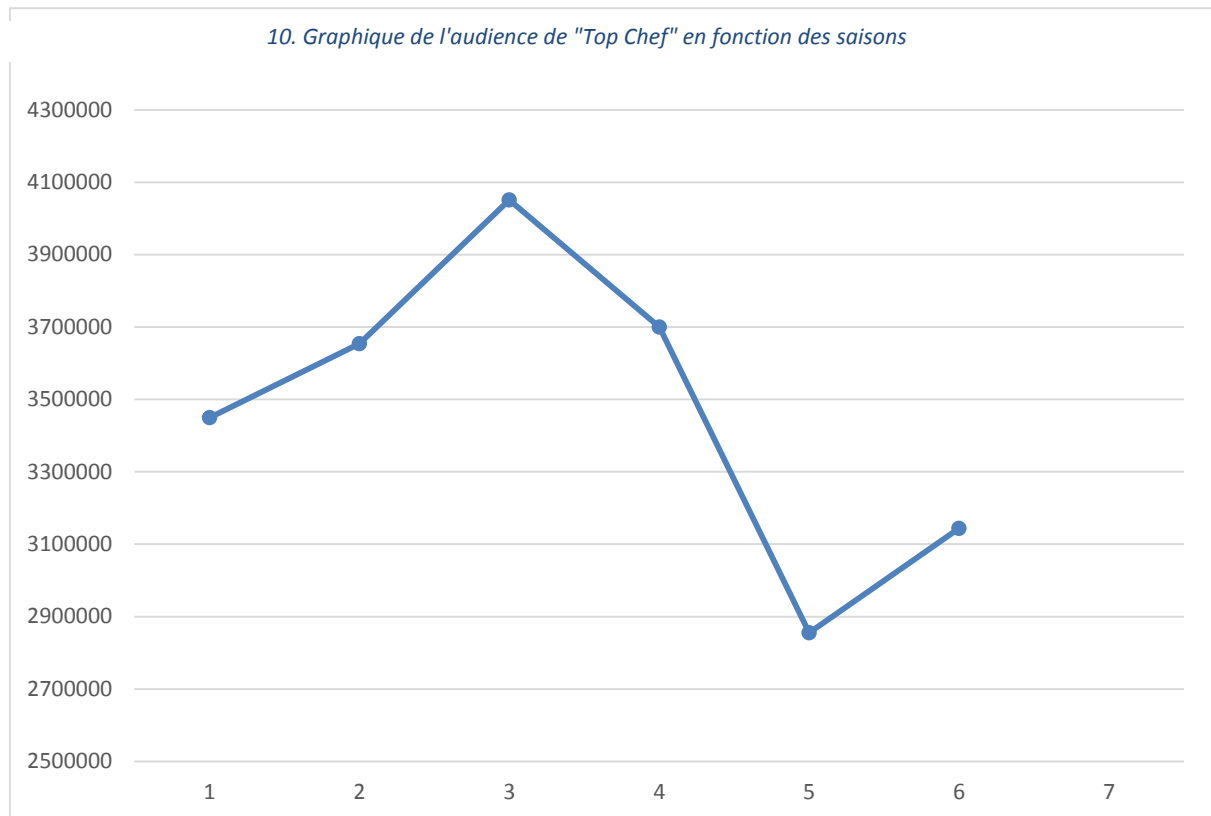
⁷ www.télé-loisirs.fr

La médiatisation de la cuisine à la télévision

9. Tableau représentant les audiences et part de marché de "Top Chef"

Saison	Lancement			Finale			Moyenne	
	Date	Audience	Part de marché	Date	Audience	Part de marché	Audience	Part de marché
1	2.02.10	2 700 000	12,10%	05.04.10	4 300 000	20,00%	3 450 000	16,00%
2	31.01.11	3 178 000	15,90%	04.04.11	4 180 000	20,20%	3 654 400	18,00%
3	30.01.12	3 427 000	15,60%	09.04.12	5 400 000	23,00%	4 051 000	18,40%
4	04.02.13	3 630 000	18,00%	29.04.13	4 297 000	20,30%	3 700 000	17,00%
5	20.01.14	3 140 000	14,80%	21.04.14	3 469 000	16,90%	2 855 214	13,45%
6	26.01.15	3 294 000	13,70%	13.04.15	3 474 000	15,10%	3 144 000	13,60%
7	25.01.16	2 986 000	13,20%					

La médiatisation de la cuisine à la télévision



Nous pouvons constater dans un premier temps que le produit « Top Chef » a suivi le cycle classique de vie d'un produit. On peut en effet remarquer la phase de lancement entre les saisons 1 et 2. Puis la phase de croissance entre les saisons 2 et 3. La saison 3 est au stade de maturité et la phase de déclin se fait ressentir de la saison 4 à la saison 5.

Le bouleversement dans la programmation de l'émission à partir de la saison 6 peut donc aussi s'expliquer par un besoin de renouveau pour « Top Chef ». Cette innovation aurait alors porté ses fruits car nous pouvons observer une légère augmentation de l'audience pour la saison 6 tandis que la saison 7 est actuellement en train d'être diffusée.

Enfin, nous pouvons penser que les chefs ne participent pas à l'émission que pour redorer l'image des cuisiniers. Leur apparition à la télévision coïncidente avec des événements de leur vie professionnelle: Philippe ETCHEBEST ouvrait son restaurant « Le Quatrième Mur » à Bordeaux en 2015. De même pour Jean-François PIEGE qui ouvrait en 2014 et 2015 deux restaurants : Le « Clover » et « Le Grand Restaurant ». Hélène DARROZE venait quant à elle de publier son livre de cuisine L'Héritage de mes grand-mères, juste avant sa première apparition télévisée. « Top Chef » pourrait donc être pour eux un moyen de promotion de leurs activités.

1.1.2 L'analyse du questionnaire quantitatif

À la suite du premier questionnaire quantitatif que nous avons diffusé pour comprendre quel était le média le plus influent, nous avons posé une question ouverte qui permettait aux interviewés de citer les différents chefs de cuisine qu'ils connaissaient (**Annexe E**). Nous leur proposons ensuite des photographies non identifiées de cuisiniers triplement étoilés et plus ou moins médiatisés, afin d'établir si les cuisiniers utilisant la télévision pour gagner en notoriété étaient effectivement plus reconnus que les autres (**Annexe F**).

➔ Les chefs cités sans suggestion : pour analyser ces réponses, nous avons réalisé une grille d'occurrence (**Annexe G**) afin de détecter quels étaient les noms les plus cités et si les chefs que nous avons sélectionnés pour notre étude étaient évoqués. L'étude des réponses obtenues à cette question permet d'observer que les chefs les plus souvent cités sont les grands chefs représentants de la gastronomie française depuis des années tels que Paul BOCUSE ou Alain DUCASSE. Mais malgré la forte notoriété de ce dernier dans le milieu de la gastronomie, son nom demeure moins cité que ceux de Philippe ETCHEBEST (juré de « Top Chef », présentateur de « Cauchemar en cuisine » ou encore d'« Objectif Top Chef ») et de Cyril LIGNAC (qui a participé à de nombreuses émissions sur la chaîne M6). La participation à des émissions culinaires a donc permis à ces deux chefs de cuisine d'atteindre un niveau de notoriété égal, voire supérieur à celui des plus grands chefs français.

➔ Les photographies : des photographies de chefs tous triplement étoilés sur les régions parisiennes ou lyonnaises ont été présentées aux interviewés. Nous leur avons demandé de répondre par « oui » ou « non » à la question : « Connaissez-vous ce chef ? ». Les résultats que nous avons obtenus sont en **Annexe H**.

Le but de cette question était donc de pouvoir comparer le taux de réponses positives à la médiatisation ou non du cuisinier en question.

Voici le tableau des résultats que nous avons obtenu :

11. Tableau représentant le taux de réponses positives en fonction de la médiatisation

Noms	Ville	Médiatisation	Taux de réponses positives
Yannick ALLENO	Paris	Participation à un épisode de « Top Chef » (M6). Chef médiatisé en raison d'accusations concernant des violences en cuisine.	38,5 %
Anne-Sophie PIC	Valence	Invitée à une émission de « Top Chef », les secrets des grands chefs (M6).	54,3 %
Frédéric ANTON	Paris	Membre du jury de « MasterChef » (TF1) de 2010 à 2013, juré de l'émission belge « Comme un chef ! » et présent dans une pub pour « Lapeyre ».	67,3 %
Alain PASSARD	Paris	Participant à l'émission « Recette et Match » (RTL9).	6,7 %
Paul BOCUSE	Lyon	Chef reconnu mondialement. Créateur du concours « Bocuse d'or ». Participant à un épisode de « Top Chef » (M6).	74,1 %
Michel TROISGROS	Roanne	Invité de Joël ROBUCHON à l'émission « Bon appétit bien sûr » (France 3).	10,5 %
Alain DUCASSE	Paris	Apparitions télévisées lors de journaux nationaux ou de <i>talkshows</i> .	47,6 %

La médiatisation de la cuisine à la télévision

Georges BLANC	Bourg-en-Bresse	Présentateur de l'émission « Un dîner presque parfait : le combat des régions » et apparitions dans « Top Chef »(M6).	29,2 %
Bernard PACAUD	Paris	Chef très peu médiatisé.	3,8 %
Pierre GAGNAIRE	Paris	Participant aux émissions « Top Chef » et « Top Chef, les secrets des grands chefs » (M6).	39,4 %
Éric FRECHON	Paris	Invité aux émissions « <i>Recette et Match</i> » (RTL9) et « Planète Gourmande » (France 3). Egérie de la marque « Président ».	24 %
Guy SAVOY	Paris	Invité dans des émissions de divertissement.	16,5 %
Pascal BARBOT	Paris	Invité d'un épisode de l'émission « Côté Cuisine » (France 3).	3,9 %

Ces chiffres permettent d'observer que les photographies des chefs pour lesquels nous avons obtenues, de la part des répondants, peu de réponses positives sont ceux qui ont été peu médiatisés. Alain PASSARD par exemple a participé à une émission culinaire diffusée sur une chaîne peu connue du grand public : RTL9. Ainsi, l'impact sur sa notoriété a apparemment été faible. Frédéric ANTON en revanche a été juré d'une émission diffusée sur TF1, première chaîne européenne en termes d'audience. Le pourcentage de répondants l'ayant reconnu est donc en conséquence l'un des plus forts avec 67,3% de réponses positives contre 6,7% pour Alain PASSARD.

De manière plus générale, on peut constater que les chefs ayant participé à des épisodes d'émissions diffusées sur la chaîne M6, font partie des photographies pour lesquelles le nombre de réponses positives est le plus élevé. On peut donc observer que l'impact de la médiatisation à travers la télévision sur la notoriété des chefs peut être différent selon les chaînes par lesquelles ils passent pour atteindre le public.

Les cas de chefs comme Paul BOCUSE ou Alain DUCASSE peuvent être considérés comme des exceptions, puisqu'il s'agit de chefs connus et reconnus mondialement depuis plusieurs années. Ils sont en effet de véritables représentants de la cuisine française.

➔ Le nom des restaurants : les réponses obtenues aux questions concernant les restaurants des chefs proposés (**Annexe I**) nous ont permis d'observer que la plupart des interviewés ne connaissaient pas le nom des restaurants. En moyenne, 82,19% du panel interrogé ignorait le nom du restaurant de ces chefs. Sur 112 réponses, 100% des interviewés ne connaissaient pas celui de Pascal BARBOT. En revanche, 43,9% des interviewés connaissent celui de Paul BOCUSE. La notoriété acquise permet donc aux chefs de se faire connaître, mais n'apporte que peu de notoriété à leur établissement. Le nom du restaurant de Frédéric ANTON, qui est l'un des chefs les plus reconnus, n'est par exemple connu que par 25,6% des interviewés.

1.1.3 Les avis des chefs

Pour approfondir notre recherche concernant le besoin de notoriété des chefs, nous avons choisi d'interviewer un panel de professionnels varié. En effet, nous avons eu des entretiens avec :

- 3 acteurs de la restauration qui ont choisi d'être médiatisés : Pierre AUGE (**Annexe J**), Michel SARRAN (**Annexe K**) et Fabrice MIGNOT (**Annexe L**) ;
- 2 professeurs concernés par la médiatisation de la cuisine et le monde du marketing : Nadège GATTAUX (**Annexe M**) et Paul-Emmanuel PICHON (**Annexe N**) ;
- 1 chef qui a fait le choix d'évoluer sans la médiatisation : Pierre LAMBINON (**Annexe O**).

Le guide d'entretien est en **Annexe P**.

Après avoir interviewé ces différents professionnels, nous avons rempli la grille d'analyse disponible en **Annexe Q**.

Les avis sur la médiatisation de la cuisine sont assez différents d'un professionnel à l'autre. Aucun des chefs médiatisés ne nous a réellement donné une définition précise de cette médiatisation. Michel SARRAN, Fabrice MIGNOT, Nadège GATTAUX et Paul-Emmanuel PICHON se rejoignent en pensant que la télévision est le média le plus influant. Dans tous les cas, les médias sont considérés comme une aide pour mettre en avant un phénomène ou un secteur.

La place de la cuisine dans les médias est à double tranchant. D'un côté, ces professionnels pensent que la cuisine a été remise en valeur grâce à cette médiatisation. Le public retrouve le goût de cuisiner, selon Nadège GATTAUX le métier qui était déjà connu, devient maintenant reconnu. A l'inverse, cette surmédiatisation semble lasser les gens et ne représente pas forcément le métier selon la majorité des chefs.

Selon Fabrice MIGNOT, la médiatisation de la cuisine se poursuivra sur le long terme. Les autres interviewés pensent tous que ce phénomène n'est qu'une mode et que cette médiatisation est vouée à ralentir voire à disparaître. Cependant, ils n'envisagent pas que l'engouement pour la cuisine en général diminuera. Celle-ci sera juste moins mise en avant à la télévision.

Pour les chefs médiatisés, la motivation principale à utiliser la télévision est de se faire connaître et donc de remplir leur restaurant. Vient ensuite une motivation vis-à-vis de la valorisation de leur métier : ils ont une volonté de montrer la réalité du secteur. Les termes « argent » et « pouvoir » ne sont mentionnés que par les professionnels non concernés par la médiatisation. Cependant, tous les interviewés pensent que cette médiatisation des chefs et de la cuisine permet de vivre une expérience.

Il a été assez difficile pour les professionnels non médiatisés de développer la question des dérives de cette médiatisation. Paul-Emmanuel PICHON pense que cette médiatisation est du domaine du rêve : elle ne reflète pas la réalité selon lui. Cet avis est rejoint par Pierre AUGÉ et Fabrice MIGNOT. Ces derniers pensent que cette médiatisation attise des critiques qui sont la majeure partie du temps peu constructives. Enfin, ils mettent en avant la dangerosité de la médiatisation vis-à-vis de l'image des chefs.

Pour finir, les effets de la médiatisation de la cuisine et des chefs sont très différents d'un interviewé à l'autre. Les chefs médiatisés ont un discours très positif à l'égard de cette médiatisation : elle permet notamment d'augmenter la clientèle, les sollicitations ou encore de construire une carrière. Pour les interviewés non médiatisés, cela a un effet un peu plus négatif. Selon eux, le métier de cuisinier est falsifié par les médias : la télévision véhicule une fausse image du métier et omet la valeur du travail.

D'après ces interviews, il est indéniable que les chefs utilisent la télévision pour augmenter leur notoriété. La médiatisation a pour but principal de se faire connaître du grand public, donc d'augmenter la fréquentation de leur restaurant dans un souci d'ordre économique. Une autre motivation concerne la volonté d'accomplissement de soi à travers une nouvelle expérience. La mise en avant de leur métier, la transmission auprès des candidats, des téléspectateurs sont autant d'éléments secondaires qui les poussent à participer à des émissions de télévision.

1.2 La fonction de promotion

Comme le fait remarquer Pierre LAMBINON dans son interview, à son époque, la voie du lycée hôtelier était considérée comme une « voie de garage ». C'était un secteur qui avait une très mauvaise réputation. Aujourd'hui, les lycées hôteliers ont des formations prestigieuses, comme l'évoque Paul-Emmanuel PICHON, dans lesquelles respect et rigueur sont de mise. Ce changement d'image permet de susciter des vocations selon Michel SARRAN qui remarque également que de plus en plus de jeunes se dirigent vers cette voie depuis que la cuisine est médiatisée. Pierre LAMBINON et Fabrice MIGNOT affirment tous les deux qu'être cuisinier est désormais considéré comme « tendance », « cool », « branché ».

Dans la majorité des interviews, les répondants ont affirmé qu'aujourd'hui la majeure partie des jeunes présents dans les lycées hôteliers le sont pour de mauvaises raisons.

D'après Paul-Emmanuel PICHON, cela a donné de faux espoirs et de fausses idées aux jeunes. Les émissions ne permettent pas de faire acquérir aux candidats des techniques et des compétences instantanément : la quantité de travail nécessaire n'est pas mise en valeur. Il faut que les jeunes gardent les pieds sur terre et ne cherchent pas la facilité. Fabrice MIGNOT parle du « prestige » et de la « gloire » dont les étudiants sont à la constante recherche. Ils ne perçoivent que peu la quantité de travail et de talent nécessaires pour être reconnu. Nadège GATTAUX mentionne le fait qu'une seule partie du « vrai travail » est montrée à la télévision. Il ne faut pas oublier des aspects très importants tels que les parties finance, gestion, management, marketing et dans les parties plus opérationnelles : l'hygiène, la sécurité et le respect par exemple.

De plus, Paul-Emmanuel PICHON et Michel SARRAN remarquent que seule la cuisine gastronomique est mise en valeur dans les médias et qu'aujourd'hui la cuisine collective a très mauvaise presse dans les lycées hôteliers. En effet, les élèves ne savent pas réellement en quoi cette partie de la restauration consiste et les opportunités de carrière qui y existent. Fabrice MIGNOT et Nadège GATTAUX évoquent également un dénigrement des métiers de salle par les étudiants dû aux sujets des émissions portant uniquement sur la cuisine. Dans les lycées hôteliers, une majeure partie des élèves souhaitent se diriger vers la cuisine gastronomique, au détriment des autres métiers de bouche.

1.2.1 Le collage

Afin de vérifier notre hypothèse « La médiatisation de la cuisine a pour fonction de promouvoir le métier auprès de la future génération de cuisinier », nous avons fait le choix d'interroger directement les principaux concernés : des élèves de lycée hôtelier.

Nous avons demandé à cinq élèves de Terminal Bac Technologique au lycée hôtelier de Metz de faire un collage. Ces élèves ont tous entre 17 et 18 ans et ont fait le choix de leur orientation au moment de la montée en puissance de la cuisine à la télévision. Des dizaines de magazines étaient à leur disposition pour effectuer un collage dans le but de répondre à la question que nous leur avons posée : « Quels sont les éléments de motivation déclencheur de votre orientation professionnelle ? ».

Le premier collage (**Annexe R**) représente pour l'étudiant un éventail de produits de qualité, de saisons, bios et locales. L'étudiant a voulu placer le chef Cyril LIGNAC au centre de tous ces produits pour mettre en avant le fait que ce chef privilégie de beaux produits. Il a indiqué vouloir faire de la cuisine afin d'apprendre un réel savoir au niveau de ces produits. Savoir les travailler, les mettre en valeur. Les chefs tels que Cyril LIGNAC savent mettre en avant ce type de produit.

Le second étudiant est parti dans la même optique (**Annexe S**). Il nous a avoué aimer par-dessus toute la cuisine pour la créativité qu'elle génère. Vouloir créer des mets originaux était le premier élément déterminant pour son orientation professionnelle. De plus, sa famille a été pour lui une réelle motivation. Ses parents cuisinent depuis des années et ils lui ont certainement transmis cette passion.

Le troisième étudiant (**Annexe T**) ne nous a parlé que de sa volonté de travailler des produits frais et de qualité. Ses parents étant maraîchers, il a toujours voulu apprendre à cuisiner pour mettre en valeur ces produits de qualité. Il a voulu mettre en avant cette volonté en ne collant que des images de produits frais, avec des couleurs vives et attrayantes.

Enfin, le quatrième collage (**Annexe U**) représente tout ce qui passionne ce dernier étudiant : la créativité, les produits rares et locaux. Il a choisi de se diriger dans cette voie car il était vraiment intéressé et intrigué par ces aliments qu'il ne connaissait pas encore.

Nous avons pu constater qu'il y avait plusieurs éléments de motivation qui se démarquaient, en particulier l'envie pour les jeunes de cuisiner des bons et beaux produits, parfois rares. On décèle un engouement et une envie de produire de la qualité et de développer leur côté créatif. On peut voir également que seulement deux étudiants évoquent les chefs et mettent en avant le côté humain de ces métiers. On constate que la restauration n'était pas un choix de carrière opéré depuis longtemps pour plusieurs des étudiants. Aucun ne nous a affirmé qu'il ait choisi cette voie grâce à la médiatisation de la cuisine. Nous pouvons donc constater que notre hypothèse n'est pas entièrement justifiée.

1.2.2 *Focus group*

Nous avons donc réalisé un *focus group* (**Annexe V**) avec quatre autres élèves afin de mieux comprendre la décision d'orientation qu'ils ont prise.

On peut constater que les élèves actuellement en formation hôtelière avaient déjà un certain intérêt pour la cuisine avant de suivre cette voie. Quelques-uns aimaient cuisiner en famille, d'autres ont de la famille dans les métiers de bouche et d'autres trouvent le métier intéressant. L'intérêt de ces élèves ne porte plus uniquement sur la cuisine, en effet ils s'intéressent d'avantage aux autres métiers comme le service en salle, l'hébergement ou encore la pâtisserie.

Ces personnes ne se voyaient pas « rester derrière un bureau à longueur de journée », c'est pour cela qu'elles ont orienté leurs choix vers les métiers de la restauration. Ces étudiants ont le sentiment qu'un apprentissage sous forme de travaux pratiques est bien plus enrichissant qu'un apprentissage plus classique en salle de classe par exemple. Il en ressort également qu'une ambiance différente de celle au sein des classes de Baccalauréat général s'établit entre les élèves du fait de leur intérêt commun, des situations dans lesquelles ils se retrouvent.

Selon eux les émissions culinaires n'ont eu aucun rôle dans leur choix d'orientation, leur décision d'aller vers les métiers de l'alimentation s'est faite bien avant. De plus, ils ne regardent pas forcément ces émissions malgré leur intérêt pour le métier, certains en regardent quelques-unes et d'autres, pas du tout.

Leur désintérêt est souvent lié à l'abondance de ce sujet à la télévision et la durée des émissions, qu'ils jugent trop longues, les lasse. Ils trouvent que les émissions se ressemblent toutes, d'une émission à l'autre mais aussi d'une année sur l'autre. Les recettes évoluent quelque peu mais le concept reste le même.

Parallèlement, les chefs présents dans ces émissions les inspirent. Ils se font un avis très rapide sur le fait qu'ils puissent apprécier ou non tel ou tel chef. Ce jugement est très subjectif et est basé sur l'image que le chef peut dégager par son autorité, son comportement, son langage, ou par l'intérêt qu'il porte aux candidats...

Les élèves interrogés pensent que les émissions culinaires ne reflètent pas du tout la réalité du métier de cuisinier. Selon eux, celles-ci « vendent du rêve » aux personnes qui les regardent car elles donnent l'impression que le métier est à la portée de tous, que les recettes peuvent être facilement reproduites par tout le monde chez soi alors que ce n'est pas forcément le cas. Cela amène certains jeunes à rêver et à penser qu'ils pourront tous un jour être un grand chef comme ceux présent dans les émissions culinaires. Alors, beaucoup d'entre eux tentent leur chance dans les écoles hôtelières. Les demandes sont plus nombreuses depuis que ces émissions passent à la télévision. Mais ces jeunes semblent abandonner très rapidement car les émissions culinaires ne montrent pas toutes les facettes du métier : les horaires, le nettoyage, le stress...

Les élèves pensent que les émissions télévisées se sont largement développées autour de la cuisine et pas suffisamment autour des autres métiers de bouche. D'autres émissions telles que « Bienvenue à l'hôtel », « L'addition s'il vous plaît » et « Bienvenue chez nous » ne semblent pas crédibles à leurs yeux. En effet, aucun professionnel reconnu n'est présent sur ces émissions. Leur présence apporte donc une certification, ainsi qu'une plus-value.

Selon eux, les émissions sur la cuisine sont plus mises en valeur car la cuisine est beaucoup plus créative et nécessite plus d'opération que d'autres métiers comme le service en salle ou autre. Ils voudraient voir apparaître des émissions plus diversifiées au détriment d'émissions culinaires. Mais pour eux, les émissions apportent un point très positif aux métiers de bouche : ils se développent au fil du temps. Le métier de cuisinier est passé d'un métier considéré auparavant comme une « roue de secours », dégradant, à un beau métier d'avenir, tendance, permettant d'obtenir de la notoriété.

1.3 La fonction de vulgarisation

Au lancement des premières émissions de cuisine, le chef du « Grand Véfour », Raymond OLIVER, qui démarrait son émission « Art et Magie de la cuisine », s'est vu accusé d'être avide de publicité. Cependant, même si ces émissions lui ont permis de gagner en notoriété, elles ont également eu pour fonction de diffuser des recettes auprès des ménages. Ainsi, Jean COCTEAU disait : « Raymond OLIVER, l'homme qui a fait reculer l'ouvre-boîte »⁸. Selon lui, les émissions de Raymond OLIVER poussaient les téléspectateurs à s'orienter davantage vers de la cuisine fait maison que vers des produits préparés à l'avance, mis en boîtes de conserve.

Cette observation nous a orienté vers notre troisième hypothèse, qui concerne donc l'impact des émissions culinaires sur la consommation des ménages.

1.3.1 Questionnaire semi-directif :

Afin de répondre à notre hypothèse, il nous semblait évident d'aller au cœur du sujet : les ménages. Nous avons donc diffusé un questionnaire semi-directif auprès de 50 personnes regardant des émissions culinaires à la télévision.

Il nous fallait donc trouver des questions peu nombreuses mais reflétant notre hypothèse de vulgarisation de la cuisine. Voici donc ce que nous avons souhaité diffuser :

Question n°1 : Travaillez-vous ou avez-vous une personne dans votre entourage qui est dans la restauration ?

Question n°2 : Êtes-vous attiré(e) par la gastronomie ou la cuisine ?

Question n°3 : Regardez-vous des émissions culinaires ? (Question filtre)

⁸ « Les chefs, la médiatisation, les guides et la télévision » - Nouvel Observateur (01/06/12)

Question n°4 : Selon vous, quel est le principal intérêt pour le public de ces émissions : se distraire ou s'instruire ?

Question n°5 : Cela vous apporte-t-il une nouvelle vision sur la cuisine ?

Question n°6 : Avez-vous remarqué un changement dans votre manière de cuisiner ou de consommer ? (supermarché, restaurant, marché, bio...)

Question n°7 : Selon vous, quel est le niveau de difficulté des recettes présentées par les chefs ?

Question n°8 : Êtes-vous tenté(e) de reproduire les recettes présentées à la télévision ?

Question n°9 : La cuisine a-t-elle pris une place plus importante au sein de votre quotidien depuis sa mise en avant à la télévision ?

Question n°10 : Selon vous, ces émissions participent-elles à la promotion de la cuisine française ?

La totalité des réponses se situe en ***Annexe W***.

On observe que la majeure partie du panel interrogé fait partie du monde de l'hôtellerie restauration ou bien connaît une personne qui travaille dans ce milieu. De plus, ils sont majoritairement attirés par la gastronomie et la cuisine.

Un des critères étudiés était le facteur qui poussait le plus les téléspectateurs à regarder ces émissions. La recherche de distraction est prépondérante pour le public qui regarde ces émissions. Selon les élèves, le public est moins attiré par les enseignements que proposaient les émissions culinaires plus « humaines » telles que « Les carnets de Julie » ou « Bon appétit bien sûr », mais préfère se détendre le soir devant un *show* télévisé. Le téléspectateur est attiré par les relations entre les candidats et le suspense dans ces émissions qui sont valorisés par la mise en scène. Les émissions présentées proposent un divertissement, et/ou une transmission de savoirs.

Nous souhaitions savoir si ces émissions entraînaient un changement dans la vision de la cuisine chez les individus. Selon 60% du panel interrogé leur relation avec la cuisine n'a pas été influencée. A l'inverse, les personnes qui n'avaient pas de lien avec la restauration ont eu l'occasion de découvrir des aspects de ce milieu qui leurs étaient inconnus. En effet, le côté moderne et professionnel de la cuisine, l'aspect artistique, la pression du métier, sont désormais connus de tous. Cela rend plus accessible et démocratise la cuisine pour le public non averti. De plus la cuisine revient souvent au centre des sujets de discussions, ce qui traduit sa présence de nouveau importante dans la société.

Selon 55% des personnes interrogées, il y a bien eu un changement dans leur manière de cuisiner mais particulièrement pour les personnes n'étant pas issues du milieu. En effet, cela permet de faire découvrir de nouvelles techniques, de nouveaux produits plus exotiques. Il y a une véritable volonté de reproduire cette cuisine présentée comme innovante, créative mais tout en respectant l'utilisation de produits frais et bios. Les individus font plus attention à ce qu'ils achètent et mangent et l'environnement prend une place de plus en plus importante dans leur quotidien. Mais toutes ces nouvelles tendances passent par l'utilisation de nouveaux ustensiles de cuisines, de nouvelles techniques et par l'attention qu'ils portent désormais dans la présentation des plats. C'est cette volonté d'associer des mets et saveurs inhabituelles tout en voulant « bien manger » qui est démontrée par cette étude. Les émissions télévisées participent ainsi au partage de la culture culinaire française.

Les recettes présentées par les chefs restent encore aujourd'hui, pour 70% des individus interrogés, trop compliquées et restreintes seulement aux personnes de la profession. « Top Chef » ou « Qui Sera Le Prochain Grand Pâtissier » présentent des recettes trop compliquées à l'inverse des émissions telles que « Les Carnets de Julie » ou « Le Meilleur Pâtissier » qui proposent des recettes plus accessibles. De ce fait, la propension des ménages à vouloir reproduire ces recettes correspond à la moitié du panel interrogé. Ce sont majoritairement les personnes issues du métier de cuisinier et qui ont déjà les bases et l'envie nécessaires pour reproduire ces recettes.

Selon 75% des personnes interrogées, la cuisine française est désormais promue par ces émissions culinaires. En effet, le savoir-faire français est mis en avant avec ses techniques et recettes de cuisine. Notre gastronomie est de nouveau remise en lumière avec l'évolution des mœurs, cela devient un véritable effet de mode et particulièrement auprès de la jeune génération qui est de plus en plus attirée vers les métiers de la restauration. On remarque également des effets néfastes dans cette promotion car elle ne montre pas le véritable métier de cuisinier. Seuls le spectacle et les côtés glorifiants sont mis en avant pour attirer, séduire et fidéliser le spectateur. Cette image du métier de cuisinier est en réalité biaisée et enjolivée par ces émissions culinaires et cela n'est pas représentatif de ce que peut être vraiment la difficulté de cette profession. Dès lors, nous pouvons supposer que ce partage de la culture gastronomique française est véritablement véhiculé par ces émissions. Toutefois, elles ne transmettent pas l'envie de cuisiner à tous leurs téléspectateurs.

1.3.2 ***Focus group :***

Après avoir analysé l'impact de ces émissions sur les ménages, nous nous sommes demandés ce que pouvaient en penser des étudiants d'hôtellerie restauration. Ces derniers regardent eux aussi, pour la plupart, ces émissions et peuvent donc aussi être influencés par la télévision. Avec un avis presque professionnel, leur ressenti était peut-être différent de celui des ménages. Nous avons donc pris la décision de proposer un *focus group* à cinq élèves de Licence Professionnelle Hôtellerie, Restauration et Tourisme à l'université de Nantes à la Roche-Sur-Yon (***Annexe X***).

Les cinq personnes interrogées ont toutes un lien avec le métier de la restauration et ont toutes le même avis : ces émissions ont pour principale fonction de distraire plutôt que d'instruire. Les étudiants sont ensuite tous d'accord sur le fait que ces émissions ont comme fonction d'aiguiser l'appétit. Cela peut rejoindre l'étude américaine publiée dans la revue anglo-saxonne « Appetite » par Lizzy POPE qui démontrait que sur un panel de 500 personnes qui cuisinent celles qui regardent ces émissions de cuisine font en moyenne cinq kilos de plus que les autres. Cette habitude de consommation différente est l'un des effets de la médiatisation de la cuisine.

Concernant l'apprentissage dispensé auprès des ménages, celui-ci est biaisé par le côté sur-joué et scénarisé des grandes émissions. Pour la plupart des ménages, la volonté de manger est supérieure à celle de vouloir reproduire les recettes affichées et seules certaines techniques et astuces sont retenues. *A contrario*, ceux qui ont déjà cette passion de la cuisine vont, quant à eux, être attirés par ces nouvelles recettes et seront plus tentés de s'en inspirer et de les reproduire.

Les chaînes de production sont obligées, pour assurer une audience maximale et assurer la pérennité de ces émissions ainsi que de créer un spectacle à destination des téléspectateurs. En effet, le but étant de capter l'attention du téléspectateur tout en le fidélisant sur le long terme. Les candidats et jurés deviennent des acteurs, alors qu'il ne s'agit pas de leur profession. Ce qui attire désormais les spectateurs est le côté compétitif de l'émission, la relation entre les candidats et surtout la personnalité de chacun. Le public est d'autant plus poussé à suivre les émissions s'il décide de se prendre d'affection pour un candidat et s'il sait que des conflits vont apparaître au cours de l'émission. C'est grâce à cela que la production parvient à garder un niveau constant d'audimat. Le téléspectateur va être amené à suivre un candidat ou un chef assidument et le soutenir tout au long des épreuves. De plus, les chefs prennent progressivement plus d'importance car ils sont aujourd'hui les acteurs principaux qui dirigent, font vivre et organisent ces émissions devant la caméra.

Peu de changements notables ont été relevés au niveau des manières de manger, de cuisiner et de consommer chez les ménages. Les individus qui faisaient préalablement attention à ce qu'ils consommaient n'ont pour ainsi dire pas été influencés par ces émissions car elles sont sur-jouées comme écrit précédemment.

La reproduction des recettes est compliquée pour les ménages car elles sont souvent affichées trop rapidement à l'écran selon les étudiants. Elles nécessitent également des techniques, des connaissances et un matériel conséquent et très onéreux que ne peuvent s'offrir la plupart des ménages. Il y a une certaine préférence pour des émissions plus « humaines » qui sont proches du produit, de la personne et du terroir. Cela peut se traduire par le fait que les téléspectateurs veulent revenir aux origines de la cuisine et se lassent de ces émissions de télé-réalité. La cuisine reprend alors une place importante auprès des ménages car ils se sentent plus concernés.

Il y a une promotion de la cuisine qui donne envie aux individus de revenir aux produits d'antan tels que les légumes oubliés ou réutiliser d'anciennes recettes de grand-mère. On observe l'essor de la place de la cuisine chez les jeunes générations qui idéalisent le métier de cuisinier et souhaitent se diriger vers cette voie plus tard. Ceux qui ont déjà cette passion vont alors être poussés à continuer et à réaliser leurs rêves.

Être cuisinier n'est pas à la portée de tout le monde selon le discours des étudiants interrogés. Cela implique beaucoup de responsabilités, contraintes, du travail... et la télévision ne le montre pas suffisamment.

Le business autour des publicités alimentaires est en pleine croissance. L'apparition de ces pubs est de plus en plus forte. Les chaînes de production utilisent ces mêmes candidats dans ces publicités. Le problème étant que ces personnes ne sont pas des comédiens et cela crée un véritable décalage entre la vision du professionnel de la restauration et celle affichée dans les publicités. Cela se retrouve également dans les émissions où les chefs jurés ont un rôle d'acteur de plus en plus poussé avec un temps de parole accru. Cet aspect dérange la plupart des étudiants et des ménages.

Dès lors, nous pouvons faire ressortir de ce *focus group* trois grandes notions. La première étant que les émissions ont eu de réelles répercussions sur les ménages. Elles leur ont redonné le goût des produits de qualité tout en leur apportant de nouvelles techniques. La seconde étant que ces émissions se transforment en véritable spectacle dans lequel les cuisiniers deviennent des acteurs qui n'ont pas forcément ce talent. Cet aspect décrédibilise alors le métier de cuisinier car il n'est pas représenté à sa juste valeur. La dernière, malgré le fait que la télévision soit un moyen très puissant de promotion, celle-ci exploite mal le sujet de la cuisine en abordant les thèmes susceptibles d'augmenter l'audimat.

Parmi les 24 émissions de télé-réalité et de télécoaching à la télévision, 13 intègrent des amateurs, soit plus de la moitié. Depuis le début de la médiatisation de la cuisine par le biais de la télévision, les amateurs sont présents car les téléspectateurs peuvent s'identifier à eux. De plus, les émissions de cuisine ont repris les codes de ce qui marchait avec d'autres domaines : un concours avec des épreuves, un vote, un gagnant, un gain.

Ainsi en 2005, Cyril LIGNAC est un jeune chef peu connu par le grand public. Il est déjà à la tête du restaurant « La Suite » à Paris, mais n'a pas la notoriété des grands chefs. Il va faire passer un casting pour une émission de la chaîne M6, qui aura pour but de constituer une brigade qu'il va former pendant quatre mois pour l'ouverture d'un restaurant. Parmi les 300 candidats de « Oui Chef ! », la grande majorité sont des novices qui n'ont aucune base en cuisine.

Un an plus tard, Cyril LIGNAC, toujours sur M6, anime un tout autre type d'émission, « Chef, la recette ! ». Face à un groupe de cuisiniers, là encore amateurs, il doit élaborer avec eux un repas complet tout en dispensant des astuces et techniques et procèdent à la dégustation à la fin de l'émission.

En 2008, Sophie DUDEMAINE (écrivaine de plusieurs *best-sellers* culinaires) va également cuisiner avec des participants dans son émission « Allo Sophie » sur TF1. Elle va se rendre chez des familles ayant des difficultés à cuisiner pour les aider à réaliser plusieurs mets.

Cette même année, deux autres émissions intégrant des amateurs font leur apparition. « Chef contre-attaque » où là encore Cyril LIGNAC animait et défiait à chaque épisode des « cancre » de la cuisine et « Un dîner presque parfait ». Cette émission va marquer l'apparition confirmée des amateurs à la télévision en leur donnant la possibilité de s'inviter les uns chez les autres autour d'un repas. C'est devenu un phénomène : en effet il est récurrent d'entendre autour de soi des allusions à cette émission lors d'un repas ou même de voir des personnes de son entourage essayer de reproduire le concept.

Puis en 2010 apparaît « Repas de famille » sur France 3, émission qui ne durera pas faute d'audience. Son concept reprenait un peu celui d'« Un dîner presque parfait » : deux familles qui ne se connaissent pas doivent partager un dîner ensemble à tour de rôle.

En 2010 également, les premiers grands concours de cuisine commencent à être diffusés en *prime time*. « Top Chef » sur M6 et « MasterChef » sur TF1 arrivent en France. Le premier est réservé aux professionnels et le second aux amateurs. C'est également grâce à ces émissions que l'apparition des grands chefs étoilés à la télévision devient récurrente. Ils ne vont pas seulement apparaître dans l'émission mais ils vont également en être les jurés. « MasterChef » est un concours ouvert aux amateurs souhaitant une reconversion professionnelle.

Depuis 2012 sur TEVA, « Le gâteau de mes rêves » reprend un peu le concept de « Chef la recette » et « Allo Sophie ». Christophe MICHALAK, Christophe ADAM et Jonathan BLOT tous chefs pâtissiers, présentent une émission hebdomadaire autour de la pâtisserie qui est désormais autant en vogue que la cuisine. La même année, deux anciens candidats de « Top Chef » Norbert TARAYRE et Jean IMBERT animent une émission « Norbert et Jean : le défi » dans laquelle chaque semaine ils vont chez un particulier relever un défi qui leur a été lancé en élaborant avec l'amateur tout le repas et en leur apprenant des astuces.

En 2012 apparaît « Le meilleur pâtissier » sur M6. En effet, cette émission dans laquelle s'affrontent des pâtissiers amateurs, a pour jurés Cyril LIGNAC ainsi que Mercotte qui n'est pas une professionnelle mais une autodidacte passionnée (auteure d'un blog et ancienne participante de « Chef, la recette ! »). Preuve qu'au fil des années les amateurs sont devenus de plus en plus expérimentés et prennent la place des chefs en tant que jurés. Dans cette émission c'est même Mercotte qui choisit et juge l'épreuve technique, ce qui n'est en général dans ces émissions pas le point fort des amateurs car ils ont tout appris tout seul.

A partir de 2013 sur France 2 l'émission « Dans la peau d'un Chef » est diffusée, animée par Christophe MICHALAK. Celui-ci invite de grands chefs qui vont réaliser une de leur recette sous l'œil de deux amateurs qui vont ensuite devoir la reproduire et être jugés. On peut encore remarquer que le niveau des amateurs s'est amélioré car réaliser les recettes de grands chefs n'est pas aisé.

Les deux dernières émissions incluant des amateurs sont « Mon Food Truck à la clé » sur France 2, dans laquelle professionnels et amateurs s'affrontent pour créer leur concept. Ils peuvent gagner de quoi le développer. Même si cette émission suit la tendance du *food truck*, elle n'a pas eu beaucoup de succès. On retrouve aussi « Norbert commis d'office » où Norbert TARAYRE sur 6ter va aider des personnes novices en cuisine.

Les amateurs ont toujours été présents dans les émissions de cuisine. Ce constat nous conforte donc dans l'idée que la télévision participe au partage de la cuisine auprès des ménages.

Conclusion

L'analyse de l'émission « Top Chef » nous a donc permis de montrer l'évolution du besoin de notoriété des chefs. Ceux-ci sont de plus en plus exposés en les faisant participer à des épreuves et à des voix off. De plus, leur apparition à la télévision coïncide avec une de leurs activités professionnelles comme l'ouverture d'un restaurant ou la publication d'un livre. D'après les chefs que nous avons pu interviewer, cette médiatisation sert en effet à augmenter leur notoriété. Se faire connaître, augmenter leur réputation ou tout simplement exister auprès du grand public sont des motivations qui poussent aujourd'hui les chefs à se créer une image via la télévision. Nous sommes confortés dans le choix de notre première hypothèse puisque les chefs utilisent bien la télévision pour gagner en notoriété. Cependant, celle-ci est à nuancer car les chefs utilisent aussi cette médiatisation dans un souci de transmission du savoir et de reconnaissance du métier.

Notre seconde hypothèse a porté sur la promotion du métier de cuisinier auprès des jeunes à la recherche d'un choix d'orientation. Les interviews menées nous ont d'abord apporté le point de vue des professionnels sur ce sujet. Selon eux, ces émissions participent effectivement à la mise en valeur des métiers de la cuisine gastronomique (ou traditionnelle parfois, la cuisine collective étant laissée de côté). La plupart des interviewés ont également souligné le fait que ces émissions donnaient une image faussée de la réalité du travail en cuisine. Cela poussait les élèves à s'orienter vers ce choix sans avoir conscience de la réalité difficile du milieu. Nous nous sommes ensuite interrogés sur le point de vue des étudiants des lycées hôteliers, que nous avons recueillis au moyen de collages. Ces derniers ont permis de constater que notre hypothèse n'était pas entièrement confirmée puisqu'aucun élève n'a affirmé avoir choisi cette formation sous l'influence des émissions culinaires.

Le *focus group* que nous avons réalisé avec quatre autres élèves a également remis en question notre hypothèse. En effet, là encore, aucun élève n'a pu affirmer que les programmes culinaires avaient eu un impact sur leur choix. Certains ne ressentent d'ailleurs aucun intérêt pour ce type d'émission. Là encore, le fait que ces émissions ne représentent pas les réalités du milieu de la restauration a été souligné.

Mais élèves comme professionnels s'accordent à dire que ces émissions ont permis d'améliorer l'image du métier de cuisinier qui a également gagné en reconnaissance. Il s'agissait auparavant d'une formation peu mise en valeur et souvent choisie par défaut.

Nous avons cherché à savoir en quoi les émissions culinaires télévisées participaient à la vulgarisation de la cuisine auprès de la population. Grâce au questionnaire semi-directif que nous avons diffusé auprès des ménages, nous avons pu constater que la majeure partie des personnes regardait occasionnellement des émissions liées au domaine de la cuisine. Cela n'a pas pour autant modifié leur vision de la cuisine.

Mais cela leur a permis de découvrir certains aspects de ce secteur qui n'était pas connus du grand public il y a quelques années. De plus la médiatisation de la cuisine a permis de faire découvrir certains produits et techniques qui étaient jusqu'alors connus seulement des professionnels. Il ressort de notre étude sur les ménages que ces émissions participent au partage de la cuisine. Cependant, toutes les recettes présentées sont à leurs yeux très difficiles à réaliser. Nous avons pu également constater que certaines personnes sont conscientes qu'il n'y a pas que les aspects positifs du métier de cuisinier qui sont mis en valeur.

Nous avons voulu effectuer un *focus group* avec des étudiants du secteur pour confronter leurs avis à ceux du questionnaire semi-directif. Comme dans le questionnaire réalisé auprès des ménages, c'est la fonction de distraction qui prime par rapport à celle d'apprentissage. De plus, les étudiants sont conscients de la volonté des productions de réaliser une mise en scène afin d'avoir de bonnes audiences. Ils soulignent aussi le fait que les candidats et jurés deviennent presque des acteurs, ce qui décrédibilise l'effet de promotion de la cuisine et du secteur. En définitive, même si ces émissions ont un impact sur les ménages, elles n'ont pas provoqué de réel changement dans le mode de consommation, en partie car les recettes proposées ne sont pas réellement détaillées et car elles ne sont pas accessibles pour les ménages.

Nous avons remarqué que les émissions culinaires ont eu un réel impact sur le partage de la cuisine auprès des ménages, par le biais notamment de la participation de cuisiniers amateurs. Cependant une partie de la population reste hermétique à cette vulgarisation.

Conclusion Générale

Le sujet de la médiatisation de la cuisine nous est venu assez naturellement. En effet, c'est un sujet totalement d'actualité car la présence de la cuisine dans les émissions de télévision, la presse, les livres et les produits dérivés se fait de plus en plus ressentir.

Après avoir défini le sujet, nous avons décidé de retracer l'évolution du besoin de notoriété des chefs au fil du temps. Nous avons pu constater à quel point la télévision est un outil particulièrement puissant pour promouvoir la cuisine ainsi que les professionnels. Après avoir réalisé différentes études, nous avons pu conclure que la télévision était le média le plus influent. Il est le plus significatif pour les professionnels de la restauration ainsi que pour les ménages, tout en étant l'un des médias qui diffuse des informations que l'on mémorise le plus facilement.

Une fois ce média ciblé, nous avons pu étudier l'évolution du nombre d'émissions culinaires au cours des années. L'arrivée de la TNT a clairement fait bondir ce nombre à partir de 2005. Nous avons aussi pu constater l'arrivée en masse des émissions de télé-réalité culinaire à partir de 2010.

Avec ces différents constats, nous avons émis trois hypothèses : les chefs se servent de la médiatisation pour gagner en notoriété, cette médiatisation a pour fonction la promotion de la cuisine auprès du jeune public, enfin cette médiatisation a pour fonction de vulgariser le savoir professionnel auprès des ménages.

L'analyse d'une émission de télévision ainsi que l'interview de différents professionnels nous ont permis de mettre en avant les constats suivants : la médiatisation permet de faire gagner en notoriété les chefs mais celle-ci atteint souvent ses limites car elle ne montre pas la réalité du métier. Elle peut avoir des aspects positifs en faisant découvrir les chefs au public et cela leur permet notamment de gagner en notoriété et d'améliorer leur taux de remplissage. Cependant, les professionnels ont voulu mettre en avant la surmédiatisation de certains chefs.

Celle-ci peut être néfaste pour ceux qui ne savent pas la maîtriser, entraînant la dégradation de leur image et la mise en avant de points négatifs du métier (violences et horaires abusifs). Le succès apporté grâce à ces émissions est éphémère et le retour à l'anonymat peut être mal vécu par certains participants.

Pour la fonction de promotion du métier, il nous paraissait naturel de demander leurs avis à des étudiants du milieu. Par des collages et *focus group*, nous avons pu voir que les émissions culinaires n'avaient eu que peu d'influence dans leur choix d'orientation. Ces élèves ont été attirés par la diversité de compétences que ce secteur offrait. Cependant, selon eux cette surmédiatisation pouvait motiver certains jeunes à vouloir découvrir le métier en lycée hôtelier. Ils ont également mis en avant le fait que cette vision du métier était faussée par la télévision. Acquérir les clés du métier paraît simple, alors que cela demande beaucoup d'expérience, de travail et de passion. Ces étudiants pensent alors que la majeure partie des individus intéressés par la cuisine, grâce à ces émissions, sont déçus de la réalité de ce métier qui ne coïncide pas avec ce qui est montré à la télévision.

Afin d'étudier la vulgarisation de la cuisine, nous avons pris parti d'interroger directement les ménages intéressés par les émissions culinaires. Les 50 répondants ont été assez partagés au sujet de la vulgarisation de la cuisine. D'un côté, la cuisine n'a pas pris une place plus importante dans leur vie. En effet, ils étaient déjà intéressés pour la plupart par ce sujet avant de regarder ces émissions culinaires télévisées. D'un autre côté, ils sont majoritaires à penser que ces émissions sont un moyen de promotion de la cuisine française. Une « nouvelle cuisine », de nouvelles techniques ou encore la redécouverte de leur terroir sont autant de critères qui sont arrivés dans leur vie à la suite de cette médiatisation.

Il est difficile de savoir si le sujet de la cuisine perdurera à la télévision. Ce sujet s'est développé à travers les différents supports médias : les émissions culinaires télévisés, des chroniques à la radio se font de plus en plus entendre, les livres de recettes sont de plus en plus nombreux avec les sites internet et blogs consacrés à ce sujet.

Les métiers manuels sont de plus en plus présents dans les médias. Dans la continuité du sujet, nous pouvons faire le constat du nombre exponentiel d'émissions de décoration (« D&CO »), de confection de vêtement (« Cousu main »), de jardinage (« Silence ça pousse »), de coiffure (« Cauchemar chez le coiffeur »).

La télévision garde donc toujours une place importante au sein des ménages pour faire découvrir à ceux-ci des savoirs traditionnels. Pierre BOURDIEU, dans son ouvrage Sur la Télévision, se pose certaines questions : « Est-ce que mon information est destinée à tout le monde ? Mon discours est-il en forme adéquate pour être entendu par tout le monde ? Doit-il être entendu par tout le monde ? » Cela rentre en adéquation avec notre problématique que nous pourrions élargir sur la place de la télévision au quotidien dans la société.

Table des annexes

Annexe A : Questionnaire quantitatif (partie 1)	62
Annexe B : Réponses au questionnaire quantitatif - Médiatisation	63
Annexe C : Grille d'occurrence des termes utilisés pour définir la médiatisation.....	71
Annexe D : Liste des émissions culinaires au fil des années	72
Annexe E : Questionnaire quantitatif (partie 2).....	84
Annexe F : Questionnaire quantitatif (partie 3).....	85
Annexe G : Grille d'occurrence des noms de chefs mentionnés dans la question ouverte	89
Annexe H : Réponses aux questionnaires – Photographie	90
Annexe I : Réponses au questionnaire quantitatif – Restaurant	93
Annexe J : Interview de Pierre AUGÉ.....	94
Annexe K : Interview de Michel SARRAN.....	101
Annexe L : Interview de Fabrice MIGNOT	123
Annexe M : Interview de Nadège GATTAUX.....	144
Annexe N : Interview de Paul-Emmanuel PICHON.....	156
Annexe O : Interview de Pierre LAMBINON	180
Annexe P : Guide d'entretien des professionnels.....	190
Annexe Q : Grille d'analyse des entretiens de professionnels.....	191
Annexe R : Collage de l'étudiant n°1.....	193
Annexe S : Collage de l'étudiant n°2	194
Annexe T : Collage de l'étudiant n°3	195
Annexe U : Collage de l'étudiant n°4	196
Annexe V : <i>Focus group</i> – fonction de transmission	197
Annexe W : Réponses au questionnaire semi-directif	206
Annexe X : <i>Focus group</i> – fonction de vulgarisation	224

Annexes

Annexe A : Questionnaire quantitatif (partie 1)

➔ Selon vous, quel est le principal média qui permet la diffusion de la cuisine ?

- Télévision
- Radio
- Journaux
- Sites internet
- Réseaux sociaux

➔ Pour vous, qu'est-ce que la médiatisation de la cuisine ?

Annexe B : Réponses au questionnaire quantitatif - Médiatisation

- . Journaux, tv ;
- . C'est le fait de partager des informations sur la cuisine. Divulguer ;
- . Les différentes émissions de cuisine sur toutes les chaînes, les pubs où apparaissent des chefs étoilés ou non pour vanter certains produits de grande distribution ;
- . Emissions culinaires (concours, découverte de recettes) ;
- . Une part de mise en valeur des artisans d'art, qui travaillent dans l'exception et font connaître leurs innovations une (grosse !) part de marketing, d'effet de mode, via un nombre croissant d'émissions, jeux, téléralités etc. dans lesquels l'intérêt purement culinaire, mais aussi humain, est mis au second plan... ;
- . Les émissions de cuisine ;
- . Le surplus d'émissions télé sur la bouffe ;
- . Faire partager, faire connaître, Donner envie aux gens de cuisiner ;
- . Pub de la cuisine ;
- . Prendre des photos inutiles de ses plats pour les poster sur Instagram, et produire des émissions culinaires qui se ressemblent toutes ;
- . Lorsque l'on parle de grands restaurants, de plats atypiques ou émissions de cuisine ;
- . C'est le fait que l'on parle de la cuisine dans les médias ;
- . Pour moi, la médiatisation de la cuisine c'est le fait de partager ses connaissances en cuisine par le biais de nombreux supports (télévision, internet...) accessibles par un plus grand nombre ;
- . Ça permet de découvrir des nouvelles recettes, des nouvelles techniques, tout en étant ludique ;
- . Les reportages pouvant être fait sur la fabrication ou conservations de plats, les émissions telles que « Le meilleur pâtissier » ou « Top chef » ;

La médiatisation de la cuisine à la télévision

- . Toutes les émissions culinaires à la télévision et les chefs qui deviennent de vraies stars ;
- . Émission TV le soir + blog ;
- . Une façon de donner aux gens envie de cuisiner des produits frais et d'accorder plus de temps à la préparation de leur repas ;
- . La médiatisation de la cuisine est la mise en avant de cette activité par le biais de différentes communications (presse, télévisions, internet) avec les différentes émissions telles que « Top Chef »,
« Master Chef »... L'utilisation des chefs est une solution de la médiatisation de la cuisine. Nous pourrions parler de ce sujet pendant plusieurs heures ! ;
- . Diffusion de programmes TV concernant la cuisine, apparition de chefs dans les medias, Popularisation des cours, apprentissage de cuisine. Sensibilisation sur le "bien manger", bio, régimes alimentaires ... ;
- . Les émissions TV (« Top chef » etc), les magazines aussi bien pro (« Thuries » etc.) qu'amateur, les livres ... ;
- . Les émissions concernant la cuisine, que ce soit des concours tels que « Masterchef » ou même des courtes émissions qui donnent des astuces et des recettes. Les courtes vidéos sur Facebook avec des recettes également ;
- . C'est le fait de rendre connu, de mettre en avant un restaurant, une recette ou un chef par le biais des médias notamment la télévision et les journaux ;
- . La TV me semble être le meilleur moyen puisque l'image et le son reste primordiaux pour mettre en avant la cuisine. Je préfère les émissions type Arte avec le gros Gérard que leurs conneries de « Top chef » avec Jean-Michel ;
- . Sauce Blanche ;
- . C'est une sorte de "marketing" pour promouvoir les métiers de la cuisine et la cuisine française ;
- . Malheureusement cette image est quelque peu trop enjolivée pour moi ;

- . Partager les nouveaux grands restaurants, les nouvelles méthodes (cuisine moléculaire...), des recettes. Ce qui se fait dans notre pays et ailleurs ;
- . Très forte, beaucoup trop d'émission de télé ;
- . Emissions de cuisines ;
- . Exposition de chef, techniques. Accessibilité du métier ;
- . Ce sont des émissions culinaire à la télévision ;
- . Rendre la culture de la cuisine accessible au plus grand nombre en passant par différentes plateformes (télé réalité, retransmission concours...) ;
- . Le développement de diverses émissions, des blogs et des chaînes YouTube mettant en avant la cuisine (recette...). L'apparition de grands chefs, de personnes renommées dans la gastronomie, à la télévision, radios ou journaux et internet ;
- . L'abondance de programmes (Tv, journaux, applications, etc...) liés à la cuisine ;
- . Toutes les émissions qui mettent la cuisine à l'honneur et qui n'existaient pas avant (concours « Top chef », « Masterchef » ou « Cauchemar en cuisine », « Un dîner presque parfait », etc) ;
- . Le fait de voir des chefs s'exprimer régulièrement dans les médias ;
- . Vendre un boulot passionnant à des non-passionnés ;
- . Publicités, recettes sur internet, émission TV sur la cuisine... ;
- . La découverte des métiers de la restauration ;
- . Apporter via un média, une image divertissante de la cuisine (quitte à modifier la profession sous quelques aspects) à un public très large et peu informé sur la réalité de ce métier ;
- . Recettes sur internet, émissions télévisées ;
- . En ce qui concerne les émissions de télé, c'est mettre à la portée de tous des techniques de cuisine, des apprentissages d'accords de saveurs, mais le côté compétition est un peu "exaspérant" pour moi, car ça finit par prendre trop d'ampleur et ce n'est plus du tous des

choses qu'on peut réaliser chez soi. Ceci dit ce type d'émission a le mérite d'être intellectuellement saine contrairement à d'autres types de télé-réalité! Et puis ça met l'accent sur la gastronomie française et la politique et la religion n'y ont pas leur place Je dois préciser que je ne regarde jamais ces émissions sauf quelques minutes en zappant, je préfère l'émission de France Inter le dimanche matin "On va déguster" ;

. La tentative de rentrer dans le monde de la cuisine. Cependant cette médiatisation ne montre que la surface, la partie "amusante" d'un travail difficile c'est du marketing pour faire connaître des restaurateurs de renom, et un business surement très lucratif pour certains (cuisiniers, médias, cuisinistes,...) c'est la possibilité de découvrir le monde des cuisiniers professionnels, ça permet aux chefs cuisiniers de faire connaître leur métier et de partager certaines de leurs recettes et les produits qu'ils aiment cuisiner, et aux amateurs de découvrir les cuisines des grands restaurants c'est également un moyen de donner envie à des jeunes de devenir professionnels via des livres, émissions de télé, radio "on va déguster" sur Inter, blogs ;

. Pour moi, c'est un aspect malheureusement négatif de la cuisine. Beaucoup de média parle de la cuisine sans jamais parler des efforts à fournir, des problèmes rencontrés dans ce métier, etc ;

. Cela propose une vision erronée de ce métier ;

. Parler de la cuisine dans les médias ;

. Emission culinaire, reportage sur les cuisines ;

. Les recettes sur internet, les émissions de cuisines à la tv, les salons sur la gastronomie dans les régions, les marchés de Noël avec les recettes du terroir. Plus généralement le partage du savoir et des connaissances sur la cuisine ;

. La transmission de la cuisine par le biais de différents moyens: tv, livres, concours, ateliers... ;

. Des émissions culinaires dirigées par de grands chefs ;

. Cela permet de donner une certaine image de la cuisine à ceux qui regardent la télé (je parle des émissions de cuisine notamment sur la 1 et la 6) après en tant qu'étudiante en

lycée hôtelier on voit toute sorte de choses surtout au niveau de l'hygiène qui laissent à désirer. À part cela, ça nous permet d'apprendre des petites recettes bien sympathiques ;) à la radio on en entend pas trop parler... Sur les réseaux sociaux cela permet de faire connaître son établissement et d'aller s'y restaurer ou y travailler ;

. C'est la façon dont les médias traite le monde de la cuisine en France et à l'étranger ;

. Ahhhhaaa !!! L'utilisation des médias !!! ;

. Le fait de mettre en avant la cuisine ou les chefs via des réseaux de distribution ;

. La mise en lumière d'un métier de l'ombre ;

. Articles dans la presse, émissions télé, n'importe quel support d'information ;

. Les différents médias parlent du sujet de la cuisine ;

. Emissions de télévision: « Top chef », « Masterchef », « Meilleur pâtissier », « Objectif Top chef ».. ;

. Compétition culinaire médiatisée ;

. C'est la façon dont les chefs utilisent les médias pour se mettre en avant, notamment grâce à la télévision ;

. Le fait que les chefs se montrent à la télé afin de faire connaître leur cuisine ;

. C'est mettre un art en avant qu'est la discipline de la cuisine en donnant envie de s'y mettre ;

. Voir des émissions spécialisées en cuisine ainsi que les articles dans les journaux concernant les grands chefs ;

. Le fait de faire parler de la cuisine via des réseaux sociaux, de la publicité, des émissions... ;

. C'est la rendre accessible à tous quel que soit notre formation et acquérir des méthodes de cuisine ;

. Faire connaître l'art culinaire ;

. Rendre la cuisine populaire par le biais des médias ;

- . De l'émission people; de la recherche d'audimat ;
- . Emission « Top chef » etc ;
- . C'est transformer les grands chefs en "pop stars" et démocratiser un savoir-faire au travers de médias ;
- . Diffuser la cuisine sous forme de jeu ou autre à la télévision de façon à intéresser les gens ;
- . Les émissions de concours de cuisine mais aussi les reportages ;
- . C'est l'information à travers les média des nouvelles techniques de cuisine, des nouveaux aliments mis à la disposition des gens, qu'ils soient d'origine naturelle ou le fruit de recherches et de mises au points de nouveaux produits éventuellement totalement synthétiques ;
- . A la fois augmenter le volume d'information sur la cuisine à destination du grand public et la diffusion auprès des différents types de publics, du néophyte peu ou pas intéressé mais qui pourrait le devenir (approche commerciale de la médiatisation) au spécialiste avide de toute nouvelle information (approche culturelle) ;
- . Des émissions télé notamment sur fond de compétition qui sont devenues trop récurrentes ces dernières années ;
- . C'est toutes les émissions de cuisine/pâtisserie qui passe en ce moment à la télé et tous ces sites qui deviennent de plus en plus connus, c'est ces petites vidéos genre « Tasty » sur Facebook. Au final c'est plus vraiment le goût qui compte c'est l'apparence du produit.
- . La mise à disposition du grand public d'informations concernant la cuisine professionnelle via les différents médias (TV, radio, presse écrite, réseaux sociaux, etc...) ;
- . Le fait de parler cuisine ou de faire la cuisine par le biais des médias comme internet, la tv... ;
- . Le fait d'en entendre parler et de s'y intéresser ailleurs qu'au restaurant. Les émissions tv par exemple à la télévision, avec toutes les émissions sur les concours du meilleur pâtissier, chef et compagnie, il n'y a plus que ça à la télé; des émissions sur la nourriture ;
- . Rendre accessible à tous des recettes, un art qui était méconnu à un certain niveau ;

. Accès par internet à des recettes ou conseils diététiques. Films publicitaires à la télévision sur des " grands" chefs de cuisine régionale ou autre, ou publicité à la radio pour de grands restaurants... articles de critiques « objectives » dans les journaux ou guides touristiques ;

. Les émissions culinaires du style « Top chef », « Le meilleur pâtissier » et tout le tintouin Les reportages sur les spécialités régionales ;

. Les émissions comme « Masterchef », « Top chef » ... Les magazines comme « Maxicuisine » ;

. Les applications « Marmitons » et « Cookeo » ;

. Pour moi la médiatisation de la cuisine passe par plusieurs choses. Dans un premier temps : la médiatisation des chefs, comment ils se mettent en avant, face au journaliste, à la télévision, mais également leur façon de mettre en avant leur cuisine sur leur site internet ou les réseaux sociaux. La médiatisation de la cuisine, c'est également pour moi, la communication qu'un pays ou une région aura vis à vis de sa culture gastronomique. Comment elle réussit à la mettre en avant. C'est vrai que certains pays sont très connus pour leur cuisine (je pense aux US, à l'Italie, à la Chine ou au Japon, au Mexique et bien sur la France) alors que d'autre pas du tout. (Qui a déjà entendu parler de la cuisine du Zimbabwe par exemple?) Enfin pour moi, la médiatisation de la cuisine passe par les réseaux sociaux. Sans parler de chefs ou de pays en particulier.

Facebook et Instagram regorgent de page concernant la nourriture et postant des photos ou des vidéos de plats plus alléchants les uns que les autres. YouTube également et ces diverses chaînes de cuisine ;

. Émissions culinaires principalement et sites internet pour faire découvrir de nouvelles recettes. Quelque chose qui est fait avec excès de nos jours!! Trop de médiatisation tue la cuisine!!! C'est un métier à exercer avec passion pas par intérêt... ;

. C'est une excellente question! Je dirais les émissions de cuisine à la télé : « Bon appétit bien sûr », top chef, master chef, etc le fait de montrer au grand public les métiers de la cuisine ;

. La multiplication de jeux de télé réalité à propos de la cuisine et donc la mise en avant de nombreux chefs des émissions culinaires

La médiatisation de la cuisine à la télévision

- . C'est avoir eu la volonté de changer le regard des gens sur cette branche de métier (BG ma réponse hein ;)) ;
- . Emission ;
- . Le fait de faire connaître au grand public ce métier ;
- . « Top chef » ;
- . Concours télévisés, émissions, reportages ;
- . C'est le fait de parler de la cuisine dans les médias, dans des émissions de télévision ou de radio, dans des articles de journal.. ;
- . Le fait de parler des bonnes manières de manger, les concours de cuisine, les magazines avec des recettes et les reportages sur la cuisine et l'alimentation et les produits que nous mangeons. Rendre la (grande) cuisine accessible à tous ;
- . Elle permet la diffusion de nos coutumes ancestrales et d'utiliser les richesses de nos terroirs

Annexe C : Grille d'occurrence des termes utilisés pour définir la médiatisation

Termes	Nombre d'utilisation
Emission	43
Télévision	26
Chef	17
Recette	17
Internet	11
Radio	7
Journaux	6
Restaurant	6
Affichage	0

Annexe D : Liste des émissions culinaires au fil des années

Magazines culinaires :

- **Les recettes de Monsieur X** (1954) : Première tentative d'émission culinaire de l'ORTF, présentée par le comédien Georges ADET ;
- **Art et magie de la cuisine** (1954-1967), 1^{ère} chaine de l'ORTF : Première émission connue de la TV française. Présenté par Raymond OLIVER (chef du « Grand Véfour » à Paris) et Catherine LANGEAIS. Le magazine explique et réalise des recettes en direct ;
- **La cuisine pour les hommes** (1959-1961), 1^{ère} chaine de l'ORTF : Présenté par Raymon OLIVER et Catherine LANGEAIS ;
- **Gastronomie régionale** (1966-1968), 1^{ère} chaine de l'ORTF : Emission proposée par les centres régionaux d'actualités télévisées, sous forme de reportage mettant en avant une recette du terroir ;
- **La Mini-cuisine** (1967-1968), 1^{ère} chaine de l'ORTF : Sur un plateau, Michel OLIVER réalise avec des enfants des recettes à leur portée ;
- **La Grande cocotte** (1976-1977), TF1 : Jean FERNIOT et Marthe MERCADIER reçoivent des grands chefs qui présentent leurs recettes aux téléspectateurs : Paul BOCUSE, Michel GERARD, Pierre et Jean TROISGROS, ... ;
- **La Cuisine voyageuse** (1976-1982), FR3 : Emission jeunesse de 12min. Trois jeunes préparent une recette régionale accompagnés par un professionnel. Des informations sont alors données sur la région ;
- **Dis-moi ce que tu mijotes** (1977-1978), TF1 : Présenté par Michel OLIVER tous les 15 jours. Présentation d'un produit avec des conseils pour le choisir et le cuisiner ;
- **La vérité est au fond de la marmite** (1978-1985), Antenne 2 : Michel OLIVER présentait chaque semaine une recette que devait reproduire Anne-Marie PEYSSON ;

- **La Cuisine des mousquetaires** (1983-1999), FR3 : Plus de 1500 émissions présentées par Maïté ORDONEZ et Micheline BANZET, célèbres pour leur animation humoristique de l'émission. La cuisine traditionnelle y est à l'honneur ;
- **Comment c'est fait ?** (1992-1993), France 3 : Magazine hebdomadaire destiné aux enfants, présenté par Jean-Pierre COFFE. Durant 15min, il présente un produit alimentaire courant, explique comment il est produit et réalise avec eux une recette ;
- **Grands Gourmands** (1997-2000), France 3 : Emission culinaire hebdomadaire consacrée à la gastronomie régionale, animée par Jean-Luc PETITRENAUD. Le chroniqueur gastronomique, au volant de son taxi anglais, part à la rencontre de producteurs, d'artisans et de cuisiniers d'une région de France à l'autre ;
- **Bon appétit bien sûr** (2000-2009), France 3 : Chaque jour, Joël ROBUCHON accompagne un chef dans la réalisation d'une recette ;
- **Carte postale gourmande** (2000-2006), La Cinquième : Chaque dimanche midi, Jean-Luc PETITRENAUD invite les téléspectateurs à le suivre en France autour d'une table, dans une cuisine, un bistrot, ...
- **Tout un plat** (2001), TEVA : Présenté par Julie ANDRIEU ;
- **La cuisine d'à côté** (2002-2015), France 3 : Emission présentant la cuisine méditerranéenne ainsi que les chefs qui la travaille ;
- **Vis ma vie de grand chef** (05.02.2002), TF1 : un jeune homme adepte de fast-food passe deux jours avec le chef Marc VEYRAT dans son restaurant de Haute-Savoie ;
- **Les escapades de PETITRENAUD** (2006-2014), France 5 : Magazine culinaire hebdomadaire présenté par Jean-Luc PETITRENAUD, axé sur la cuisine régionale ;
- **Les aventures culinaires de Sarah Wiener** (2007-2013), Arte : 73 émissions relatant les aventures de la chef autrichienne Sarah WIENER qui part à la rencontre de ses confrères à travers les régions françaises et italiennes afin de découvrir un terroir ;
- **Le globe cooker** (2007-2013), Canal + : Série documentaire consacrée à la cuisine du monde, animée par Frédéric CHESNEAU ;

- **Bon et à savoir** (2008-2010), M6 : Magazine d'informations culinaires présenté par Christian ETCHEBEST avec une thématique par émission. Son but est d'informer, de conseiller et de surprendre avec des produits originaux ;
- **Côté cuisine** (2009), France 3 : Emission quotidienne autour de la cuisine française, présentée par Julie ANDRIEU ;
- **C à vous** (2009-2015), France 5 : Julie ANDRIEU ou Babette DE ROZIERES s'activent tout au long de l'émission pour élaborer une recette en direct qui sera dégustée en fin d'émission ;
- **Miam, Mon Invitation A Manger** (2010), M6 : Magazine culinaire présenté par Cyril LIGNAC, alternant plateaux et reportages, recettes, rencontres et défi en famille. Cyril LIGNAC et la famille préparent le même plat selon leur recette et sont départagés par un jury de téléspectateurs ;
- **Très très bon** (2010-2012), Paris Première : Magazine hebdomadaire, présenté par François-Régis GAUDRY, responsable de la rubrique *Saveurs* à l'Express Styles. Armé d'une caméra discrète, il se rend dans des restaurants parisiens afin d'y tester la formule déjeuner ;
- **Les p'tits plats de Babette** (2010-2014), France O : Emission hebdomadaire présentée par Babette DE ROZIERES, chef originaire de Guadeloupe ;
- **France, bon appétit** (2011-2012), France 24 : Reportage hebdomadaire de découverte de l'art culinaire pour suivre au plus près l'actualité de la gastronomie en France ;
- **Epicerie Fine** (2011-2014), TV5 Monde : Magazine hebdomadaire de 26min présenté par le chef étoilé Guy MARTIN. Pour chaque émission, ce dernier propose de découvrir un produit phare de la cuisine française à travers la rencontre de cultivateurs, producteurs, commerçants, artisan, restaurateurs, ... ;
- **La tournée des popotes** (2014-2015), France 5 : Grégory CUILLERON part à la découverte de chefs français pour échanger des recettes ;

- **Cuisine sauvage** (2014), France 5 : Dans chaque épisode, John C. emmène un grand chef en pleine nature pour voir comment ce dernier se débrouille pour se nourrir et boire.

Magazine d'informations / scientifique :

- **A la bonne heure** : l'Alimentation du futur (10.05.1976), TF1 ;
- **Le nouveau vendredi** : le fast-food connexion ou le rêve américain (30.04.1982), FR3 ;
- **Aujourd'hui la vie : histoire de l'aliment, du goût et de la faim** (1982), Antenne 2 : 8 émissions consacrées à l'alimentation humaine ;
- **Millésime** (1985), FR3 : 9 émissions consacrées au vin et à l'œnologie ;
- **Permission de minuit** : la table de George SAND (15.12.1987), TF1 ;
- **Les Contes savoureux** (1988), FR3 : 20 émissions présentées par Jean-Luc PETITRENAUD qui s'attache à des figures locales, passeurs de recette et de tradition et aux métiers de bouche ;
- **Les Brûleurs de l'histoire : la gastronomie dans l'histoire** (21.12.1993), France 3 : Laure ADLER et Patrick ROTMAN reçoivent Jacques Le GOFF, Antony ROWLEY, Jean-François REVEL, Jean-Louis FLANDRIN et Claude FISHLER au restaurant de Bernard LOISEAU pour parler de l'histoire de la gastronomie du Moyen-Âge à nos jours ;
- **C'est pas sorcier : à boire et à manger** (18.12.1994), France 3 : Jamy et Frédéric COURANT décortiquent les mécanismes du goût pour leur jeune public ;
- **La cuisine des Dieux** (25.06.1995), Arte : Entretien avec Jean Pierre VERNANT pour évoquer la cuisine de la Grèce Antique ;

- **Grain de philo : la cuisine est-elle un art ?** (10.01.1998), France 3 : Alain ETCHEGOYEN, Myriam REVAULT D'ALLONNES et Jean-Louis FLANDRIN consacre cette émission autour du sujet « La cuisine est-elle un art ? » ;
- **Côté labo, côté cuisine** (2002), France 5 : 19 émissions présentées par Hervé THIS proposant l'explication scientifiques d'astuces culinaires connus des cuisiniers ;
- **Question science : science et alimentation** (01.05.2004) : Magazine scientifique présenté par Stéphane KHEMIS qui invite Hervé THIS, spécialiste en gastronomie moléculaire.

Magazines culturels / littéraires :

- **Apostrophe : la sensibilité gastronomique** (19.10.1979), Antenne 2 : Présenté par Bernard PIVOT avec Marcel DETIENNE, Stella et Joël ROSNAY, Henri VINCENOT et Jean-François REVET ;
- **Bouillon de culture : la langue du vin, le vin sur la langue** (15.12.1995), Antenne 2 : Bernard PIVOT reçoit deux éminents sommeliers : Eric MANCIO et Philippe Faure-BRAC. Georges BLANC présente son livre « De la Vigne à l'assiette » ;
- **Qu'est-ce qu'elle dit Zazie : Des mots pour le cuire** (23.01.1997), France 3 : A l'occasion de la parution de la nouvelle édition du Larousse gastronomique ;
- **La preuve par trois : Vinomania** (29.10.1998), France 3 : Portrait de Jean-Luc THUNEVIN, « star » dans le monde du vin en moins d'une décennie ;
- **Le Bateau livre : des goûts et des saveurs** (04.12.2004), France 5 : Frédéric FERNEY reçoit Marie ROUANET, Jean-Robert PITTE, Christian BOUDAN et Gilles FUMEY, écrivains culinaires ;
- **Etats généraux : cuisine française, du mitonné au surgelé ?** (12.12.2005), France 5 : Paul AMAR reçoit divers spécialistes de la restauration afin de débattre de la nouvelle réforme du CAP cuisine ;

- **La boîte à musique de Jean-François ZYGEL : musique et cuisine** (21.07.2011), France 2 : Jean François ZYGEL reçoit des musiciens ainsi que le chef Pierre GAGNAIRE et l'historien de la cuisine Patrick RAMBOURG.

Documentaires et reportages :

- **Les Actualités françaises : le casque devient ustensile de cuisine** (27.06.1994) : Presse filmée. Reportage montrant la deuxième vie en cuisine des casques allemands ;
- **Les Actualités françaises : les temps sont difficiles, on lance le pain de pommes de terre** (09.10.1947) ;
- **Les Actualités françaises : en cas chaud dans les rues de Paris** (15.03.1955) : Dégustation de sandwich à la saucisse Socho par des vedettes et une critique culinaire ;
- **Les Actualités françaises : gastronomie future** (1959) : La gastronomie du futur imaginée en 1959 ;
- **Le fermier de Monbousquet** (18.10.1977), TF1 : Documentaire d'Hubert KNAPP sur l'œnologie ;
- **Autour des enfants : François, jeune marmiton à Versailles** (14.12.1978), FR3 : Reconstitution d'une tranche de vie d'un jeune cuisinier en 1664 à Versailles ;
- **Thalassa : Dossier : Fugu, poisson poison, délice, nippon** (04.01.1991), FR3 ;
- **Une semaine en cuisine** (25.10.1992), Arte : Une semaine dans les coulisses du restaurant d'Alain DUCASSE à l'hôtel de Paris à Monte Carlo ;
- **Envoyé Spécial : Made in Japan** (16.12.1993), France 2 : Comment la gastronomie française est exportée et adaptée au Japon ;
- **Reportages : Vietnam, une vie de chien** (05.02.1994), TF1 : Reportage sur un pan caché de la gastronomie vietnamienne : la consommation de chien, chat, tortue, ... ;

- **Va savoir : la cuisine des cinq sens** (11.09.1996), La Cinquième : Michel BRAS fait découvrir aux enfants des plantes aromatiques ;
- **Va savoir : Troisgros et un goût fin** (20.10.1996), La Cinquième : TROISGROS fait découvrir la truffe aux enfants ;
- **Histoire de l'alimentation** (1996-1997) : Série documentaire de 25min ;
- **Dessine-moi une tomate** (12.12.1996), Arte : Préparation d'un repas du futur avec le chef Michel BRAS et le chimiste et gastronome Hervé THIS ;
- **Les allumés : Kalaiyur le village des chefs** (22.03.1997), Canal + : Documentaire sur la ville de Kalaiyur réputée pour son armée de quelques 200 cuisiniers ;
- **La vie à l'endroit : les châtelains des grands crus** (08.12.1998), France 2 : Mireille DUMAS présente 3 propriétaires de Gironde passionnés de vin ;
- **Quatre saisons pour un festin** (21.12.1999), Canal + : Guy SAVOY a décidé d'offrir un festin à ceux qui lui fournissent les meilleurs produits de sa table ;
- **Villa Médicis, une année particulière** (26.12.2001), La Cinquième : Documentaire de Bertrand SCHMIT sous forme de chronique du passage à la villa Médicis de Xavier ARREY-VERGES, jeune cuisinier qui mène son projet sur la cuisine du Moyen-Âge ;
- **Culture pub : la tactique des toques** (01.04.2001), M6 : Comment les chefs célèbres vantent à la télévision leur marque de produits alimentaires ;
- **L'herbier gourand de Marc VEYRAT** (2003), France 5 : Série documentaire de 12 épisodes consacrée à Marc VEYRAT ;
- **L'instinct de Babette** (16.08.2004), France 5 : Documentaire dressant le portrait de Babette DE ROZIERES ;
- **Les alchimistes aux fourneaux** (12.12.2005), Arte : Série documentaire de 45min consacrée au travail de Pierre GAGNAIRE, Hervé THIS, Ferran ADRIA et Heston BLUMENTHAL ;
- **Zone interdite : Cuisine : la Palme d'Or des chefs** (27.02.2005)), M6 : Reportage consacré au jeune cuisinier Serge VIERA, préparant son épreuve au « Bocuse d'Or » ;

- **Arte découverte : L'histoire en cuisine** (2005), Arte : Série documentaire en 5 parties de 43min sur l'histoire de la cuisine ;
- **Fourchette et sac à dos** (2007-2012), France 5 : Série documentaire de 26min représentant Julie ANDRIEU voyageant à la découverte de cultures culinaires ;
- **Thierry MARX, une chef sans frontières** (19.06.2011), France 5 ;
- **Jean François PIEGE, histoire de cuisine** (20.12.2005), France 5 ;
- **Le Solfège du légume, Alain PASSARD** (02.01.2007), France 5 ;
- **L'école des chefs** (2007), France 2 : Concours culinaire sous la forme d'un feuilleton documentaire de 5 épisodes de 55min. Le jury étant présidé par Joël ROBUCHON ;
- **Meilleur ouvrier de France : A la recherche de la gloire et nec plus ultra** (01.05.2007), France 3 : Marc MEURIN, Alain MONTIGNY et Patrick GAUTHIER se présentent au concours du Meilleur Ouvrier de France sous le regard de Paul BOCUSE et Joël ROBUCHON ;
- **Personne et confidentiel : à table avec les politiques** (29.09.2007), France 3 ;
- **Envoyé spécial : les aventuriers du pain perdu** (15.11.2007), France 2 ;
- **Trois étoiles de mer** (03.05.2008), France 3 : Documentaire consacré au chef triplement étoilé Olivier ROELLINGER ;
- **Emergences : les nouveaux chefs** (15.10.2008) : Documentaire donnant la parole aux nouveaux chefs Frédéric ANTON, Alexandre GAUTHIER, Jacques DECORET, Anne-Sophie PIC, Jean-Marie BAUDIC, Arnaud BUSQUET, Fabrice BIASIOLO, Thierry MARX, Inaki AIZPITARTE et William LEDEUIL ;
- **Jean-François MALLET : le vrai goût de New-York** (23.12.2009), TF1 : Documentaire consacré au photographe culinaire Jean-François MALLET ;
- **Le chef est une femme** (30.12.2009) : Rencontre avec 4 femmes qui ont réussi à s'imposer dans le monde masculin de la gastronomie : Anne-Sophie PIC, Laurence SALOMON, Rougui DIA et Fatéma HAL ;

- **Des racines et des ailes : passion patrimoine, au plaisir des saveurs de France** (17.02.2010), France 3 ;
- **France bon appétit** (2011-2013), France 24 ; Découverte de l'univers de l'art culinaire français par la rencontre d'élèves, de consommateurs, de sommeliers, de chefs, ... ;
- **Un chef à emporter** (2012), Arte : Série documentaire sur la préparation de plat par un chef cuisiner dans des lieux insolites ;
- **De l'art et du cochon !** (23.12.2012), Arte : Gérald PASSEDAIT mitonne un plat du jour en fonction d'une œuvre d'art ;
- **Empreinte : Guy SAVOY, l'aubergiste étoilé** (03.05.2013), France 5 ;
- **Kiran, cuisines d'Afrique** (2013-2014), Voyage : Série documentaire autour du chef kenyan Kiran JETWA et de la cuisine de l'Afrique de l'Est ;
- **Food Trip & Rock n'Roll** (2013), France O : Vivien POLY sillonne l'Afrique de l'Ouest en quête de découvertes culinaires.

Télé réalité et télé coaching :

- **Cauchemar en cuisine** (2004-2014), M6 : Présenté par Gordon RAMSAY, ce dernier se rend dans des restaurants en difficulté pour remonter la pente ;
- **Oui Chef !** (2005), M6 : Ce divertissement, inspiré du concept anglais « Jamie's Kitchen », propose au cuisinier Cyril LIGNAC d'ouvrir son propre restaurant en recrutant des jeunes en difficulté pour constituer sa brigade. Après avoir sélectionné neuf élèves parmi 300 postulants, la formation durera quatre mois avant l'ouverture du restaurant ;
- **Chef, la recette** (2005), M6 : Cyril LIGNAC élabore un repas complet en compagnie d'apprentis cuisiniers ou de cuisiniers confirmés.

- **Madame le chef** (2006), M6 : 4 épisodes sur le thème de la vie professionnelle dans le milieu de la restauration, mené par le chef cuisiner Hermance CARRO ;
- **Allo Sophie** (2008), TF1 : Sophie DUDEMAINE, cuisinière amateur, se rend chez un particulier pour l'aider à réaliser un défi culinaire ;
- **Un dîner presque parfait** (2008-2016), M6 : Emission proposant à des habitants d'une même ville de s'affronter pour composer le meilleur repas de la semaine ;
- **Chef contrattaque** (2008-2010), M6 : Cyril LIGNAC défie dans chaque épisode les pires des cancre en cuisine ;
- **Repas de famille** (2010), France 3 : deux familles vont s'inviter chez elle à leur tour pour se découvrir autour d'un repas en famille ;
- **Masterchef** (2010-2015), TF1 : Concours de cuisine hebdomadaire mettant en compétition des cuisiniers amateurs. Les jurys ont été Frédéric ANTON, Yves CAMDEBORDE, Sébastien DEMORAND, Amandine CHAIGNOT, Yannick DELPECH, Christian ETCHEBEST et Gilles GOUJON durant ces 5 années ;
- **Top chef** (2010-2016), M6 : Concours de cuisine hebdomadaire destiné à élire le meilleur cuisiner de l'année. Les jurys ont été Ghislaine ARABIN, Christian CONSTANT, Jean-François PIEGE, Thierry MARX, Cyril LIGNAC, Hélène DARROZE, Michel SARRAN et Philippe ETCHEBEST ;
- **Astuce de chef** (2010-2014), M6 : Les participants de « Top Chef » ainsi que le jury présentent tous les jours leurs différents astuces ;
- **Cauchemar en cuisine** (2011-2016), M6 : Présenté par Philippe ETCHEBEST, ce dernier se rend dans des restaurants en difficulté pour remonter la pente ;
- **Le Gâteau de mes rêves** (2012), TEVA : télécoaching hebdomadaire présenté par les chefs pâtisseries Christophe MICHALAK, Christophe ADAM et Jonathan BLOT ;
- **Le Chef en France** (2012-2013), M6 : Cyril LIGNAC part à la découverte du terroir culinaire français ;

- **Norbert et Jean : le Défi** (2012-2014), M6 et 6ter : Deux anciens candidats de « Top Chef » relèvent des défis chez des particuliers ;
- **Le meilleur pâtissier** (2012-2016), M6 : concours de pâtissiers amateurs présenté par Cyril LIGNAC et Jacqueline MERCORELLI ;
- **La meilleure boulangerie de France** (2013-2015), M6 : concours pour élire la meilleure boulangerie de France. Les candidats sont jugés par Bruno CORMERAIS et Gontran CHERRIER
- **Dans la peau d'un chef** (2013-2016), France 2 : concours présenté par le chef pâtissier Christophe MICHALAK mettant en concurrence deux cuisiniers amateurs autour de la réalisation d'un plat de chef ;
- **Qui sera le prochain grand pâtissier ?** (2013-2015), France 2 : concours de jeunes pâtissiers professionnels jugés par Christophe MICHALAK, Christophe ADAM, Pierre MARCOLINI et Philippe URRACA ;
- **Objectif Top Chef** (2014-2016), M6 : Philippe ETCHEBEST parcourt la France pour découvrir le meilleur apprenti de France qui remportera sa place pour « Top Chef » ;
- **Mon bistrot préféré** (2015), M6 : Diffusée qu'une seule semaine, cette émission mettait en concurrence des bistrots français ;
- **Mon food truck à la clé** (2015), France 2 : Concours entre particulier pour obtenir son propre food truck. Présenté par les chefs Nathalie NGUYEN et Bruno OLIVER ;
- **Le meilleur menu de France** (2015), TF1 : Concours entre chefs restaurateurs d'une même région. Présenté par les chefs Laurent MARIOTTE et Yannick DELPECH ;
- **Norbert, commis d'office** (2015-2016), 6ter : Norbert TARAYRE est commis d'office pour aller résoudre des « crimes culinaires » auprès de famille ;
- **Hell's Kitchen** (2016), TMC : Le programme met en scène le chef étoile Arnaud TABERAC et deux brigades de cuisines dans les coulisses d'un restaurant gastronomiques

Mini programme et spots d'information (moins de 5min) :

- **Cuisinez comme un grand chef (1996-1999), TF1 ;**
- **Secret de chef, France 2 ;**
- **Paroles et terroir (1999-2001), France 2 ;**
- **Simplement bon (2004), M6 ;**
- **Julie cuisine (2004), TF1 ;**
- **Petit plats en équilibre (2008), TF1 ;**
- **Julie chez vous (2008), TF1 ;**
- **Cuisine sur canapé (2013), Arte ;**
- **Tfou de cuisine (2010-2014), TFA ;**
- **Les P'tits Cuistos (2015), M6**

Annexe E : Questionnaire quantitatif (partie 2)

➔ Vous intéressez-vous à la cuisine par le biais de médias (télévision, radio, internet...) ?

- Oui
- Non

➔ Quels sont les chefs français ou étrangers que vous connaissez ? (5 au maximum)

Annexe F : Questionnaire quantitatif (partie 3)

Nous allons vous proposer une série de photos. Vous pourrez indiquer si vous connaissez ou non ces chefs cuisiniers, ainsi que le nom de leur restaurant.

➔ Connaissez-vous ce cuisinier ?

- Oui
- Non

➔ Si oui, indiquez son nom :

➔ Comment l'avez-vous connu ?

- Bouche à oreille
- Médias
- Autres : _____

➔ Connaissez-vous le nom de son restaurant ?

- Oui
- Non

La médiatisation de la cuisine à la télévision

Nous avons cherché à connaître la popularité des chefs suivant grâce aux quatre questions posées précédemment :





La médiatisation de la cuisine à la télévision



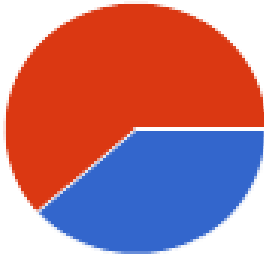
Annexe G : Grille d'occurrence des noms de chefs mentionnés dans la question ouverte

Noms mentionnés	Fréquence
Paul BOCUSE	58
Cyril LIGNAC	39
Philippe ETCHEBEST	37
Alain DUCASSE	30
Anne Sophie PIC	18
Pierre GAGNAIRE	13
Frédéric ANTON	9
Georges BLANC	9
Yannick ALLENO	7
Michel TROISGROS	1
Alain PASSARD	1
Bernard PACAUD	0
Eric FRECHON	0
Guy SAVOY	0
Pascal BARBOT	0

Annexe H : Réponses aux questionnaires – Photographie

Connaissez-vous ce cuisinier ?

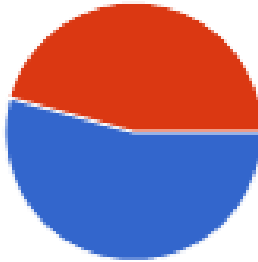
Yannick ALLENO :



Oui : 42 réponses = 38.5%

Non : 67 réponses = 61.5%

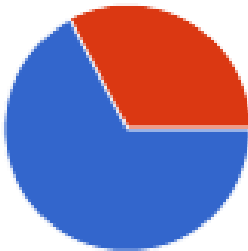
Anne-Sophie PIC :



Oui : 57 réponse = 54.3%

Non : 48 réponses = 45.7%

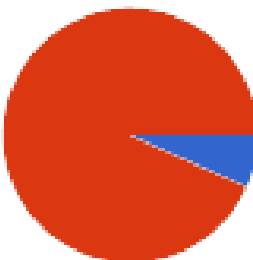
Frédéric ANTON :



Oui : 72 réponses = 67.3%

Non : 35 réponses = 32.7%

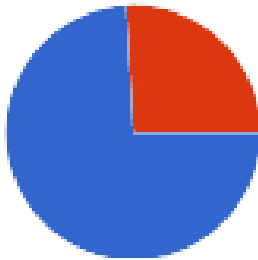
Alain PASSARD :



Oui : 7 réponses = 6.7%

Non : 98 réponses = 93.3%

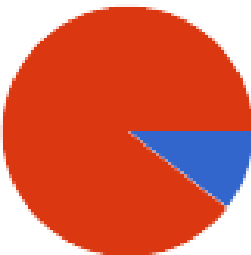
Paul BOCUSE :



Oui : 80 réponses = 74.1%

Non : 28 réponses = 25.9%

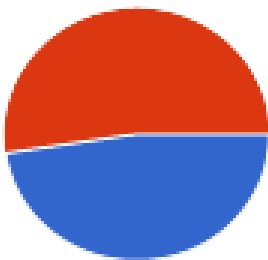
Michel TROISGROS :



Oui : 11 réponses = 10.5%

Non : 94 réponses = 89.5%

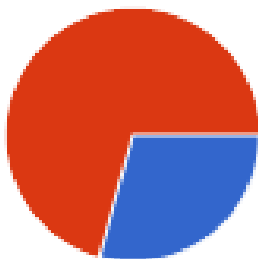
Alain DUCASSE :



Oui : 49 réponses = 47.6%

Non : 54 réponses = 52.4%

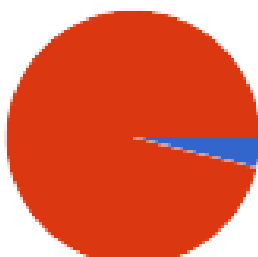
Georges BLANC :



Oui : 31 réponses = 29.2%

Non : 75 réponses = 72.8%

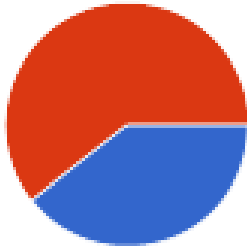
Bernard PACAUD :



Oui : 3 réponses = 3.8%

Non : 101 réponses = 96.2%

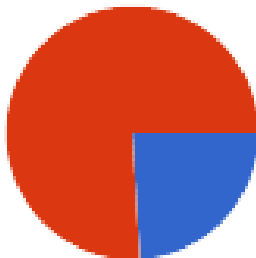
Pierre GAGNAIRE :



Oui : 41 réponses = 39.4%

Non : 63 réponses = 60.6%

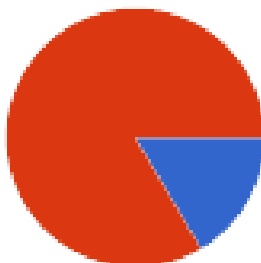
Éric FRECHON :



Oui : 24 réponses = 24%

Non : 76 réponses = 76%

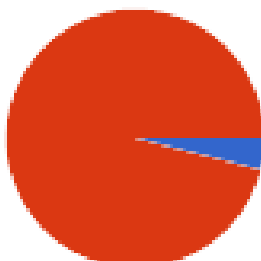
Guy SAVOY :



Oui : 17 réponses = 16.5%

Non : 86 réponses = 83.5%

Pascal BARBOT :



Oui : 4 réponses = 3.9%

Non : 99 réponses = 96.1%

Annexe I : Réponses au questionnaire quantitatif – Restaurant

Chefs	Restaurant connu	Restaurant non connu
Yannick ALLENO	22.5 %	77.5 %
Anne-Sophie PIC	67.3 %	32.7 %
Frédéric ANTON	6.7 %	93.3 %
Alain PASSARD	13 %	87 %
Paul BOCUSE	43.9 %	56.1 %
Michel TROISGROS	10.1 %	89.9 %
Alain DUCASSE	28.9 %	71.1 %
Georges BLANC	16.2 %	83.8 %
Bernard PACAUD	5.8 %	94.2 %
Pierre GAGNAIRE	15.1 %	84.9 %
Éric FRECHON	13.3 %	86.7 %
Guy SAVOY	5.3 %	94.7 %
Pascal BARBOT	0 %	100 %

Annexe J : Interview de Pierre AUGE



Pierre AUGE a participé deux fois à l'émission « Top Chef » sur M6. Il a été finaliste lors de la première édition en 2010 et a, de plus, remporté la 5^{ème} édition en 2014. Enfin, Pierre Augé est le double vainqueur de l'émission « Top Chef – Le choc des champions » qui confronte les précédents gagnants de « Top

Chef ».

Depuis sa première apparition à la télévision, Pierre Augé a racheté le restaurant de son père « La Maison de Petit Pierre » à Béziers. C'est dans ce lieu majestueux que nous avons interviewé le chef, le lundi 21 décembre 2015 pendant 25min.

Étudiant : Pouvez-vous nous parler de votre métier et de votre parcours ?

Pierre Augé : J'ai 36 ans, je suis né le 15 janvier 1979. Euh... J'ai commencé le BEP à Saint Chély d'Apcher à l'école hôtelière et après je suis monté à Paris à 16 ans. J'ai travaillé 10 ans à Paris, j'ai commencé avec Éric FRECHON dans son restaurant, après je suis allé au « Taillevent » trois étoiles, après j'ai fait « Le Près Catelan » trois étoiles, après j'ai fait euh... « Le Régalade » avec Yves CAMDEBORDE, j'ai fait Londres avec Pierre GAGNAIRE. Bref j'ai tourné un peu partout pour chercher l'expérience un petit peu dans le métier que j'ai appris avec mes parents. Ici c'est le restaurant familial que j'ai repris il y a 5 ans. Il y a mon père, ma mère, mon frère et moi et on a la boutique de charcuterie traiteur juste à côté.

Étudiant : Qu'est-ce qui vous a poussé et motivé à vous diriger dans cette voie ?

P. A : Ma femme m'a toujours suivi pendant des années, j'ai cherché des restaurants sur Paris mais je n'ai pas eu de coup de cœur et je n'ai pas trouvé ce que j'avais envie. Et puis ma femme a été mutée et puisqu'elle m'a toujours suivi on a essayé de trouver quelque chose sur la région et sur Montpellier à l'époque. Moi j'avais mon père à Béziers et je suis venu donner un coup de main à mon père donc de fil en aiguille ça fait que je suis venue ici quoi. Donc la famille y est pour beaucoup.

Étudiant : Pour vous qu'est-ce que la médiatisation ?

P. A : Moi la médiatisation je m'en fou un petit peu... (Rires). Je m'en fou mais d'un côté c'est important. Moi j'ai commencé un métier comme la cuisine, à l'époque c'était la roue de secours quoi. Avant tu faisais « Mécanique, auto » ou « Cuisine ». Aujourd'hui c'est vrai que ça a pris une dimension supérieure grâce à la télévision. C'est bien parce qu'on remet un petit peu le goût et le sens aux valeurs de la cuisine. Là on réapprend à cuisiner des choses qu'on savait plus faire, pas que dans les restaurants mais surtout à la maison. Ça c'est important aussi. Aujourd'hui on mange tellement de merde, on sait plus rien faire quoi ! Donc c'est important de remettre ça un petit peu en avant. Mais bon c'est vrai qu'à l'époque aussi c'était la femme qui faisait à manger et l'homme travaillait. Aujourd'hui l'homme et la femme travaillent donc c'est vrai que c'est compliqué. Voilà il faut essayer de trouver le temps en fait. C'est ce qui manque à tout le monde. Il faut trouver le temps de faire les choses. Du coup la médiatisation elle a apportée énormément à notre métier. Elle l'a mis en lumière.

Étudiant : Comment avez-vous eu l'occasion de passer à la télévision ?

P. A : Moi je suis revenu travailler ici dans le resto' et quand j'étais 10 ans à Paris j'avais été élu « Jeune Chef » ou « Chef Créatif »... Et un jour le téléphone a sonné ici. C'était une émission de cuisine qui s'appelait « Top Chef », j'ai dit « Ouais, pourquoi pas ». Mais bon moi à la base je ne regarde pas la télévision alors bon... (Rires). Mais c'était un beau challenge, c'était autre chose quoi ! Ce n'était pas forcément par rapport à la télévision, c'était plus parce que c'était un concours et c'est plus dans cet esprit-là que je l'ai fait. C'était pour savoir ce qu'on vaut, se remettre au niveau, rechercher du challenge mais sans savoir ce que ça allait vraiment être vu que c'était la première de « Top Chef », on partait vraiment à l'inconnu.

Étudiant : Pensez-vous participer à nouveau à des émissions de télévision ?

P. A : Ouais cette année je suis sur le nouveau « Top Chef », j'y suis un peu ouais je fais un passage. Et après, chaque année il y a « Le choc des champions », j'y suis allé 2 fois et j'irai pour la 3^{ème} fois cette année. À chaque fois que tu gagnes tu restes en lice. Après j'ai fait 2, 3 autres trucs mais c'est le temps qui manque aussi parce qu'il y a pas mal de choses.

Moi la télévision j'aime la faire pour ce qui a à donner derrière. Si c'est faire de la télévision pour faire de la télévision moi ça ne m'intéresse pas, je préfère rester chez moi.

Après on veut faire une émission de cuisine pour les enfants, c'est un beau projet qu'on a sur un dessin animé. Le teaser est fait là on attend... (Silence). Faut se ressortir des tiroirs pour valider ou pas. Après c'est les budgets aussi qui sont là ou pas. Bon on a fait ce qu'on a pu, maintenant c'est en kiosque.

Étudiant : Y a-t-il eu une différence entre l'avant « Top Chef » et l'après « Top Chef » ?

P. A : Oui et non mais oui quand même parce que si vous voulez avec « Top Chef » ce qui est énorme c'est que ça a dépassé les frontières dans l'Europe entière, vous voyez, voir même mondial. Ça c'est impressionnant les gens qui arrivent de partout et ça c'est assez sympa ouais.

Étudiant : Et est-ce que vous avez eu un regain de gens qui ont demandé à travailler chez vous ?

P. A : Et non même pas ! Pas tant que ça parce que je sais pas, on est à Béziers et je sais pas, pas plus que ça non. On recherche pas mal de monde pour travailler mais non même pas. Les gens ils ne veulent pas travailler en France ! (Rires). C'est ça ! C'est un peu la faute au métier ça je crois.

Étudiant : Selon vous, est-ce un phénomène durable ?

P. A : Tout s'épuise. Après je sais pas, il faut travailler intelligemment pour le garder, le mettre toujours en lumière, ou pas. Après chacun fait ce qu'il a envie suivant comment il le conçoit. Nous on essaye de le travailler mais pas sur l'image « Top Chef ». On travaille sur tout ce qui a à côté. Après quand on te dit « Je crois que si on te voit plus, on t'oublie », c'est la vérité. À un moment donné, faut être toujours un peu là si on veut rester en place quoi. Après c'est du travail. C'est un travail d'initiation, c'est un travail de cohérence par rapport aux réseaux sociaux, par rapport à tout ce qu'on fait derrière. Ma femme elle travaille sur tout ça. Pour grandir, on diffuse, on fait pas mal de choses. Il faut exister sans trop non plus, le juste milieu.

Étudiant : Si à l'occasion de votre participation à une émission télévisée vous avez été en contact avec d'autres chefs, pensez-vous qu'ils avaient des motivations pour y participer différentes des vôtres ?

P. A : J'en connais pas beaucoup c'est ça qui me fait chier ! (Rires). Je le referai chaque année « Top Chef » franchement parce que c'est une émission que j'adore et je vous dis, la seule différence c'est que certains font ça juste pour passer à la télévision, être reconnu ou remplir le restaurant. Moi c'est pas le cas et ça a jamais été mon cas que ce soit pour la première, la deuxième ou même encore. C'est plus pour aller dire « Putain voilà on peut faire des choses, avancer » et faire comprendre aux gens que c'est pas forcément simple non plus, qu'il y a du travail derrière et qu'on fait des choses intéressantes. C'est plus dans cet esprit-là en fait que j'ai envie de valoriser mon métier. Les jeunes aujourd'hui ils sont plus dans l'esprit « Je pense à moi, le reste je m'en fou ». Ce qui me fait un chier c'est ça mais bon ça changera pas (Rires).

Étudiant : Avec le recul, est-ce que vous percevez des aspects négatifs ?

P. A : Ce que je vous ai dit c'est pas un aspect négatif, c'est les hommes qui sont dedans qui font que. Toi quand tu travailles si t'as envie de travailler pour toi, tu travailles pour toi, c'est comme la politique ça.

Après les aspects négatifs c'est que les gens viennent te critiquer. Quand tu passes à la télévision, la première fois ils croyaient que j'avais une étoile Michelin alors que non tu peux vite comprendre que ce n'est pas le cas. Donc voilà, encore une fois, les gens s'attendent toujours à plus. À un moment donné, tout dépend à quel prix tu manges. Tu comprends je vais pas faire des trucs extraordinaires à 15€. J'aime bien différencier tout par rapport au prix que l'on met dans l'assiette et rapport au produit que j'ai. Parce qu'à un moment donné ce n'est pas que cuisiner. Derrière on achète et on revend, il faut que ce soit cohérent pour vivre. Après on peut devenir meilleur chef du monde mais ce sera avec un mec qui ne sait pas compter, ça existe ça aussi.

Après voilà des côtés négatifs ouais il y en a bien sûr. Si tu choppes la grosse tête et que tu n'as pas les pieds sur terre, tu peux vite voler. Mais bon, c'est une expérience comme une autre, faut la prendre à 200%, la valoriser et croire que ce qu'on a fait c'est bien et après travailler dessus ou pas.

Il faut être toujours là pour travailler sur son restaurant, pour qu'il soit toujours plein, qu'il y ait toujours du monde. C'est du travail en fait. Après le problème avec la télé, c'est qu'il ne faut pas tomber dans la télé-réalité aussi, faut que ce soit spontané. Après est-ce qu'on est obligé de l'avoir ou pas ? Ça je sais pas, c'est pas moi le metteur en scène. Il en faut sûrement un petit peu, peut-être un peu moins. Après t'es obligé de changer des trucs si les audimats baissent et rattraper ça comme tu peux c'est bien. En termes de budget c'est énorme. Quand tu sais le nombre de personne qui travaillent derrière et que tu ne vois pas à la télé c'est énorme. C'est un truc de fou ça fait peur. Mais après, le casting est important. Le casting c'est ce qui va faire toute la beauté de l'émission parce qu'on est obligé dans un truc comme ça et c'est là que ça devient de la télé-réalité, de prendre (Rires), bah un blanc, un noir, un gitan, un arabe et une fille. Et ouais il te faut tout le monde pour tous les goûts et pour que les gens s'identifient tu comprends. Ils se disent « Ouais lui il est comme moi, elle est du sud, elle est du nord », ils s'identifient. Et c'est comme ça qu'on s'attache au programme. Ça reste un peu caricaturé mais bon. Ils choisissent pas forcément les meilleurs parce que le problème c'est qu'ils veulent pas le faire forcément non plus, c'est compliqué.

Ensuite, l'ouverture du métier avec la médiatisation c'est bien de l'avoir mais à un moment donné tout le monde croit que c'est ouvert à tout le monde, que tout le monde peut faire la cuisine. Oui, chez soi à la maison. Mais après, travailler tous les jours avec un rendu, gérer les équipes, gérer le temps, gérer de l'argent, c'est quand même un autre registre qui est pas évident ! Ça, c'est petit à petit, c'est pas du jour au lendemain que t'arrives à faire tout ça. C'est vraiment un vrai métier c'est pas juste un job tu vois. Un job c'est quand tu fais à manger à ta famille, tes copains ouais voilà c'est sympa. Mais le faire tous les jours, deux fois par jour, tu te remets en question c'est un combat de tous les jours. Tu te remets en question à tous les services, tu repars tout le temps à zéro quoi.

Mais bon le principal c'est qu'au fur et à mesure de l'émission toi tu te vois évoluer, tu te vois grandir et que t'ai appris quelque chose sur toi. Pour ça c'est un vrai concours humain et même avant la cuisine. Parce qu'avant de savoir cuisiner il faut savoir donner, aimer les autres avant de savoir cuisiner... (Silence). C'est pour ça qui a beaucoup de sandwicheries (Rires). Non mais faut savoir donner parce qu'avec les horaires qu'on fait, le travail qu'on fournit, si t'aimes pas ce métier tu fais comme tout le monde t'ouvres une sandwicherie.

Tu fais du congelé, tu fais des sandwiches enfin... (Silence). C'est pas péjoratif mais bon, des sandwiches bons il y en a pas beaucoup non plus quoi (Rires).

Après aujourd'hui le problème qu'on a c'est un problème de rentabilité et c'est ça qui fait chier. Ça ne changera jamais. Le problème il est là quoi. C'est que à force, l'argent ça tue tout le monde et aujourd'hui pourtant la priorité c'est ça. Sauf que y a pleins de choses avant de gagner des sous quoi. Nous on a jamais fait en fonction de l'argent, je n'aime pas l'argent. Après voilà notre esprit c'est « Ce que tu fais c'est bien, tu triches pas, t'es pas un bandit par rapport à tes prix ». Parce qu'aujourd'hui les gens ne peuvent pas non plus manger à 150 € tous les jours ! Tu vois ce que je veux dire, nous notre menu le plus cher il est à 70€ mais tu peux t'en sortir sans forcer à 80, 90€ quoi, c'est pas rien. Bon tu manges des trucs quand même mais voilà il faut faire tous les prix quoi. Bon mais voilà nous on donne beaucoup mais on reçoit aussi beaucoup, c'est le but du jeu.

Étudiant : Donc au final vous voyez « Top Chef » comme un tremplin qu'il faut ensuite alimenter ?

P. A : C'est exactement ça. C'est un tremplin et après faut l'alimenter. Si tu l'alimentes pas après tu te retrouves avec ce que t'avais mis en place au départ. Mais faut faire attention à plein de choses parce que t'es sollicité sur pas mal de choses, que ce soit publicité ou autre. Donc faut savoir dire oui et non parce que t'es tellement sollicité des fois que t'as tendance à trop vouloir dire oui par peur de vexer ou quoi que ce soit. Mais tu ne peux pas dire toujours oui parce que tu ne peux pas être partout et la base du travail c'est ton restaurant avant d'aller ailleurs.

Étudiant : Voudriez-vous rajouter quelque chose sur ce sujet ?

P. A : Moi comme je vous ai dit, faire une émission pour faire une émission, j'en ai rien à foutre ça m'intéresse pas. Si derrière la personne elle accroche parce qu'elle voit que tu donnes envie c'est ce que je veux. Après il y a des mecs qui passent à la télévision parce qu'ils ont quelque chose, on le sent, on le comprend, on a envie de rentrer dans son univers, il y a un feeling, mais ça c'est pas toi qui le sait c'est les personnes qui sont derrière, qui sont animateurs et qui veulent diffuser quelque chose. Mais ça encore une fois, il y a que les personnes derrière qui peuvent les mettre en lumière. Il y a pleins de choses qui rentrent en compte.

Moi j'aime donner des choses et si ça ne passe pas à la télévision, ça ne passe pas à la télévision ! J'aime que les gens accrochent parce que t'as envie de leur faire passer un message. Je me lève le matin, je suis fier de ce que je fais. J'ai pas d'heures, je sais pas à quelle heure je me lève, j'ai jamais compté mes heures et c'est pas maintenant que je vais les compter. Je ne m'arrêterai jamais, ce que je fais je l'aime et la vie est faite comme ça. Il n'y a personne qui va t'arrêter parce que tu crois en quelque chose, c'est comme ça que je le vois.

Annexe K : Interview de Michel SARRAN



Michel SARRAN est né le 18 avril 1961 à Saint-Martin d'Armagnac dans le Gers. Il s'oriente tout d'abord vers des études de médecine mais lorsque sa mère ouvre un restaurant en 1981, celui-ci décide d'arrêter ses études pour venir apprendre le métier de cuisinier à ses côtés. Puis, Michel SARRAN va parfaire son talent aux côtés des plus grands comme Alain DUCASSE, Michel GUERARD et Jean-Michel LORAIN. Il ouvre ensuite son propre restaurant à Toulouse en 1995, qui portera son nom et qui va obtenir un an seulement après son ouverture, une 1^{ère} étoile au guide Michelin. La 2^{ème} arrivera en 2003. Il ouvrira par la suite un café à Barcelone. Il fait aujourd'hui partie du jury de l'émission « Top Chef » sur M6 pour la saison 6, en 2015 et la saison 7 en 2016.

Nous sommes le 4 janvier, il est 20h10. L'interview est fixée dans le bureau de Michel SARRAN au sein de son restaurant. L'entretien débute.

Étudiant : Pouvez-vous nous parler un peu de votre métier, de votre parcours ?

M.S : Oui, en quelques mots (Rires), c'est euh moi j'ai commencé un petit peu tard hein parce que j'avais commencé des études de médecine à Toulouse avant de me diriger vers la cuisine, j'ai pas de formation euh, de formation classique, je suis pas passé par lycée hôtelier ou autre, j'ai appris sur le tas et puis voilà ma mère était cuisinière j'ai commencé un peu avec elle, et puis j'ai fait mon parcours avec quelques grands chefs comme Michel GUERARD, Alain DUCASSE, Jean-Michel LORAIN et avant de prendre ma première place de chef euh c'était il y a bien longtemps à St-Tropez où je me suis fait viré.

Étudiant : C'était il y a combien d'années ?

M.S : Je sais plus moi euh... C'était, c'était, c'était en 95, je me souviens plus moi c'est que voilà, enfin bon voilà c'est vieux (Rires) ! Oui non c'était en 89 à St-Tropez, donc je me suis fait virer pour incompatibilité d'humeur... Choses qui arrivent (Rires) et donc après je suis parti, ah voilà mon CV euh, oui voilà c'est ça 89 à St-Tropez, puis 90 à 94 au « Mas du Langoustier » puis j'ai eu ma maison ici donc en Juin 95 et voilà ça fait 20 ans, même ça va faire 21 ans bientôt... Et ça roule (Rires) !

Étudiant : On voit ça !

M.S : Oui c'est vrai (Rires), voilà pour le parcours.

Étudiant : Qu'est-ce qui vous inspire ce métier, qu'est-ce que vous ressentez ? Qu'est-ce qui vous a poussé à quitter la médecine ?

M.S : Alors c'est la médecine qui m'a poussée à quitter la médecine parce que je n'étais pas assez sérieux (Rires). Elle m'a fait comprendre qu'il fallait mieux que je fasse autre chose et donc je l'ai écouté, je suis parti et euh... Je pense que euh... Elle le regrette pas (Rires), parce que je n'aurais pas fait un bon médecin. Ma mère non c'est une histoire d'éducation de culture, ma mère était cuisinière, elle a ouvert son restaurant fin elle avait euh une cinquantaine d'années quand elle a ouvert son restaurant mais au départ je, je suis pas parti dans cette direction sans passion... Je suis pas un passionné de cuisine dans le sens où l'on peut l'entendre fin j'entends beaucoup de collègues qui sont passionnés donc ils doivent en rêver la nuit etc... Moi j'ai d'autres passions mais j'aime beaucoup mon métier qui m'apporte énormément et euh fin on peut pas rêver mieux depuis que je suis ouvert c'est un vrai bonheur c'est un vrai plaisir mais enfin voilà quoi c'est pas une passion et quand j'ai commencé c'était surtout pas une passion c'est que je cherchais un métier et que parce que je pense quand on a vos âges euh... On se pose des questions sur l'avenir quand même on se dit bon va falloir compter, va falloir trouver des ronds pour euh si on veut je sais pas moi fonder une famille, avoir des enfants et avoir de quoi les faire manger, leurs payer les études enfin voilà un peu des trucs classiques, des trucs de la vie et je savais pas ce que j'allais faire, j'ai commencé médecine, j'ai passé les concours pour euh... Rentrer à l'école de sage-femme enfin j'ai fait des trucs pas possible et puis voilà (Rires), voilà maintenant où j'en suis et puis la passion est venue après parce que euh parce que je me suis aperçu que la cuisine c'était aussi un moyen d'expression et que c'était un très beau moyen d'expression et euh... C'est une expression populaire, c'est un euh... Dans ce sens d'ailleurs on peut peut-être dire que c'est un art mais euh... Pas plus je sais pas moi j'aime pas, j'aime pas, j'aime pas trop ce, ce cette appellation artiste, être un artiste... Je sais pas mais c'est quand même une expression populaire qui, qui est euh... Qui colle avec, qui est le reflet d'une société, d'une époque et beaucoup de choses en fait moi je raconte euh... Mes plats ont des histoires quoi !

Étudiant : Je crois que c'est un peu ce que vous marquez sur votre site internet un peu...

M.S : C'est possible... Mais en tout cas c'est vrai c'est ce que je pense je, je, hum, je me fais plaisir et mon vrai métier c'est celui-là, c'est celui de créer des plats de dire « Bon bah voilà pour le réveillon j'ai fait que des plats nouveaux » euh...

Étudiant : Unique pour la soirée ?

M.S : Ouais, ouais mais bon... Ça se réfléchit quand même c'est pas simplement des associations de goût enfin pour moi c'est pas ça, il faut, il faut qu'il y est un feeling, il faut que, qu'il y ai un travail, qu'il y ai une recherche, qu'il y ai voilà c'est une souffrance de faire des plats.

Étudiant : Cela vous a pris beaucoup de temps ?

M.S : Un plat ? Oui pour moi un plat ça s'élabore, ça se fait pas comme ça c'est euh... D'abord il faut que ça, qu'il y est une homogénéité avec le reste de la carte ou... Que ça corresponde à ce que je suis, à ma culture, à mes voyages... Un plat ce n'est pas simplement mettre de la truffe et puis avec un œuf quoi. C'est plus que ça c'est pas qu'une simple histoire d'association de mets, enfin voilà quoi je prends comme exemple un plat comme ça qui est l'œuf ou la poule, c'est une, c'est un plat que je n'ai plus à la carte en ce moment euh... Qui correspond à une envie enfin bon vous êtes trop jeunes (Rires), mais il y avait une, une publicité qui était avec DESPROGES et euh... Mince je sais plus comment il s'appelle lui, mais c'était « Qui de l'œuf ou de la poule ? », c'était une pub assez rigolote et bon c'est une question « Qui de l'œuf ou de la poule ? », j'ai voulu en faire un plat et donc ce plat il y a faire, il s'explique, il y a pleins de choses c'est à dire que la euh... Tout ça c'est une histoire, y a quelque chose à dire, c'est pas un simple terre et mer, c'est une expression et une expression ça met du temps. J'essaye de réfléchir et ça me plait de travailler comme ça.

Étudiant : Vous avez répondu clairement à nos premières questions, pour rentrer maintenant dans le vif du sujet après avoir parlé de vous, on va parler donc des médias. Qu'est-ce que pour vous la médiatisation ?

M.S : Et bien la même chose que vous (Rires), c'est quoi la médiatisation ? C'est le fait d'être utilisé par les médias et de passer euh... Fin que ce soit des médias papiers, à la radio ou télé avec l'importance que l'on connaît et euh... Ce qui en découle et c'est vrai qu'aujourd'hui le média le plus fort c'est bien la télé. C'est, c'est un, c'est colossal.

Étudiant : Vous avez dit « Être utilisé par les médias » et « Utilisé les médias » ?

M.S : Non, non hein nous on n'utilise pas les médias, les médias nous utilisent c'est différent on est euh... On est, je le disais par rapport à mon métier, on est de la chair à saucisse, ils en font des terrines et ils les vendent, c'est ça c'est du commercial, ils ont un concept d'émission qu'ils ont achetés alors euh... Ils ont « Top Chef » qu'ils ont achetés aux États-Unis, ils ont « MasterChef » acheté à l'Angleterre je crois parce que il y a eu très peu d'émission avant en France, contrairement à ce qu'on peut penser parce que tout le monde dit « On sature », non, non on était vachement en retard par rapport à d'autres pays. Ils achètent, ils leurs faut des chefs, ces chefs faut qu'ils rentrent dans un, un cadre euh... On est donc euh... On fait des castings on est casté en fonction de ça on est choisi et euh...ou pas, si on n'est pas choisi on reste à la maison et donc si on est choisi on rentre dans une machine qui est euh...enfin qui peut être vicieuse en l'occurrence je n'ai pas trouvé qu'elle l'était mais, mais on ne maîtrise rien hein, c'est la boîte de prod qui maîtrise tout.

Étudiant : Tout est planifié ?

M.S : Tout est planifié c'est à dire qu'ils nous utilisent, mais je dis qu'ils nous utilisent, on est tous utilisé euh... Toute façon comme moi j'utilise mes cuisiniers en leur faisant faire ma cuisine on est donc euh... Je leur demande de s'exprimer c'est, c'est, c'est comme ça que ça fonctionne après c'est pas forcément que euh... C'est péjoratif quand je dis ça mais je suis utilisé si je reste moi-même, même si je fais euh... Même si je ne joue pas un rôle, je ne suis pas comédien, je suis cuisinier donc j'essaie d'être euh... Normal comme je suis dans la vie mais après tout, tout, tout est pensé, tout est formaté par rapport à leur public, faut savoir que « Top Chef » la cible c'est la ménagère de moins de 50 ans, parce que, parce qu'ils ont un sponsor qui va être Auchan et que c'est la ménagère de moins de 50 ans qui va plus chez Auchan, que le collégien ou la mamie octogénaire quoi. Après c'est tout un fonctionnement, un fonctionnement avec les autres marques qui est le fric. Donc bah je n'ai pas fait « Top Chef » j'ai fait une autre émission qui s'appelait « Cuisine Sauvage ».

Étudiant : Comment et quand avez-vous eu l'occasion de passer à la télévision ?

M.S : Ah alors je suis passé plusieurs fois à la télévision donc euh... (Silence).

Étudiant : Comme « Top Chef » ?

M.S : Oui bien sûr y a eu « Top Chef » c'est, c'est, ça, c'est un tsunami « Top Chef » ... Y a eu avant et après « Top Chef », donc « Cuisine Sauvage » j'ai pu faire aussi d'autres émissions c'est plus confidentiel, c'est euh... C'est passé sur la 5 moi je me suis régalé à le faire parce que en plus euh c'était... Une sorte de grand BOCUSE où j'étais dans la forêt avec ce fou de John qui est un, un... Un ancien des forces spéciales c'était une très belle aventure après ça n'a pas le même retentissement quelque part que d'autres grosses émissions, en plus ils l'ont passé je sais plus moi 5 fois depuis euh... Voilà et ça n'a rien à voir et ce n'est pas ce qui a déclenché « Top Chef », y a eu « Cuisine Sauvage » qui a été tourné en 2014 et passé en début (Silence), je sais plus... Ah si ça été tourné en 2013 et diffusé en 2014 et puis un jour TF1 m'a appelé me disant voilà on a une nouvelle émission et on aimerait beaucoup vous caster parce que vous nous plaisez machin, machin... Ok d'accord je fais le casting, premier casting on me dit « Super », machin « Vous faites partie de notre check-list vraiment vous nous plaisez beaucoup », donc hop je refais un casting à Paris dans une situation un peu plus proche du procédé de l'émission qui était euh... Qui était une émission qui s'appelait « Le meilleur dîner de France » une émission qui est passée sur TF1 je crois l'été dernier, euh... C'était Yannick DELPECH qui a été choisi pour aller là c'est que j'étais en concurrence avec Yannick (Silence), alors qu'on est pas, on est pas euh... (Téléphone qui sonne 5 secs), fin on s'entend bien y a pas de soucis mais enfin bon ça n'allait pas, on me faisait traîner, on me faisait traîner, on m'avait fait caster sur toute la France et hum... Un jour, j'ai une copine qui m'appelle de New York et qui me dit « Ouais super bravo ! T'as été pris moi ils m'ont dit que c'était pas... Mais que c'était un chef toulousain ». Bah je lui dis « Non moi ils m'ont rien dit », « Si si écoute c'est super ! ». Enfin bon et puis le lendemain j'appelle et on me dit « Non, non mais c'est pas ça on n'a pas encore choisi etc ». Bon au bout d'un moment j'ai trouvé qu'il y avait quelque chose qui ne tournait pas rond et j'ai appelé le gars de la prod, je lui ai fait cracher le morceau, quand il m'a dit ça, j'ai rappelé le patron de la boîte de prod et je lui dis « Bon écoutez c'est quoi l'histoire, Yannick DELPECH, c'est quoi on est trois ? ». Il me dit « Oui mais pour Yannick on attend parce que y a « MasterChef », on sait pas tant qu'il a pas signé on sait pas... ». Moi je lui dis « Mais y a pas de problèmes vous faites avec Yannick », « Non mais vous fâchez pas », je lui dis « Non mais c'est bon je vais pas attendre que... ». Et ça m'a énervé je me suis dit bon sang la télé, qu'est-ce que je vais foutre à la télé ? J'en ai pas besoin, je vais rien apporter à la télé, la télé ne peut rien m'apporter, c'était en mai je crois enfin bref et en juin M6 qui m'appelle pour me dire qu'ils changent le concept

de « Top Chef », ils changent le jury tout ça sauf Jean-François PIERRE, il aimerait bien que je fasse un casting... Et là je dis « Non là c'est bon les castings terminés », et ils veulent vraiment que je le fasse alors là je leur dis « Vous savez quoi ? Allez-vous faire voir ». (Silence) et puis la fille elle était accrochée elle voulait vraiment que je participe elle me dit qu'elle aime bien ma personnalité et je lui réponds « Mais on se connaît ? », elle me dit « Mais non mais... » Et puis enfin bref j'y vais, mais j'y vais à reculons, je fais le casting, un casting de merde avec une fille qui jouait le rôle de candidate et tout se passe mal, je dis « C'est bon je veux rentrer chez moi on arrête tout ». Et là deux jours après on m'appelle pour me dire que je suis pris (Silence) et là je me dis d'abord que c'est une blague j'ai rappelé le mec derrière pour savoir si c'était pas un copain qui me faisait un coup et puis euh... Je me suis dit « Merde ça y est je suis pris ». C'était pas des émissions que je regardais, je me divertis pas devant « Top Chef » (Silence). Bon j'y suis et on y va alors (Rires), donc alors là on prend les rendez-vous machin, ils ont voulu tourner enfin voilà quoi j'ai sentis que je rentrais dans quelque chose de lourd parce que c'est une très grosse prod, et puis voilà c'est lancé pour « Top Chef » ... Je continue hein vous me dites si je sors du cadre.

Étudiant : Non, non continuez ne vous arrêtez pas c'est très intéressant.

M.S : Et puis euh... Bon j'avais pas signé mon contrat parce que je partais en vacances, ils m'ont appelé, j'ai fait le casting début juillet, deux jours après ils m'ont appelé pour me dire que j'étais pris, donc je pars en vacance, en août j'avais toujours pas de contrat je me dis peut être ça va pas ce faire j'en sais rien moi et puis j'étais en vacance donc bon voilà quoi... Et puis ils me rappellent en septembre et là tout c'est emballé, je suis monté à Paris fallait signer mon contrat discuter... Enfin bon bref première émission (Silence), on la tourne chez moi c'était non pas ici j'ai une maison dans le Gers tout prêt de là où ma mère avait été, là où j'ai commencé... Et c'était un truc euh... Énorme où euh... Tout d'un coup ce petit village de 200 habitants de St-Martin d'Armagnac ça se transforme en « Hollywood d'Armagnac » (Rires), ils sont arrivés à 55 de Paris, deux camions... Enfin un semi-remorque, un camion.

Étudiant : Des équipes télés ?

M.S : Y a 18 caméras sur un plateau de « Top Chef », putain parce qu'on est allé faire un repérage avec eux, un repérage ici et puis là-bas et ils me disent « Ouais, ouais je pense qu'on peut le faire là, comment on va faire pour organiser pour les repas, les déjeuners », moi j'étais dans « Cuisine Sauvage » où il n'y avait qu'une douzaine de personnes et je me

dis « Bah on, ma belle-sœur est là, elle va nous faire... » et on me dit « Non, non, non on va louer le foyer, on fait venir un traiteur... Parce que je leur dit « Vous arrivez à combien ? », « Bah à 55 », « Ah ouais quand même ! » (Rires). J'ai découvert un univers moi et cette émission était super, elle était très forte en émotion pour moi, quoi c'était la toute première, le premier jour de tournage, on était dans le Gers, les prem', les premières minutes de tournage de la saison 6 elles ont été tournées à St-Martin de l'Ardèche chez moi et là je dis « Putain mais... ».

Étudiant : Ça vous a fait quelque chose, ça vous a ému... ?

M.S : J'ai pleuré, j'ai eu la larme à l'œil... J'ai eu la larme à l'œil à la fin parce que euh... Tout était fait pour que je chiale... Je suis quelqu'un de très sensible et y avait une candidate, Harmony, euh, qui euh à la fin fond en sanglots, on l'a, on l'a, on l'élimine parce que c'était élimination directe... Je, on l'élimine et euh elle fond en sanglots en nous disant « J'ai fait cette émission pour mon père, j'ai fait « Top Chef » pour mon père que j'ai perdu y a deux ans » et moi j'ai perdu ma mère, enfin j'avais perdu ma mère pareil en même temps, à la même époque... Pffff... Et là euh pfiou, je sens l'émotion, les larmes qui viennent et je me suis dit « Putain mais ça va être glauque là, première émission de télé ou je passe on va me voir chialer, ça va faire mélo, ça va être de la merde... ». Et euh « Top Chef » ils sont supers parce que ils ne l'ont pas montré, ils ne l'ont pas montré... Et puis là, c'était lancé. On tourne, les émissions on les tourne en sept semaines on tourne, jusqu'aux demies-finales... Là on a tourné, on a terminé bah euh ce... Décembre... Début décembre on a terminé.

Étudiant : C'est un rythme soutenu ?

M.S : Ah c'est tous les jours, moi je pars 7 semaines, pendant 7 semaines je suis à Paris hein...

Étudiant : Oui...

M.S : Fin à Paris, à Paris ou ailleurs, on a fait un tournage ici cette année et euh... C'est intense... C'est très dur pour les candidats, c'est un vrai euh... C'est un vrai concours de cuisine sérieux, ce n'est pas euh... Ce matin je lisais un truc dans les réseaux sociaux, parce qu'après, après on devient taré, on raisonne plus pareil, c'est, ça change la vie c'est à dire que, le, tous, tous les lundis matins, tous les mardis matins, on a la prod qui nous envoie « Ouais super, on a fait euh 32 % de parts de marché... ».

Et qu'est-ce que tu veux que je dise ? (Rires). Je m'en fous de ça c'est pas mon métier. Et puis à la fin tu dis « Putain mais combien on a fait aujourd'hui ? Ah ouais c'est mieux que la dernière fois... ». Et ça change, ça change la vie. C'est, c'est ce, cet espèce de pavé noir là y a un effet qui est, qui, qui est colossal quoi... Que je n'imaginais pas. Voilà et donc euh on tourne et après il faut attendre. Après bon il y a les enregistrements, les voix off, etc...

Étudiant : Le montage...

M.S : Le montage, la post-production, ça prend du temps et la première après. Bon après y a l'accompagnement média, le lancement et après surtout il y a... La première. Et à la première, j'ai bouffé du Mopral, fin des aigreurs d'estomac terribles, j'étais stressé, en plus ça correspondait à peu près à la sortie du guide Michelin, et j'étais, mais comment je vais passer à la télé ? J'en connais qui se sont ruinés à la télé aussi parce que euh... Une prod qui, fin voilà, qui était peu euh, peu scrupuleuse et... Et j'ai eu peur et j'ai vu la première émission, j'ai revécu l'émotion que j'avais vécu chez moi et c'est bon, bah c'est bon je me retrouve c'est bon... Et là c'était lancé, et après c'est les réseaux sociaux, les machins, les trucs... Et c'est et c'est énorme...

Étudiant : Et l'émission ne vous, ne vous ont pas montré le...

M.S : Non, on ne regarde pas...

Étudiant : D'accord. On ne vous demande pas d'autorisation du tout ?

M.S : Ah non à partir du moment où on signe le contrat... Ce n'est pas, ce n'est pas... On ne dicte pas sa loi à la télé, c'est la télé qui nous dicte sa loi. Et ils nous le font bien comprendre quand on dit « Oui mais là non, non... », « Fais tes carottes, nous fait pas chier, nous on sait ce qu'on a à faire ». C'est la télé, c'est un outil très puissant, on voit les politiques comment ils s'en servent, mais comment eux peuvent détruire des politiques aussi, ou détruire une personne... C'est pour ça que, euh j'avais très peur de ça... Et même là je suis inquiet parce que j'ai fait une émission de merde... ou euh... fin une émission où, je sais pas, j'ai été grivois sur toute l'émission, les navets, des trucs, parce qu'il y avait un jury de femmes fin bon un truc... J'en pouvais plus c'était la dern'... C'était vers la fin (Rires), fin bon je me suis un peu lâché ! Qu'est-ce que j'ai pris dans la gueule !

Étudiant : Sur les réseaux sociaux ?

M.S : Sur les réseaux sociaux, par des journalistes, les féministes, les machins... Et alors comme je, je suis, fin je, j'adore les femmes je sais pas j'ai... Mais c'est, quand on regarde la télé on regarde avec un angle, avec un a priori et de toute façon (Un employé frappe à la porte), « Oui ? », (L'employé entre). De toute façon il y aura toujours une partie des gens qui seront là pour vous dézinguer et une autre seront là pour vous encenser. C'est la vie, c'est comme ça, partout où on est c'est comme ça. Alors qu'à la télé c'est avec un amplificateur colossal et donc euh à un moment, c'était un jury que de femmes, c'était les quarts de finale, le jury était constitué que de femmes et euh... À un moment je goûte la crème faite par Olivier euh le gothique et je fais « Tu sais c'est un peu trop sucré, c'est un jury de femmes elles font attention » et je rajoute « Moi aussi je fais attention ». Alors ça commence, c'est quoi ces propos sexistes, depuis quand les femmes mangent plus de sucre et tout... (Sifflement). Et ça en direct, moi je regarde, je regarde l'émission et en même temps je, je... Non mais c'était pas mon intention fin je euh... À un moment, dans les voix off, les voix off on les enregistre après, on est dans une cabine, avec un écran télé comme ça et le texte, donc on lit le texte et là vous avez un casque on vous dit « Top vas-y » et alors là on lit le texte et on voit pas bien les images et à un moment on me fait dire « Ouais, très beau choix de légume pour un jury féminin » et quand je regarde l'émission on voit les carottes comme ça... (Rires), non c'est pas vrai ils m'ont fait ça... Et là ils l'ont laissé et à un moment je prends un gros navet long comme ça, je vais vers la caméra, je fais « Hum prometteur », ils le mettent aussi. Donc tout ça dans la même émission fait que bon, ça faisait un peu lourdingue et j'ai déconné mais... Et j'ai reçu mais des dizaines de, de, de messages de femmes qui me disaient « Ouais c'est cool, c'est rigolo, on s'amuse », etc. Mais il y a toujours des extrémistes de tout et donc là en acceptant de passer à la télé on devient un personnage public et ça, ça arrive mais très très vite. À la troisième émission, on sent que quelque chose change. On va dehors euh y a, il y a le collègue à côté, je passe devant tous les jours et bien à la quatrième émission, elles venaient faire le selfie avec moi. Alors que c'est de... Des collégiennes ou je sais pas quoi là... Tous les jours elles me voient. Mais non, à partir du moment où je passe à la télé, on atteint un autre statut. Euh après on prend l'avion, fin je prends l'avion voilà c'est, fin je suis pas Johnny HALLYDAY hein mais euh c'est, c'est, ça change. Et il y a eu qu'une année donc je m'attends à ce que cette année ça soit très difficile ouais (Rires).

Étudiant : Et euh est-ce que au niveau de la clientèle ou aussi du personnel, enfin du nombre de CV que vous recevez ça a changé quelque chose ?

M.S : Oui, tout change ! Non mais tout change ! Tout ! Tout ! Tout ! C'est à dire que bon bien sûr à l'extérieur on va me demander, j'ai eu des demandes en mariage, la marque de mes lunettes, par qui j'ai été habillé, machin... Euh les, euh, les euh, les sollicitations pour les œuvres caritatives, les machins... L'équipe qui est, qui est fière malgré tout parce que ils ont fait « Top Chef » avec moi, parce que y a cette appartenance à une marque et, et, parce que ça devient une marque et, et malgré tout, un individu qu'ils connaissent, ils viennent ils rentrent dans le bureau on a, y a une proximité, mais les clients, euh y a des clients habitués qui me voyaient sous un certain angle, euh, fin j'allais à table, je disais « Ça va, tout se passe bien ? ». Bon c'est des discussions qui sont quand même assez brèves qui tournent autour du repas, alors que là ils ont l'impression d'être rentrés dans mon intimité à travers « Top Chef », ils me voient, ils voient beaucoup plus de, de, des traits de ma personnalité, donc ils me parlent différemment. Euh, « Ah vous êtes sympa, vous êtes machin,... » (Soupir). Calme-toi ! Et après y a des personnes qui viennent... Euh... On fait plus 30 % depuis l'émission, alors qu'on travaillait bien, maintenant on est complet pratiquement tout le temps, ce soir c'est pas le cas mais euh, mais c'est mon coefficient de remplissage il est euh... Pfiou.

Étudiant : 30% au niveau ? Au niveau de la clientèle ?

M.S : Ouais...

Étudiant : D'accord.

M.S : En juillet on a fait 97 % de remplissage.

Étudiant : Alors que normalement Toulouse en juillet c'est assez calme ?

M.S : Non c'est pas calme mais 97 % pour un deux étoiles je, je, je pense qu'il y en a pas beaucoup en France.

Étudiant : C'est sûr !

M.S : Euh... Là décembre on a fait je crois 90% ou 91 %... On, on tourne très fort... Et des gens qui viennent plus pour me voir que pour manger...

Et c'est là où on se dit mais moi ça fait 20 ans que je suis ici, ça fait plus de 10 ans que j'ai deux étoiles Michelin et y a des gens qui tout d'un coup découvrent alors effectivement c'est, c'est un outil de communication qui est, qui est pff...qui est... Qui est énorme et euh... Mais je suis un peu surpris voilà c'est ça ! Hein euh y'a des belges l'autre jour qui sont venus... Ils sont, ils sont venus déjeuner et ils repartaient derrière.

Étudiant : Juste pour manger ?

M.S : De Belgique ! Voilà ! Les femmes qui pleurent à table... (Rires), ça c'est un truc moi ça me... Ça m'est arrivé je crois quatre ou cinq fois... Je vais à table et là je... (Rires), je dis « Ça va ? Tout s'est bien passé ? ». Oh, oh je suis émue... Et puis là avec les larmes... Je dis « Mais calmez-vous », (Rires). C'est... C'est surprenant, c'est, c'est fou ce... Euh j'ai reçu une demande de... Un jeune couple, trente ans euh, voilà c'était pendant les vacances bah euh « On est fous de vous, ma femme vous adore voilà euh... Voilà on est à... On travaille chez Airbus euh », je crois qu'ils ne sont jamais venus manger ici... « Euh on vient de lui trouver un cancer, elle a un cancer il faut lui faire une greffe de moelle euh de moelle osseuse et... Si vous pouviez faire un, une petite vidéo je sais que ça l'aiderait à guérir ». Moi je, je multiplie pas les pains, je transforme pas l'eau en vin, fin ou le vin en eau je sais pas... On me dit ça mais je n'étais pas habitué à ça... C'est bizarre hein !

Étudiant : Hum...

M.S : Ça change complètement l'approche euh...

Étudiant : Et ça vous fait peur, ça vous ému, ça vous donne envie d'aller vers les gens ?

M.S : Ça m'émeut... Pas ça m'ému, ça m'émeut (Rires).

Étudiant : Oui ça vous émeut pardon ! Elle se moque...

Étudiant : Non...

Étudiant : Non, elle a l'habitude (Rires).

M.S : Bah je suis touché ouais... Non ce qui est sûr c'est que toutes les manifestations sont sympas. Je n'ai pas... Pff ce matin j'ai vu un gars... Un... Un mec qui parle de triche sur... Alors bon je sais très bien que c'est pas vrai mais bon j'ai, j'ai regardé j'avais envie de répondre, c'est sur Facebook je crois... Mais, mais c'est très rare quoi... Euh...

Après oui, ça m'émeut, ça me touche, ça me touche de, de voir comment euh... L'impact et le pouvoir que donne la télé quoi... Après il faut rester zen hein, parce que moi mon métier, je le redis, c'est ici ! Mais tout d'un coup, euh puis bon on peut, on peut se griser euh, euh on eut se griser parce que bon là on a fait, pour le gala on est allé faire un truc, fin je sais pas vous avez peut être vu sur les réseaux sociaux, fin, à Paris avec les animateurs d'M6, le patron d'M6 qui nous fait venir, mais je suis pas animateur d'M6 ! Et si ! Pour eux oui ! Parce que « Top Chef » est quand même une émission, une des émissions phares de la chaîne ! Après « Le bonheur est dans le près » ! (Rires).

Étudiant : Ça passe ce soir en plus !

M.S : Ah ouais, ouais c'est la première hein. C'est la première émission de la 6, « Le bonheur est dans le près » et après c'est « Top Chef ».

Étudiant : Ça vous a changé vous en tant que... ?

M.S : Je n'espère pas. Ça ne m'a... Si, forcément, parce qu'on change, je crois que tout individu change avec les rencontres qu'il peut faire, avec les expériences, c'est pour ça que je l'ai fait moi, j'ai accepté de le faire pour vivre une expérience, j'attendais rien, et je ne m'imaginais même pas que j'allais vivre ça. Mais euh, je l'ai fait pour euh, avoir un nouveau challenge et vivre quelque chose, voilà, d'un peu surprenant, j'ai pas été déçu, mais euh après non, après je veux pas que ça me change plus que ça. C'est les gens qui me changent plus que moi je change en se disant que, en ayant des idées et des a priori sur moi parce que je passe à la télé. Mais euh... Tout comme Philippe hein, Philippe ETCHEBEST, il est comme il est hein, il est comme ça Philippe ! Philippe c'est, c'est une espèce de fou furieux euh, il est, il est, moi je le connaissais avant et il est comme ça, il ne joue pas un rôle. Mais aujourd'hui lui il a une pression qui est cinquante fois la mienne, ça doit être insupportable !

Étudiant : À, à cause du...

M.S : Bah parce que lui il a trois émissions !

Étudiant : On l'attend au tournant ?

M.S : C'est le Johnny HALLYDAY de la cuisine ! C'est, on se déplace avec lui, il est harcelé quoi. Et, et moi déjà je trouve que c'est lourd cette année-là je trouvais que c'était pfiou.

C'était un peu, c'est parce que je n'avais pas l'habitude, c'était un peu lourd, mais euh pour lui ouais c'est terrible. Bon après, il l'a cherché hein, personne ne l'a obligé.

Étudiant : Et vis à vis de votre personnel, enfin des gens qui demandent à travailler chez vous, ou... ?

M.S : J'ai des CV ouais, j'ai un peu plus de CV, après euh moi ça n'a pas, ça n'a aucun lien quoi. Bon si j'ai un peu plus de CV tant mieux, en même temps on a pas beaucoup de turn-over donc euh, mais si le mec il me dit qu'il veut venir travailler chez moi parce que je suis passé à la télé, c'est même pas la peine quoi, ça m'intéresse pas, c'est pas ça que je cherche. Euh ici il y a une maison avec deux étoiles Michelin et là, et la pression que j'ai elle est liée à ces deux étoiles, par rapport au travail que je peux faire, même si je sens qu'il y a un peu d'interférence, parce que euh bah Michelin est venu me visiter l'année passée, ils ont parlé de ça ! Ils m'ont piégé, fin je ne savais pas que c'était eux, mais euh au directeur de salle « Oui, il est là le chef ? Parce qu'il fait beaucoup de télé... » Mais je dis, mais ça vous pose problème, parce que je sais que vous avez participé à l'émission, fin Michelin a participé à la saison 5, donc bon vous pouvez pas dire... Mais euh le, le cœur du métier, le cœur, le moteur de ma vie c'est ici, ma vie professionnelle c'est ici, donc, la télé c'est venue après, ça repartira, ça peut, je savais même pas si j'allais refaire cette année, j'ai hésité un moment, euh je continue à vivre, je vivais avant la télé.

Étudiant : Est-ce que pour vous, c'est un phénomène durable ? Est-ce que, fin la vague de la télévision qui vous a touchée ça va rester longtemps ou ça va s'amenuiser ?

M.S : Bah l'émission « Top Chef » aura certainement une durée de vie limitée, on l'a vu avec « MasterChef », qui a vécu un échec cinglant cet été, mais pourquoi ? Euh, ça nous dépasse... À priori, d'après ce que j'ai compris, TF1 a voulu se payer « Top Chef », euh « MasterChef » a voulu, ce qui paraît comme ça complètement fou, ils achètent les émissions, ils achètent les émissions à des boîtes de prod. C'est, c'est Shine qui fait « MasterChef », mais quand TF1 achète à Shine une émission de télé, ils achètent pas une émission ils achètent un bouquet, ils achètent voilà, tout. « On va prendre « MasterChef », on va prendre je sais pas quoi... La vie sexuelle des libellules en Sibérie, on va prendre aussi machin ». Ils achètent des bouquets et comme Shine, fin je, je, c'est ce qu'on m'a raconté et euh, c'est une des possibilités, je sais pas exactement comment ça s'est passé mais c'est tellement imp...improbable qu'ils aient fait une telle connerie de passer ça au mois de juillet

quand il faisait quarante degrés, qu'on avait envie que d'une chose c'est d'aller boire l'apéro plutôt que de regarder « MasterChef » alors que avant c'était programmé en septembre/octobre, ils ont changé la programmation et alors après les journalistes qui sont tous des vicieux dès que ça, sur la première émission, je crois que ça a fait deux millions trois ou un truc comme ça, c'était catastrophique pour, pour TF1, euh, donc là les journalistes ont dit que le format était mauvais, que les jurés étaient pas bons et tout ça, mais, mais c'est pas ce qui a fait la désaffection de la première émission, c'est que c'était mal placé. Donc ce, c'est une erreur de débutant, que TF1...

Étudiant : N'aurait pas dû faire ?

M.S : Oui mais c'est, c'est même trop gros pour qu'ils fassent une erreur comme ça ! Et donc oui c'est ça, ils ont voulu faire payer à Shine un peu de suffisance, notamment par rapport à cette émission et ils l'ont tué quoi, et c'est Shine les premiers qui se le prennent dans la gueule, parce que TF1 ils s'en foutent de payer un programme, d'acheter une émission comme ça, après ils l'ont balancé sur NT1, ils ont fait une finale à 600 000 téléspectateurs alors qu'à une époque ils faisaient entre 5 et 7 millions de téléspectateurs « MasterChef », ce qui est beaucoup plus que « Top Chef ». Euh, donc, y a eu, à une époque y a eu MAÏTE, il y a eu euh la toute première émission de cuisine de France c'était euh, merde comment il s'appelle lui ?

Étudiant : Cyril LIGNAC ?

M.S : Non, non, non, bien avant, non parce que il y a eu Michel GUERARD qui avait fait une émission, il y avait Raymond OLIVER, Raymond OLIVER, le chef du « Grand Verfour », ça c'était la première émission, avec Catherine LANGEAIS je crois un truc comme ça, en noir et blanc euh voilà. Et après il y a son fils aussi qui a fait une émission, Michel OLIVER, c'était euh « Super Chef » ou je sais pas quoi...

Étudiant : Mais ça avait beaucoup moins marché.

M.S : Ça avait beaucoup moins marché, oui, parce que Michel OLIVER ça représentait rien, et l'impact de la télé à l'époque n'avait rien à voir avec aujourd'hui. Donc, « Top Chef » aura une durée de vie limitée, c'est sûr. Peut-être que, je ne sais pas, peut être que cette année ça va se casser la gueule. Je, je, je le crois pas parce que ça reste aujourd'hui la seule émission en prime.

Y a, à 20 heure, c'est la seule qui, puis, je pense qu'elle est devenue un peu euh... Incontournable quoi. Et puis c'est une émission professionnelle... Mais un jour ça passera quoi, il y en aura d'autres derrière parce qu'on a besoin de regarder l'écran et se divertir et ça à mon avis ce n'est pas près de s'arrêter ! Euh la mort de la télé ce n'est pas pour demain donc il y aura toujours de la cuisine, toujours des zinzins qui chanteront, toujours euh des acrobates, des catastrophes, des... Fin voilà tout ça, ça continuera ! Est-ce que ça continuera pour moi ? Non parce que nous aussi on intéresse pendant un certain temps, on voit Cyril LIGNAC, Cyril qui était ce qu'est un Philippe ETCHEBEST aujourd'hui, Cyril il était partout, c'est lui qui a incarné vraiment le côté cuisine chez M6 et un jour il est parti à part que lui il est super intelligent, il est parti et il a monté sa boîte de prod' et il produit « Le meilleur pâtissier » qu'il a vendu à M6 ! Voilà fin il est rentré dans le système, il produit, mais euh Ghislaine ARABIAN qui a fait « Top Chef » pendant 5 ans, ben dans 3 ans plus personne le saura quoi ! Ça c'est autre chose.

Étudiant : C'est une lassitude de la part des chefs ?

M.S : Non, non pas de la part des chefs !

Étudiant : De la part des émissions ?

M.S : Pourquoi ils ne s'y sont plus aujourd'hui ? Ces jurés-là, ces membres du jury ?

Étudiant : C'est la production qui le veut ?

M.S : C'est la prod' qui a dit bon un moment ils ont senti que les audiences commençaient à baisser donc faut qu'on réagisse, il faut qu'on fasse quelque chose et on change de jury et bon ils ont vu avec Christian CONSTANT, Thierry MARX et Ghislaine ARABIAN, ils ont un peu changé le format de l'émission où nous on est beaucoup plus proches des candidats etc... Et puis un moment il y aura de l'usure et ils verront parce qu'ils décortiquent les émissions au microscope donc ils savent que tels ou tels jurés plaît à la ménagère de machin et que l'autre il plaît euh... Au papi euh... Machin enfin ils savent tout, ils savent de quelle heure à quelle heure fin... Les pics d'audiences, tout est complètement décortiqué, ils ont tous les indicateurs, c'est leur métier donc à un moment on vous dit « Bon ben t'es gentil mais là tu vas rester chez toi on a plus besoin de toi » et puis voilà c'est comme ça, c'est pas un souci t'façon moi je ne me vois pas faire ça pendant 20 ans hein (Silence), tu sais c'est usant hein aussi !

Étudiant : C'est fatiguant ?

M.S : Ouais.

Étudiant : Les conditions de tournage ?

M.S : Ah ben des fois on peut tourner jusqu'à 1h30 du matin, on rentre à l'hôtel, le temps de rentrer il est 2h du mat' et à 7h il y a le chauffeur qui m'attend pour repartir en tournage, mais ouais c'est quand même intense.

Étudiant : Et justement qu'est-ce que vous pensez de cette médiatisation ? Est-ce que c'est une bonne chose, vous soutenez ou au contraire ?

M.S : Si je ne soutenais pas, je ne le ferais pas, je déteste faire les choses contraintes et forcées donc je ne le ferais pas. Qu'est-ce que j'ai trouvé dans cette émission parce que moi je ne peux parler que de cette émission c'est de un ça donne une bonne image du métier, euh... Ça suscite des vocations, il y a énormément de jeunes dans les classes de 3^{ème} qui demande à venir et c'est positif parce qu'on a un métier qui a un terrible déficit d'image, un métier où ça représentait l'esclavagisme machin bon, nous on essaye de montrer, je préfère regarder « Top Chef » que d'entendre parler de violences en cuisine, même si je sais qu'elles existent hein je, je, moi je préfère avoir le discours que j'ai, je suis à l'aise dedans parce que c'est comme ça que je me comporte, ici et, et vous pouvez parler avec n'importe qui, il y a ces relations qui sont, qui sont pas dans l'excès donc ça fait connaître aussi notre métier, parce que ça démocratise pas le métier mais ça le fait connaître, ça veut dire que euh la restauration gastronomique reste quelque chose d'élitiste mais souvent on fantasme, on se demande fin, moi il y a plein de gamin se demande qu'est-ce qu'il y a dans une grande maison ? C'est ouah pourquoi payer 500 euros un repas etc...? Et là on explique un peu la rigueur qu'il y a, le geste, le savoir-faire et c'est un très bel outil de communication (Silence). Et tout ça c'est entre les mains des maisons de production c'est pour ça qu'elles ont euh... « La meilleur dîner » ça a fait un flop parce que finalement c'était chiant quoi c'est tout donc il faut avoir le bon angle pour séduire le téléspectateur et après qu'il y ai de la pédagogie d'ailleurs qu'il y ai contenu, quelque chose de vrai et je crois qu'on peut dire qu'on est tous authentique et on est tous légitime dans notre rôle de juge arbitre puisqu'on a quand même tous deux étoiles Michelin euh voilà mais après non moi je trouve que c'est positif.

Étudiant : Vous pensez qu'il y a une réelle transmission aux jeunes par ces émissions et qui donne l'envie de devenir cuisinier ?

M.S : Oui, ce n'est pas une transmission, ça donne un intérêt évident pour nos professions sinon je ne recevrais pas plein de CV quoi et c'est bien parce qu'on est dans un métier, fin je sais pas vous y êtes dans ce métier aussi, vous allez y être d'une façon ou d'une autre, la cuisine c'est un besoin commun du corps humain 3 fois par jour, tout le monde peut parler de la cuisine, tout le monde ne peut pas parler de la peinture, de la musique où il faut une connaissance etc... Or la cuisine tout le monde pense être un Gault & Millau, il n'y a qu'à regarder TripAdvisor et compagnie, tout le monde peut critiquer la cuisine, tout le monde connaît la cuisine d'une façon ou d'une autre donc c'est un secteur qui est hyper large et avec plusieurs façons de l'appréhender, nous on est dans un, j'aime vraiment pas dire ça mais c'est vrai on est un peu considéré dans l'élite si on prend ne serait-ce par Michelin bon on est je sais pas soixante-dix deux étoiles et une vingtaine trois étoiles, en tout il y a en tout 600 maisons étoilées en France, c'est pas énorme, donc on représente ben euh...(Silence).

Étudiant : Pas l'élite mais presque ?

M.S : Ouais ça fait partie de l'élite et en plus dans un métier, dans un pays comme la France où la table est par rapport à d'autres pays est quand même importante, bon c'est pas rien quoi ! On est dans ambassadeurs de notre pays ! Là je pars à Tel-Aviv au mois de février avec le chef de l'Élysée, on va faire une promotion, mais c'était quoi déjà la question ? (Rires).

Étudiant : C'était que pensez-vous de la médiatisation ?

M.S : Ouais non mais tout ça c'est (Silence), fin soit on vit, fin je sais pas, c'est un peu près comme les magazines de merde comme Voici, Gala, tout le monde dit c'est nul personne le lit mais tout le monde fin (Rires), j'ai une fille qui a 27 ans et je lui dis « Putain mais t'as acheté Gala ou Voici », je prends Voici, je suis avec des copains, il y a tout le monde qui va me regarder ! Vous voyez on a ce voyeurisme, on l'a en nous ce voyeurisme, pour tout et les médias ne font que satisfaire et s'engouffrer là-dedans pour nous filer des trucs ! C'est comme ça ! Alors bon quand c'est quelque chose de noble mais après tout pourquoi ça serait plus noble que Voici ou Gala parce que c'est le discours des intellectuels qui prétendent qu'il ne faut pas lire Voici et faut lire je sais pas moi, Libé euh et que bon il y a toujours les biens pensant, pff j'ai pas assez de prétention par contre je sais que je peux

parler de cuisine parce que je suis légitime pour ça et que j'ai un passé et que j'ai une vraie connaissance et quand ça passe par le filtre de la télé par contre c'est pouawaa c'est voilà ça explose !

Étudiant : Lors de votre participation à une émission télévisée vous avez été en contact avec d'autres chefs, pensez-vous qu'ils avaient des motivations pour y participer différentes des vôtres ?

M.S : Les chefs ? Les autres membres du jury ?

Étudiant : Oui.

M.S : Certainement oui...

Étudiant : Vous avez pu en discuter avec eux ?

M.S : Mais je m'en fou moi (Rires), ils font leur vie moi je fais la mienne hors forcément tous les quatre avec une approche différente, des recherches différentes, l'important c'est que ensemble on s'entende bien parce qu'on vit ensemble, c'est une colonie de vacances pendant 7 semaines, plus les candidats, plus la prod tout ça mais après ouais, ouais je sais pas moi pfou j'ai pas, je cherche pas à savoir je m'en fou (Silence), elle est comme cette question (Rires).

Étudiant : Et vous quel était votre intérêt, que pensez-vous en retirer ?

M.S : J'ai fait ça (Silence), je n'attendais rien de l'émission, j'ai fait ça pour vivre une expérience, comme j'avais vécu l'expérience « Cuisine Sauvage » qui m'avait séduit, je me suis dit c'est un challenge, j'aime les challenges, j'aime les... Je suis pas un lapin de 3 semaines donc à 54 ans avoir de nouvelles expériences aussi fortes ben c'est génial qu'on me propose ça, tu sais moi je veux vivre quelque chose, je veux vivre la télé, vivre l'expérience de la télé, il y en a plein qui aimeraient le faire, c'est d'ailleurs ce que j'ai dit lorsqu'on m'a demandé si je refaisais alors donc j'ai hésité et puis je me suis dit, il y en a tellement qui aimeraient être à ma place, tellement, que je vais pas leur laisser (Rires). Non, non mais voilà j'avais envie de vivre quelque chose pour moi, pour m'enrichir personnellement mais ça allait bien au-delà de cela.

Étudiant : Et du coup avec le recul, vous parliez des réseaux sociaux, est-ce qu'il y a des aspects négatifs que vous avez perçu ?

M.S : Forcément ! C'est le côté homme public, c'est un côté négatif dans le sens où (Silence), j'avais pas encore trop senti mais un peu, on appartient à tout le monde, c'est à dire on vient on vous dit « Hey on fait la photo ? » et puis moi bon t'es bien gentil mais là je fais « Non ben enfin » et on me dit « Ouais tu te prends pour qui ça y est tu passes à la télé », donc on se fait happer un petit peu et ça on le voit, moi je l'avais vécu j'ai des copains rugbymans, équipe de France enfin bref et j'étais surpris par ça voir comme les gens se comportaient avec eux et c'est la même chose. Et donc je sais qu'il ne faut pas que je fasse de bêtises ! Faut que je fasse attention ! Je ne peux pas me prendre une grosse cuite samedi soir dans Toulouse, je ne peux pas ! Mais pourtant ça peut m'arriver comme tout le monde hein mais faut que je mette un masque ! C'est ce côté personnage public qui est à la fois très excitant, de prendre un avion, voilà je suis parti à l'étranger, les hôtesse me disaient « On peut faire une photo ? », j'avais toutes les hôtesse autour de moi, tu te dis « C'est quoi ce truc », (Rires), le commandant de bord qui vient machin « Venez avec nous », voilà, ça c'est voilà on se prend pour ce qu'on est pas quoi et puis après des fois c'est des comportements que j'aurais pu avoir avant, que je ne peux plus avoir ! Parce que je sais que ça va être mal fait et donc là ça va partir sur les réseaux sociaux, Philippe dans un restaurant qui vient d'ouvrir a eu un moment une petite altercation, tout le monde a filmé, tout le monde a mis sur les réseaux sociaux ! Alors qu'avant personne ne l'aurait fait pour moi, pour lui fin pour lui ou pour moi, si on est connu, il faut faire très attention !

Étudiant : Est-ce que c'est une sorte d'entrave ?

M.S : C'est le revers de la médaille ! C'est comme ça ! Sinon on y va pas on se dit « Non la télé j'en veux pas », on le sait même si on imagine pas la force de frappe de la télé mais à partir du moment où on dit oui eh ben on va pas pleurer, on voit toutes les stars qui gueulent parce qu'elles se font photographier et parce que si et parce que ça, moi l'autre jour je regardais, je dis à une copine « On ira à Roland Garros » et elle me dit « Ouais c'est ça, je vais aller à Roland Garros avec toi et puis ça va être... », je lui dis « Ça va je suis pas Johnny HALLIDAY et je vais sur Google pour voir, pour regarder mes photos comme ça et puis un moment je me vois « A Roland Garros avec une copine ! ». Les stars, les peuples, je sais pas trop quoi, à Roland Garros, je me suis dit « Mais c'est de moi qu'ils parlent là », (Rires).

Et ça, c'est impensable, après qu'une saison de « Top Chef »! C'est pour ça je vais pas en faire 7 (Rires). C'est fou ! Qu'est-ce que je suis people moi ! Rien du tout ! Mais bon c'est 3 millions de personnes pendant 3 mois qui regardent ! Colossal !

Étudiant : Jusqu'à présent l'expérience que vous avez vécue à la télé a-t-elle eu que des retombées positives pour vous et votre établissement ?

M.S : Oui, oui, oui, il n'y a rien de négatif ! Non ! Non, non c'est une fois de plus, ça amplifie mais ça reste dans les mêmes proportions (Silence), je prends TripAdvisor puisque tout le monde y va, j'étais entre 90 et 91% de satisfaction, je le suis toujours à part que ça a explosé en nombre de personnes qui commente, ça a explosé ouais, mais les pourcentages restent les mêmes alors de temps en temps, moi je suis hyper touché quand je lis, il y avait un espèce de fin bon un connard qui a écrit méchamment sur moi « C'est pas top chef ! », sur TripAdvisor ! Et puis là mais des trucs, il est pas venu manger mais c'est sûr en disant que j'étais pas sympa, que c'était du surgelé, que ci, que là, cuit au micro-onde enfin si c'était ça on serait pas à 30 à travailler dans la maison quoi ! Voilà donc c'est des choses comme ça où l'angle d'attaque c'est la télé, c'est pas « Top Chef » quoi, voilà c'est pas mon métier ! Mais c'est très rare ! Honnêtement après au contraire j'ai pleins pleins de sollicitations de choses qui sont intéressantes qui découlent de ça donc non, non, non c'est positif !

Étudiant : Voudriez-vous rajouter quelque chose sur ce sujet ?

M.S : J'ai déjà beaucoup parlé (Rires), j'ai déjà beaucoup parlé mais bon voilà après je ne sais pas si vous avez vu la vidéo sur Toulouse que j'ai tournée ? Pourtant non ça n'a pas de lien direct avec « Top Chef » mais le fait que mon nom soit associé à la ville parce que c'est un film sur la ville pour la promotion des grands sites de la Midi Pyrénées, il y a un ambassadeur machin, le réalisateur qui a fait ce film est le réalisateur de « Voyage en Terre inconnue », Éric DELPLANQUE qui est un type génial , je pense que le fait que j'ai fait « Top Chef » et donc que j'ai un peu plus de popularité, cette vidéo a explosée puisqu'elle a fait, sur Facebook, elle a été vue 600 000 fois. Ce qui est colossal quoi ! Donc c'est sûr que voilà c'est (Silence), mais quand même en conclusion je pourrais simplement dire nos métiers c'est pas de la télé et ce qui m'arrive c'est très bien, c'est une grande chance que j'ai mais je vivais très bien avant et je connais plein de collègues qui ont aussi des maisons et qui font très bien leur métier et on a pas forcément besoin de ça ! Et que bon si ça peut un peu apporter à notre métier ben c'est bien !

Étudiant : Est-ce que vous avez une anecdote ou le plus beau souvenir que vous avez eu dans cette expérience ?

M.S : Il y en a tellement, c'est un gros terrain de jeu, on rigole avec Philipe, on rigole, on l'a vu l'année dernière, cette année vous allez voir il y a des trucs (Rires), on rigole, on se met en danger aussi, je sais pas si vous vous souvenez de l'histoire de la boîte noire, je sais pas si vous regardez, je me rappelle je leur ai pas fait de cadeau (Rires), ben cette année la boîte noire, c'est un autre cuisinier extérieur qui a fait le plat et on était opposé nous, jury, aux candidats, il y avait l'équipe des candidats contre nous. On était stressé comme les candidats, parce que bon il n'y a pas à chier, fallait qu'on gagne hein (Rires), mais c'est très compliqué une dégustation dans le noir quand je pense que moi je leur avais fait une sorte de caille piquée au Yuzu et tout ça, je leur avais mis des trucs ils n'avaient rien trouvé, ben là j'ai compris, donc des anecdotes il y en a pleins, on vit des choses, c'est très fort, rationnellement c'est très fort !

Étudiant : Et c'est la même ambiance devant les caméras qu'en coulisse ou certains jouent un jeu ?

M.S : Ah non, non, non ! C'est pareil ! Quand Philippe me plaque l'année dernière ben il me plaque (Rires), cette année je lui ai mis un bouchon lui aussi je sais pas si on le verra, ça lui a fait moins d'effet peut être mais (Rires). Non, non il y a une bonne ambiance et de voir Ratatouille l'année dernière... Mais tout ça c'est chambré, on le fait comme ça, c'est spontané, c'est pour ça aussi que ça marche je pense parce qu'il n'y a pas de... C'est pas sur joué, fin je pense, fin moi en tout cas c'est tel qu'on le vit, c'est génial ! On nous fait venir pour... J'allais dire pour faire les cons... Non, il y a un côté qui est très sérieux parce que malgré tout faut éliminer des candidats et ça c'est très dur et de plus en plus dur car on est de plus en plus proche d'eux, encore plus cette année que l'année dernière car justement on fait des épreuves avec eux, contre eux, cette année il y a une épreuve je crois que c'est la 2^{ème} émission, où on est les commis des candidats et Philipe, bon et voilà on se fait « Commis SARRAN tu vas me faire ça, vous allez faire ça », j'avais une fille complètement hystérique qui me dit « Et puis avec une fusée dans le cul », (Rires). Mais on est avec eux mais avec eux que pendant l'émission par contre, au top du départ, top de fin on est séparé, on se voit pas, pour pas qu'il y est justement de suspicions, de favoritisme ou autres fin bon !

Mais on vit des journées entières, on déguste, ouais cette année il y a vraiment des épreuves pfou, je ne sais pas ce que ça va donner mais je pense que ça va être bien ouais !

Étudiant : Et justement après ça ne pose pas de problème lors de la délibération du jury, ce rapprochement ?

M.S : (Silence) C'est comme ça ! C'est 16 candidats je crois au départ, ils savent pourquoi ils sont là ! Ils savent quelle est la finalité ! Donc bon nous on les a pas obligé à y aller, les mecs ils y sont allés qui savent qu'à un moment ils risquent de sauter mais c'est vrai qu'il y a des moments où moi j'ai encore été ému par un candidat ça m'a fait mal parce que c'était un super mec mais bon voilà il s'est chié, il s'est chié hein voilà faut pas... après on lui enlève pas la vie mais oui c'est dur ! C'est dur ! Des fois... (Silence), ça me fait pleurer...

Étudiant : Après les tournages vous avez pu garder, eu l'envie de garder contact avec certaines personnes ?

M.S : Ouais ouais ! Alors cette année non car on n'a pas encore fini mais avec les candidats de l'année dernière oui, oui j'ai quelques contacts avec certains avec Kevin, Olivier, Jeremy...

Annexe L : Interview de Fabrice MIGNOT



Après avoir réalisé un CAP, un BEP et un Bac technologique en cuisine puis une Licence Professionnelle en Hôtellerie-Restauration, Fabrice MIGNOT s'associe avec son ami Guillaume CORONA passionné de photographie, d'images et de vidéos pour créer une agence de communication culinaire dédiée aux restaurateurs nommée SPATULE PROD'. Tous deux réalisent de petites émissions culinaires sur internet mais

également sur écran sur la chaîne locale Toulousaine plus décalée les unes que les autres qui viennent bouleverser les règles codifiées du métier de cuisinier. Ils tiennent aussi un restaurant branché sur la plage de Leucate, « Chez Biquet » qui soutient leurs folles aventures culinaires numériques. Plus récemment ils créent un food truc « Taco » destiné à la vente d'une restauration rapide moyenne gamme.

Nous sommes le 14 janvier, il est 18h30. Le rendez-vous est fixé dans un salon des locaux de SPATULE PROD' à Toulouse. L'entretien débute.

Étudiant : Bonjour merci de nous recevoir monsieur MIGNOT, tout d'abord pourriez-vous nous dire comment êtes-vous passés de Fabrice MIGNOT à « L'homme à la spatule » ?

F.M : Euh... Alors nous on avait commencé en master 2, enfin en licence hein on avait commencé à faire des émissions de cuisine qui était seulement pour le net qui avait un tout petit peu commencé à marcher, on a signé avec la télé toulousaine, plutôt d'abord on a fait des marques, puis on a signé avec la télé toulousaine à la sortie de l'école je crois six mois après. Du coup j'avais un poste au Casino Barrière et Guillaume étant encore en stage quand j'ai arrêté entre master 1 et master 2, du coup on s'est lancé là-dedans, on a maîtrisé les outils de communication, on s'est rendu compte qu'il y avait un manque et puis on a monté SPATULE PROD' en premier, agence de communication culinaire donc dédiée aux restaurants indépendants et marques alimentaires, là deux après on a pris la gérance de « Chez Biquet » à Leucate (11), donc un restaurant de plage à Leucate.

Le restau « Chez Biquet Plage » qui prend plein de stagiaires de l'ISTHIA, gros restau qui fait facilement 400 couverts par jour sur Leucate, au début c'était de la gérance maintenant on est associé et le food truck on l'a monté l'année dernière qui s'appelle « Taco » et on a monté euh il y a un an « Cuisine ta mère » donc là qui est juste un site étudiant de cuisine avec des recettes supers décalées et on met en rapport soit des marques alimentaires, soit des superettes qui mettent des bons plans pour des étudiants. C'est un média en fait. Alors on est à quelques milliers de likes là quand même, on a pas mal de trucs de cuisine et on a des marques qui sont intéressées, on leur propose des espaces pubs, c'est du pur média de cuisine en fait.

Étudiant : Vous démarchez les marques ou ce sont les marques qui viennent vous voir pour qu'elles apparaissent dans vos vidéos et projets ?

F.M : Et bah en fait on a la chance de pas trop à faire de commercial alors que nous notre but c'est de faire de l'émission, de l'édition, du monde, du buzz alors ok on fait des vidéos mais ça fait pas longtemps que ça cartonne, des vidéos à ouais 300.000, 400.000 vues en une semaine, deux semaines, on intéresse au moins les marques. Ce sont des vidéos souvent, c'est pour ça que c'est regardé de, de, de plats connus qu'on retravaille, bah s'appelle « Cuisine ta mère » vous regarderez. Et en terme d'émission on fait des émissions sur Canal Sat, qu'on tourne ici là, donc on en fait une de 15 minutes qui passe tous les jours sur la chaîne cuisine maison, on fait un petite chronique euh, avec COHEN le diététicien ça c'est euh... Ils appellent ça comment... Le défi, le « Défi de Fabrice » c'est un défi genre cuisiner sans sel ou sucre na na na et l'autre c'est portrait-robot, c'est complètement con, on compare des robots, des machines, des ustensiles, donc un peu, un peu décalé quoi ! Et voilà je crois que j'ai jamais fait aussi vite pour résumer ce qu'on faisait (Rires), je suis super content !

Étudiant : Qu'est-ce-qui vous a poussé à arrêter le master et donc vous diriger là-dedans ?

F.M : C'était moi en fait, je viens vraiment de... Enfin moi comparé à Guillaume qui est plus dans la communication, moi je suis vraiment du côté terrain, vraiment. CAP cuisine, BEP cuisine, Bac techno cuisine, fin vraiment le pratique quoi et euh souvent quand tu fais cette vie-là tu te dis mais pourquoi tu fais des études parce que tu as des études de cuisinier qui te pendent un peu derrière et on te dit bah t'es cuisiner donc qu'est-ce-que tu vas nous faire dans la direction ou dans la...

En fait ce qui nous plaisait le plus, Guillaume lui c'est l'image, c'est la vidéo, moi ce qui me plaisait plus c'est la photo, tu vois je préférais dresser un plat plutôt que de le faire concrètement. Donc du coup c'est l'image qu'on a visé en premier, et euh on a vu qu'on arrivait sur le marché pile au moment où les réseaux sociaux explosaient, donc y a 5 ans, 6 ans où il fallait obligatoirement avoir une image digitale et une image sur le terrain, du coup on a fait un mix des deux. Oui vu les connaissances que doivent avoir les restaurateurs dans ça, on s'est dit on va plus sans occuper nous et donc du coup on a ciblé le marché de la restauration indépendante qui au début n'a totalement pas marché parce que les restaurateurs pour faire confiance à des mecs qui sortent de l'école c'était un peu compliqué. Mais ce qui a marché c'était plutôt la marque, car eux cherchaient des jeunes pour travailler avec Liebig, Panzani, Interfell, les fruits et légumes moches là... Donc on a bien travaillé avec eux et ensuite les restaurateurs nous ont fait confiance, donc on a de l'étoilé comme Delpech au petit snacking...

Étudiant : Donc il fallait passer une certaine barrière ?

F.M : Oui et puis en même temps on avait « L'homme à la spatule » où on était juste des fous un peu quoi et ils trouvaient ça super fun mais ils ne comprenaient pas le rapport entre « L'homme à la spatule » qui était un peu décalé sur TLT et comment on pouvait les aider dans leurs comm quoi. Et quand ils ont compris le lien, qu'on maîtrisait la vidéo, la photo et l'idée avant tout quoi, d'avoir des idées là ils ont compris. Après un restaurateur c'est compliqué de lui faire comprendre déjà qu'il commence à peine à comprendre qu'il faut communiquer donc c'est un peu long quoi (Rires).

Étudiant : Pourriez-vous nous définir selon vous la médiatisation en matière générale ?

F.M : Alors de manière générale si on prend le premier mot, le média, c'est l'outil, c'est la voix qui va parler à des gens, donc cette voix soit elle vient à toi soit tu vas la chercher. Donc la médiatisation ça va être bien large, ça va être faire passer un message ou une certaine connaissance de quelque chose par des médias, des informateurs... Bon c'est pas toujours positif tout ça mais bon... Et en cuisine et bien simplement nous, je m'en rappelle quand j'ai commencé mon métier euh... Quand tu rencontrais quelqu'un, n'importe une fille ou mec qui était cuisinier et bah dire que tu étais cuisinier ce n'était pas... Ce n'était pas bah, forcément la meilleure des choses à dire...

Même de dire serveur quoi tu vois c'était pas très valorisant alors qu'aujourd'hui on a inversé le format le cuisinier c'est le DJ quoi maintenant c'est cool d'être cuisinier quoi. Mais y a de gros travers à ça moi j'ai travaillé avec beaucoup d'écoles... Avec vous, avec les BTS au lycée hôtelier de Toulouse et de Souillac c'est qu'il y a eu une recrudescence des étudiants qui ont voulu faire ce métier là pour les mauvaises raisons quoi...

Étudiant : C'est-à-dire ?

F.M : Bah ils pensaient avoir du prestige, de la création, t'as l'impression qu'on crée pleins de trucs mais pfff... Souvent ce que tu penses créer bah t'as juste remué le truc dans un autre sens et t'as pas créé grand-chose d'autre quoi. Donc euh le prestige, la gloire, passer à la télé en te disant je vais faire cuisinier parce que peut être que je vais être pris dans « Top Chef » quoi. Comme je vais faire de la chanson parce que je serai pris dans ça, comme je vais être mannequin parce que je vais être pris dans ci... Fin c'est une connerie quoi c'est un métier qui à la différence de mannequin ou chanteuse, qui est complètement barjot, harassant, difficile, ignoble de manière générale quand même, qui n'est pas très valorisant. Donc ouais c'est le mauvais côté de la médiatisation, mais ouais j'ai bouffé qu'avec ça donc je ne vais pas cracher dans la soupe hein, moi j'ai fait qu'avec ça. C'est-à-dire que nous on a travaillé que là-dessus, ce qui était horrible c'est que des fois on rencontrait des gens qui nous demandait « T'as fait quoi ? T'étais quoi avant ? ». Je leur répondais que j'étais cuisinier et voilà. Et quand on avait l'émission de TF1 l'année dernière c'était pareil, c'était dur, nous on a taffé que là-dessus, nous on a dit on va être connu en faisant les cons dans la cuisine, travailler de manière différente avant d'être reconnu par l'étoile, le guide enfin je sais pas... Ce qui était normalement avant la voie pour être connu, t'avais une sélection, t'as une récompense et du coup t'es connu parce que tu as une connexion ou pas. Après t'as d'autres axes quoi, après nous on assume à fond, on en a rien à branler, le truc c'est de faire ton trou pour arriver à faire marcher tes affaires, c'est comme tu le fais juste pour faire marcher le reste, nous si Spatule marche c'est parce que « L'homme à la spatule » à un moment donné il a eu un tout petit peu de médiatisation, dès que on fait un truc, dès qu'on crée un truc la presse écrit un truc sur nous parce que on a créé l'engouement. Mais y a des mecs qui sont trop fort et personne parle d'eux c'est horrible, c'est malheureusement la réalité.

Étudiant : Vous nous dites que c'est grâce à la médiatisation que vous en êtes arrivés ici ?

F.M : Ah bah carrément oui, oui en fait pourquoi on nous fait travailler nous et pas les autres, pourquoi un restau nous fait travailler ? C'est pas parce que l'on sait faire un visuel Facebook, parce qu'ils prennent une boîte de comm et ils ont le même résultat. C'est parce que nous on tient les médias, on tient des prescripteurs et ce sont les médias qui vont déclencher le truc, quand on a des mecs qui nous font bosser, quand on fait une vidéo pour eux ils nous demandent « Ouais la vidéo elle est cool, qu'est-ce-que t'en fais maintenant ? » et là nous on la balance sur les réseaux, on maîtrise ces outils là en fait, on va faire venir deux/trois mecs manger chez toi qui ont des blogs tu vas voir quoi ! Et ça le restaurateur il ne pige pas quoi, c'est juste maîtriser les prescripteurs et les médias et tout, franchement on fait pas un meilleur visuel qu'une boîte de comm, sur la vidéo centrée sur la cuisine là on touche un peu encore parce qu'on a vraiment été là-dedans, sur la photographie là on gère un peu parce que c'est un vrai métier mais sur le reste ils nous font bosser parce qu'ils espèrent que ça va faire parler d'eux. Y aura les chiffres, y aura les photos Instagram, y aura les Facebook, y aura les tweets tactac... Des fois il y aura 20 à 30 fois plus de bruit qu'avec leurs réseaux, ils voient la presse, ils se disent si je veux faire du client il faut que je diffuse et ceux disent y a moyen que ça marche, enfin ça marchera surement plus que leurs petits médias. Mais ce n'est pas facile hein.

Étudiant : Vous avez participé à l'émission « Meilleur manu de France », pouvez-vous nous dire comment vous avez eu l'occasion d'y participer ?

F.M : J'avais refusé pendant deux ans d'y participer quand « L'homme à la spatule » avait commencé à marcher, et trois ans pour « Top Chef ». Parce que pendant trois ans c'était l'été les tournages de « Top Chef » et donc trois ans de restau de plage donc c'était interdit à ce moment de quitter le restau de plage qui était pour nous euh avant Spatule, avant tout le plus gros investissement qui nous faisait vivre en fait. Le restaurant fait 1 000 000, 1 200 000, en 4 mois. Spatule ça faisait euh... 25 000, 30 000, 40 000 la première année donc on disait que c'était le restau de plage qui nous permettait de délirer le reste de l'année à faire des trucs quoi, déconner à pouvoir faire « Cuisine ta mère » des projets comme qui aujourd'hui nous rapporte de l'argent mais qui à l'époque nous rapportaient rien et du coup euh... Donc j'avais toujours refusé ces émissions de cuisine, parce que je me disais honnêtement, c'est trop dur, si je me chie à la première, on avait 25 employés « Chez Biquet », l'image et tout... Moi par contre j'avais vite compris ce que ça pouvait apporter en bien ou en mal !

Donc j'ai dit, je prends pas ce risque-là alors. Et puis c'était la même fille en fait, la casteuse de M6 qui est passée sur TF1 qui m'appelle et me dit « Celle-là elle est pour toi parce que tu peux tout préparer à l'avance, je sais que toi tu es dans la création... ». Je suis pas dans le délire d'aller cuire un sanglier dans les bois avec deux cailloux, c'est pas moi ça je comprends pas le délire voilà quoi. Là c'était vachement dans la création, c'était penser votre truc avec des labos, on s'est entraîné, c'était top. Et du coup on a dit « Oui », en fait ces gens ils sont en veille, c'est des casteurs qui sont en veille sur des profils comme ça, moi j'ai toujours le profil du mec un peu décalé, moi ils me voulaient pas pour la cuisine je suis assez lucide là-dessus, moi ils me voulaient pour ma personnalité, l'habitude de la caméra, faire le con. Sur TF1 ils m'ont dit concrètement qu'il leur fallait un mec un peu sympathique et tout, alors que j'ai pas vraiment fait le con et les seuls moment où j'ai fait le con ils les ont coupé, mais c'était plus pour avoir un équilibre avec les vieux et trucs comme ça.

Étudiant : Vous pensez à nouveau participer à une émission comme celle-là ?

F.M : Bah souvent quand tu fais un *show* ils ne te reprennent pas hein, mais euh... Non pour te dire sur Canal Sat on avait les deux petites chroniques dont je t'ai parlé, y avait pas la grande chronique. Quand je suis passé dans la petite émission là on a signé la grande directe après, donc ça permet en fait de résigner des contrats, tu résignes tout. Nous, on fait beaucoup d'animations culinaires, ça fait partie de la communication c'est-à-dire qu'on anime des stands que ce soit pour des marques, des trucs, pour le salon de l'agriculture on a un gros stand où on fait des danses culinaires, où on cuisine en dansant. Donc ça fait partie de la communication mais ça va être le message le plus important quoi et bah tous ces contrats on les a résigné tu vois, avec le double de cachet parce que y a la télé qui est passée derrière quoi. Ce qu'il faut c'est entretenir et là avec Canal Sat bah tu deviens plus visible, tu récupères sur une autre chaîne et là on a des trucs prévus avec M6, tout signé mais on attend. Ce qui va prendre un chemin intéressant.

Étudiant : Vous avez une force de persuasion dans la négociation des contrats ?

F.M : Ah non mais nous on est nul hein... Je sais pas nous en fait on est des restaurateurs, je sais pas faire signer un papier à quelqu'un qui n'a pas envie. Donc au final ça signe, c'est plutôt euh... On propose un prix du genre 1500 €, eux nous répondent « Ce sera 1000 € » et on leur fait « Ok », super merci !

Fin tu vois on est trop nul là-dedans, pour nous on vit toujours dans cette espèce de petit rêve quoi, on n'arrive pas être difficile parce que c'est trop bien ce qu'on vit et on est trop content. Moi j'ai fait mon CAP au lycée de Souillac, village de 1000 habitants, rien que de faire ces émissions là c'est déjà le top quoi. Parce que normalement à cette heure-ci je devrais être derrière un fourneau avec un gros con qui me gueule dessus, donc on n'est pas trop mécontent du truc quoi. On a 4 entreprises créées dans tous les cas, bon « Cuisine ta mère » ça rapporte pas encore d'argent mais c'est quand même cool. L'ambiance générale c'est super dans le Coworking... Mais non donc on est nul en négociation, quand on sera un peu blasé je pense qu'on sera un peu meilleur mais là (Rires), non !

Étudiant : Pourquoi avez-vous utilisé ces médias ?

F.M : Alors nous au début on a commencé que par internet, à l'époque c'était comment ça s'appelait... Et bah les génies de Youtube avec Norman et Cyprien qui faisaient des vidéos tout ça... Et on s'est dit « Putain y a pas la cuisine » et « MasterChef » arrivait pile au bon moment et nous en tant que cuisinier quand on tombait sur « MasterChef », on chialait de rire quoi. Moi je m'en rappelle quand les candidats disaient « Moi je suis commercial chez Orange, je prends 3000 € par mois, j'aimerais bien être cuisinier... ». Et là je disais « Et bah tu vas vite déchanter toi », (Rires). C'était des gens qui déliraient quoi vraiment, un vrai délire les gens, si tu veux être cuisinier tu vas frapper dans n'importe quel restaurant tu demandes au chef « Bonjour je veux être cuisinier », il te prend, tu vas apprendre, te faire fracasser... Et eux ils passent direct par la case notoriété, alors quand nous on a vu ça bah on avait une haine presque, envie de dire ce n'est pas ça la vérité. Du coup quitte à ce que ce soit pas la vérité qu'on montre ce milieu de manière honnête, c'est-à-dire que nous on a fait « L'homme à la spatule » lunette blanche, déjà t'as compris que c'est pas la vérité et à partir de là pas de veste, pas de truc, pas de pleurs on a fait que du n'importe quoi, TLT c'était n'importe quoi alors qu'on allait à chaque fois voir des chefs, mais au moins on s'est dit qu'on ne mentait pas au gens quoi, ils voient bien que.. Si c'était scénarisé mais tellement flagrant qu'il n'y avait pas de piège, que « MasterChef » tu te dis « Putain c'est ça les cuisiniers, l'autre il a copié sur elle le boudin au huître alors il le refait », moi j'étais pour la première de « MasterChef » comme Yannick DELPECHE, c'est un pote à moi, il m'a mis en jury à goûter des kiwis aux huîtres à 9h du matin fin les mecs c'est des malades, ils pensent que c'est des chimistes et tout alors que c'est que de la merde, les bases ils les ont pas, ils ont

commencé au milieu quoi, allez hop création c'est parti quoi ! Donc on leur dit c'est du pipeau quoi, c'est pour ça qu'on a utilisé le média de Facebook et de Youtube parce qu'on savait qu'on touchait tout le monde et qu'on aurait jamais touché quelqu'un si.. Déjà la télé ne voudrait pas, la télé ils voulaient des grands chefs, méchants, je me rappelle la première année on envoyait des CD, des maquettes, on s'est pris des refus, je te raconte pas le truc, ils ont dit « Ça c'est nul, machin », donc après maintenant on en vient à ça, on est à la fin d'une époque où on a bien prit les gens pour des cons et je pense qu'on va faire quelque chose de plus décontracté, c'est pour ça que Norbert machin, explose un peu !

Étudiant : Est-ce que ça vous a apporté de la clientèle, des followers, des personnes qui vous suivent vraiment sur Facebook ? Vous avez vraiment des personnes fidèles sur les réseaux sociaux ?

F.M : Le, le, la télé ?

Étudiant : La participation à des émissions...

F.M : Ah la télé grave, la télé t'as un... C'est simple c'est une petite émission de chômeurs hein c'est à 17h en plein mois d'août quoi. C'est zéro quoi ! Ça fait qu'un million d'audience, bah t'allumes ton Facebook tu prends un millier en une heure.

Étudiant : Combien en une heure ?

F.M : La première j'ai pris 1 000. J'ai créé un autre profil après et moi le mien là je suis à 5 000 perso, parce qu'ils trouvent ton perso hein et puis tu commences à dire « J'accepte, je n'accepte pas, ouais je prends », tu te dis en même temps c'est des mecs qui veulent te suivre, toi tu vends derrière du média, tu vends justement d'être, d'avoir du monde qui te suit, donc t'acceptes ouais c'est n'importe quoi, ça va très vite. Alors que TLT euh, si t'en avais un quand l'émission passait t'étais content quoi. C'est des toulousains. Y avait des gens qui te suivaient mais après t'avais que une reconnaissance locale par contre. Alors que la télé t'as une reconnaissance nationale, mais on t'oublie en trois semaines, alors que Toulouse encore, quand on s'est rencontré avec les restaurateurs ils m'ont dit « Ah « L'homme à la spatule » gnagna... » et ça, ça marque tout le monde quoi. Tout le monde s'en rappelle, c'est marrant hein. Alors que c'était, y avait une audience très, très faible, mais ça marque les gens parce que c'est local. National là, les premières semaines c'était la folie alors que là aujourd'hui tout le monde s'en branle.

Étudiant : Hum...

F.M : Tout le monde **t'oublies** comme une... Fin dès qu'il y en a un nouveau ils t'oublient.

Étudiant : C'est fini ?

F.M : Oui. Ça s'en va à une vitesse... En quinze jours, trois semaines. Au début tu reçois des messages, ils appellent des gens qui ont trouvés ton numéro, « oh t'aurais pas dû te faire éliminer », fin des fous quoi. Sauf que du coup après ils t'oublient. Alors pour certains c'est dur, pour tous ceux qui parient la dessus, ça va être un peu dur la descente quoi. Nous on était vachement au courant, on savait. On a dit « Bah dans trois semaines on a tous les contrats, on boucle tous les budgets, et après... ». Bah oui hein on était au courant.

Étudiant : Ça part aussi vite que ça arrive ?

F.M : Exactement oui. En fait dès qu'il y a un nouveau qui arrive beh toi, pfiou. Tu sais moi je travaille beaucoup avec les mecs de « Top Chef », parce que je fais beaucoup de trucs avec eux, d'animations, pour certains c'est dur hein. Parce que « Top Chef », c'est genre un million de fois ce que j'ai vécu moi. Tu, tu deviens une star de fou, tu deviens et dès qu'il y a la prochaine saison de « Top Chef » t'es plus rien quoi.

Étudiant : Oui, ça les a monté là et c'est la chute quoi...

F.M : Ouais c'est dur. Même au niveau de la clientèle des restaurants.

Étudiant : Et vous, pour « Chez Biquet » et « Taco », vous avez vu une amélioration ?

F.M : Ah oui, oui, grave.

Étudiant : Oui, notable ?

F.M : Ah oui, oui. Bah « El Taco » encore pire, le food truck fait les zones, fait les zones de bureaux si tu veux.

Étudiant : D'accord.

F.M : Donc il bougeait dans toute la ville, dans les zones de bureaux euh, ils savaient pas qui c'était dans le taco, ils en avaient rien à foutre, qui c'était, moi je suis pas à l'intérieur donc c'est un food truck pour eux, mais dès que tu, que tu fais ça et qu'ils voient que t'es un food

truck déjà, ils faisaient la démarche d'aller, donc des fois on s'est retrouvé dans des bureaux avec des mecs qui faisaient la queue et qu'étaient dans Toulouse et qu'allaient chercher... Non c'était bien. Pour le food truck ça a été énorme. Toute façon si on fait tout ça, toute la médiatisation, même si on fait encore Canal Sat et tout, c'est que pour faire marcher les autres affaires. « Spatule », « Biquet », « Taco », euh « Cuisine ta mère » un peu moins... Euh c'est que pour remplir les restaurants, les affaires.

Étudiant : C'est votre moyen de promotion ?

F.M : Oui parce que quand on fait une émission pour Canal Sat, c'est, c'est l'enfer, on tourne huit heures pour en faire une, Guillaume il monte douze heures, y a des retours et tout pour avoir mille cinq, donc c'est rien, pour le temps qu'on consacre avec Guillaume, c'est énorme, mais on sait qu'on le fait pour de la comm quoi. On perd pas d'argent, mais euh passer quatre jours sur un contrat à 1500 € dans une boîte c'est pas possible, surtout les associés, parce que les employés ok, mais deux associés qui passent autant de temps t'as tout qui s'arrête hein. Quand on fait ça on fait plus rien d'autre. Donc, non c'est que de la comm. Surtout pour dire, on est encore là, on est encore à la télé, même si c'est sur une chaîne, si c'est la 5, la septième et Canal Sat, on est encore là. Donc ça c'est très important.

Étudiant : Et vous parliez tout à l'heure des participants de « Top Chef » et vous disiez qu'au niveau de, fin pour vous au niveau de la notoriété des restaurants, vous pensez que l'effet sur la clientèle c'est éphémère ?

F.M : Non c'est que tu les as si tu veux, tu... Non c'est pas ça, ce qui est éphémère c'est les nouveaux clients. Après une fois qu'ils sont fidélisés ils restent, mais euh pour un restaurateur, un vrai restaurateur t'as quoi, t'as, toutes les semaines, des vrais nouveaux clients, t'en as euh 10, 15 quoi, quand t'es installé je parle et là « On connaissait pas, on découvre... ». Quand tu fais ça c'est que des nouveaux clients. Euh c'est que ça. Les anciens ils n'ont même pas le temps de réserver que les nouveaux ont réservé et du coup ce que je dis c'est juste que là, ce qui est très éphémère c'est la nouvelle clientèle. La notoriété ! On parle de toi ! On dit « Ah t'es allé manger chez lui ? », alors que normalement c'est un mec qui a mangé qui dit que c'est bon, qui va en voir un autre, qui dit t'as vu euh j'ai mangé là ça c'est bien passé, puis bon qui vont manger là sans te connaître. Donc oui, c'est éphémère à fond oui. Mais si t'arrives à fidéliser ceux-là, bah là c'est gagné quoi.

C'est ce que font les mecs de « Top Chef » et ils sont un peu coachés hein, moi j'ai fait l'émission, t'es coaché hein, y a des gens qui te coachent dans l'émission qui te disent « Voilà, te prends pas la tête, va dans la cuisine » et là où ils vont regarder c'est pendant l'émission quoi, c'est là où il faut être derrière les fourneaux, taper dedans, surtout pas s'emballer à ce moment-là. Au contraire, faut prendre ce que t'as à prendre pendant la diffusion et te dire quinze jours après c'est fini.

Étudiant : D'accord. Et vous parliez de, d'effets négatifs euh de cette médiatisation de la cuisine, comme par exemple « Ça vend du rêve », il y en a d'autres auxquels vous pensez ?

F.M : Ouais y a les, y a les... Tu sais aujourd'hui, on est quasiment une des seules professions où... Qui est autant critiquée par les, par le consommateur lui-même. C'est-à-dire que aujourd'hui tu vas, y a pas un TripAdvisor des coiffeurs par exemple, y a pas un TripAdvisor, alors que c'est des métiers de service, c'est pareil. Euh du pressing, c'est pareil, tu peux noter sur l'accueil, ta veste est-elle propre ? Y a rien ! Sauf que tout le monde se prend pour un cuisinier aujourd'hui. Avant tout le monde s'en branlait franchement. Y avait toujours une philosophie de la cuisine, mais c'était fait par une élite, ça a jamais été fait par le peuple, par tout le monde, là c'est tout le monde. Moi je vois sur « Cuisine ta mère » on délire, on est des gamins, moi dans mes vidéos « One Pot Pasta » tu sais on fait tout dans une poêle, c'est une vidéo elle fait 300 000 vues en une semaine, et y a un petit mec, moi je vais voir son profil, quinze ans, qui dit « Oui par contre les oignons brunis c'est pas top et tout... ». Tu vois les mecs à quinze ans, t'imagines il y a dix ans, nous on s'en branlait un truc de fou. Et aujourd'hui tout le monde se sent un peu concerné par ça oui. Donc ouais c'est le, c'est le bon côté parce que ça sert à faire connaître les restaurants, mais le mauvais c'est que tout le monde se prend pour un cuisinier.

Étudiant : D'accord.

F.M : Le service est totalement laissé à l'abandon, on s'en fou. Alors que c'est con hein, c'est aussi important que la cuisine.

Étudiant : Donc y a quand même une certaine démocratisation de la cuisine euh, à travers les m...

F.M : C'est pas se démocratiser, parce que démocratiser c'est quand, c'est quand c'est pas dédié à une élite, aujourd'hui c'est faux, c'est toujours dédié à, le vrai gastro est toujours

dédié à une élite, le prix a pas changé, c'est que par contre, tout le monde se sent concerné. C'est plutôt euh, je sais pas comment dire mais, une « universalisation » de la cuisine quoi, c'est-à-dire que c'est universel quoi, sauf que avant euh, manger était universel, aujourd'hui c'est cuisiner, c'est-à-dire que tout le monde pense savoir faire la cuisine parce que il y a eu « Top Chef », « MasterChef »... Et du coup euh les commentaires « Oui moi je n'aurais pas fait ça, j'aurais fait ça... », en fait c'est, tu te sens critiqué et journaliste, alors que, alors qu'ils y connaissent rien quoi. Ils s'en foutent, c'est des moutons en plus donc euh... C'est bien mais ce n'est pas bien. Au restau de plage on prend des tirs de fou, parce que c'est un restau qui est quand même assez élitiste justement, pas sur la bouffe, mais sur le côté un peu branchouille et tu te dis que quand on a un beauf qui arrive il nous défonce. Il nous met des commentaires alors tu, fin moi je veux même plus les voir quoi, sinon je vais plus au restaurant.

Étudiant : Hum...

F.M : Ouais c'est dur ouais.

Étudiant : C'est vrai ? À gérer justement cette notoriété...

F.M : Ouais parce que c'est nous qui avons fait l'émission et tout « Ouais dans l'émission il avait fait de la fumée, là j'ai mangé une dorade ». Et alors ? 60 couverts, c'est un restaurant de plage, forcément je vais pas te faire l'omelette revisitée où j'ai mis huit heures à la faire. Et les mecs ils ne comprennent pas tout ça. Ils n'ont pas la notion de ça ! Ils vont manger au « Taco » « Ouais bah c'est un Food truck avec des frites maisons, ouais bof, moi je l'ai vu faire ça à l'émission... ». C'est un Food truck, je vais pas te refaire le plat que t'as vu non plus quoi. Et ce n'est pas...

Étudiant : Ils n'arrivent pas à faire la part entre ce qu'ils voient et la réalité ?

F.M : Ouais et puis euh ce que t'es capable de faire parce que c'est une émission où tu vas tout prouver et là c'est un food truck et tu vas envoyer 50 couverts en une heure et voilà, c'est bon, mais ça ils s'en rendent pas compte.

Étudiant : Mais c'est euh... (Interruption d'une collègue de Fabrice MIGNOT, dialogue entre eux).

F.M : Et après, après, tu vas pas cracher dans la soupe, quand tu te sers d'un truc, bah tu l'assumes. Tu ne vas pas dire « Je veux le bon, mais le mauvais il reste de côté quoi ».

Étudiant : Et vous répondez continuellement par exemple à ces, à ces personnes qui critiquent...

F.M : Ouais tout le temps. Ce n'est pas moi qui le fais, parce que si c'est moi qui le fais c'est un peu plus tendu mais y a quelqu'un qui le fait quoi.

Étudiant : D'accord.

F.M : Qui le fait très bien d'ailleurs.

Étudiant : Et vous pensez quoi justement de ces restaurants qui ne répondent pas et laissent couler ces commentaires négatifs comme positifs... Ils ont raison ou tort ?

F.M : T'as jamais raison de ne pas répondre, ça c'est sûr. Mais pfou, j'ai appris, le nôtre, nous ce qu'on dit aux restaurateurs quand on vend, des fois on vend que de la stratégie, c'est-à-dire, le restaurateur, on lui vend juste « Fais ça, fais ça » et on fait chez nous totalement l'inverse. Franchement les restaurants ils n'ont pas besoin de ça, ils en ont rien à foutre. Ils sont au-dessus ! Nous on, nous faut savoir qu'on va à l'office du tourisme pour enlever les trucs de chez nous, on enlève la signalétique pour pas avoir des gens qu'on ne veut pas avoir. Parce que si on a ces gens-là qui viennent, qui est le touriste un peu lambda, qui va chercher des plats très peu chers, qui va chercher des plats euh... Nous nos clients qui viennent un peu huppés de Toulouse ils vont plus revenir quoi quand ils vont les voir eux. C'est malheureux à dire, moi j'ai rien contre ça, moi je, je suis modeste, mais je sais que c'est la vérité. Donc euh, TripAdvisor là je suis content parce que celui qui va venir chercher nous chercher par TripAdvisor, c'est qu'il connaît pas le restau, il vient pas par un pote, il vient pas par un espèce de parrainage, il vient pas dans un truc euh, en aimant le lieu, il vient par hasard et bien qu'il ne vienne pas hein. Si c'est pour manger des moules frites à 10 euros, on en a pas déjà donc c'est pas la clientèle. Mais par contre si j'étais à Barcarès sur le front de mer avec un restau qui s'appelle le « Dauphin Bleu », en effet là je ferais gaffe, là je péterais les plombs parce que je sais que les mecs ils ne viennent pas chercher ça. Tout dépend, parce que chez nous c'est un truc caché euh, c'est fait exprès, c'est le concept qui est comme ça en fait. C'est un restau de plage qui est euh totalement euh... On met, on met des gros DJ, c'est caché vraiment hein, on voulait une clientèle...

Après moi j'ai rien contre ça, je viens d'un restau très populaire, mais là je flipperais des commentaires parce que je sais qu'ils choisiraient comme ça les gens.

Étudiant : Ils porteraient attention à...

F.M : Ouais c'est pour ça que celui qui répond pas mais qui en a pas besoin et bien qu'il ne réponde pas hein. Après s'il en a besoin, s'il est vide et qu'il ne répond pas bah il est sacrément con. Ouais si il a son restau qui est vide et qu'il ne répond pas, il a rien compris. C'est pour ça hein, tout dépend. Pis moi je vois, je travaille pour, on gère des pages Facebook de gastro, quand t'es un gastro des fois c'est pas facile, il faut répondre mais des fois le mec a rien compris quoi. Il a juste rien compris. Il dit « Ouais c'est trop acide », bah ouais c'était un plat acide, fin tu vois. C'est compliqué.

Étudiant : Et tout à l'heure vous avez dit que, fin vous tourniez des émissions fin, et vous avez montré la vraie face cachée de la cuisine. Vous avez fait ça en voulant montrer aux gens les dessous euh...

F.M : Non au contraire, c'était montrer, c'était l'inverse c'était on va pas mentir, on va pas vous faire croire à un rôle de cuisinier, on va faire une émission de décontraction, parce que c'est ça, pourquoi réinterpréter ce que tu vois dans les cuisines qui est très difficile chez toi ? Parce que je veux dire y a pas de chef, y a pas de client, c'est en famille, c'est que du plaisir en fait. Donc au contraire, on voulait montrer la notion de plaisir. Par contre avec Yannick DELPECHE on a fait un film pendant un an où là on a voulu montrer la vraie difficulté du métier, c'est-à-dire que la cuisine c'est les engueulades, les moments où tu te chies tu sais pas pourquoi, ton service il est lamentable, la difficulté du produit qui un jour est comme ça, un jour est comme ça, le fournisseur qui te livre pas, on l'a filmé ça, on a voulu le vendre et Arte était intéressée, mais on l'a jamais vendu. Mais on l'a dans la boîte. Et ça j'aimerais vraiment le faire. Genre le truc mais vraiment, faut que le chef assume, parce que si on voit qu'il est dur, on va dire « Gnagna il est dur » et lui Yannick avait assumé, on avait appelé ça « Machiavélique », c'est-à-dire que c'était pour montrer nous, en fait que les émissions de cuisine c'était vraiment de la... Du pipeau. Qu'on te mentait en fait, que nous on te montrait la vérité, mais c'est chaud nous on a filmé des trucs, le second il fracasse un commis euh, le commis il pleure, mais il s'y remet, on a filmé la vérité en fait. Que y en a un il passe les deux tiers de son temps à nettoyer alors qu'il est cuisinier, la vérité.

Y en a un qui créé un plat, il met une journée, on le filme, il le montre au second, le second il tourne la tête, il goûte même pas, il lui dit « C'est de la merde ». Mais ça c'est la vérité, c'est ce qui se passe dans tous les gastro.

Étudiant : Vous pensez qu'ils vendent plus de la télé réalité maintenant que du vrai ?

F.M : Ils vendent, non c'est même pas ça, c'est pas de la télé réalité puisque c'est pas la réalité. Ils vendent une cuisine scénarisée plutôt. Ils vendent, pourquoi y a toujours le mec tatoué, beau gosse, la petite qui a perdu son grand-père avant de venir, c'est pas la vie ça. Dans la vie, t'as pas euh, la blonde avec les gros seins, celui qui est tatoué, celui qui a perdu son grand-père... Et ils vendent, c'est une cuisine scénarisée.

Étudiant : D'accord.

F.M : Avec euh, tu sais qu'il y en a un qui va pleurer, qui va dire « Je fais ça pour mon frère qui est mort », mais ça mais c'est pas ça la vie quoi. Ils savent s'il a une gueule, pas la grande gueule, en fait ouais c'est... Moi j'ai fait partie de ça, j'étais une case, avant d'être un prénom j'étais un profil, « Bon il nous faut celui un peu con là ». Ouais c'est ça hein.

Étudiant : Et justement en rapport avec le film que vous aviez créé, qu'est-ce que vous pensez des violences en cuisine, des effets un petit peu négatifs de la cuisine qui sont révélés par les médias ?

F.M : Non mais c'est révélé par les médias, c'est, c'est une connerie, ça existe depuis la nuit des temps. Et moi à chaque fois que je parle avec des chefs, je m'engueule avec eux, parce qu'ils disent que c'est pas vrai, c'est vrai. C'est la réalité, ça existe. Celui-là qui dit que ça n'existe pas c'est faux. De toute façon, ces mêmes chefs qui te disent « Mais non c'est exagéré ou quoi », dans la soirée ils te racontent « Oh putain je m'étais fait casser le genou par mon chef ». Sauf que aujourd'hui c'est rentré dans une espèce de truc d'acceptation de, quand on te l'a fait ça veut dire que t'es accepté, donc c'est un peu comme les militaires, t'es un peu, tu prends ça comme un truc logique, mais si tu prends du recul c'est pas du tout logique. T'as pas le droit de frapper les gens comme ça, t'as pas le droit d'insulter les gens, t'as pas le droit de leur faire mal, t'as pas le droit. Ce n'est même pas le droit du travail, c'est la vie en société quoi tu vois. Et sauf que nous on est rentré, mais moi le premier, j'étais trop fier de dire « Oh putain quand je m'étais fait cramer la joue avec une cuillère », mais parce que t'es pfiou, ton cerveau il marche plus quoi, c'est quand t'es cuisinier, presque quand on

te fait rien tu disais « Ouais je suis pas accepté quoi ». Tu vois ! Et pourquoi travailler autant d'heures et fermer sa gueule, pourquoi il n'y a jamais de cuisinier qui se plaint, parce que tu sais que si tu te plains ils te font voir que tu vas te faire cramer dans toute la profession. Ces trucs-là, c'est quoi, c'est juste pour te faire travailler plus longtemps et bien fermer ta gueule et plus dur mais voilà c'est tout. Sauf que aujourd'hui les mecs maintenant ils ont internet et voilà c'est fini cette époque-là quoi. Et donc du coup ils disent « Attends mais t'as pas le droit de faire ça là ». Quand BOCUSE s'est fait euh, quand ROBUCHON s'est fait attraper, y a eu 200 chefs qui ont été solidaires avec lui, mais tu les prends un par un ils te diront « Ouais, c'est vrai que c'est violent là-bas hein ». C'est, tu défends ton métier en fait. Surtout qu'y a la preuve qu'y en a comme BRAS qui arrivent à le faire sans gueuler donc euh c'est que c'est possible. Donc ouais, c'est une espèce de gros mensonge et dès qu'y a un truc qui sort y a tout le monde qui se met à dire « Ouais c'est abusé euh... ». Celui qui a travaillé dans les gastro et qui dit qu'il y a pas de violences en cuisine c'est un menteur. Ça c'est une vérité, c'est sûr. Mais la violence elle n'est pas que physique hein, elle est mentale et ça mentale, celui qui dit qu'il y a pas de violence... Après sûr, il faut avoir une pression, sûr, c'est un peu comme les trucs de haut niveau, faut, faut être là, mais euh tu peux dire « Vas-y, vas-y, vas-y », sans dire euh, sans parler de ta maman et te dire que t'es une merde quoi tu vois. C'est, il y a ça quand même dans les cuisines et puis j'en parle même pas sur les filles quoi. Alors ça c'est encore pire quand y a une nana. C'est le pire la fille. Mais y a pas beaucoup de métier qui sont comme ça, y a un peu les métiers militaires, gendarmes, tout ça, mais pour peu que tu sois une fille un peu, avec des origines, là c'est fini pour toi. Les blagues racistes, les trucs c'est la folie. Ouais c'est un peu comme des flics, moi je mets un peu au même niveau que des flics quoi, mentalement ce n'est pas très...

Étudiant : Et justement vous pensez que les médias vont peut-être réussir à faire changer la pensée des chefs à propos de ça ?

F.M : Non c'est juste que maintenant tu te dis, tu te dis juste « Putain, mais faudrait pas qu'il parle lui ». Alors qu'avant tu te disais pas ça, tu te disais « Il a pas de moyen de parler », c'est-à-dire que si il parlait, à part ses parents euh... Là aujourd'hui y a Facebook, y internet, y a trucs, voilà... Quoi qu'il y en a qui s'en branlent quand même hein... Ce qui est sûr aujourd'hui je veux dire à chaque fois...

Peut-être pas tu vois abuser quand je suis en clash avec un employé parce qu'aujourd'hui tout le monde nous voit, on revient sur les critiques gastronomiques, tout le monde a un moyen de faire entendre sa voix d'autres plus que d'autres mais tu réfléchis un peu plus mais c'est pas par sympathie ou quoi, si je me retrouve dans la presse demain...

Étudiant : C'est pour l'image !

F.M : C'est que pour l'image que la plupart et moi le premier j'étais comme ça, la plupart des chefs que tu vois dans des conférences ils sont trop sympas mais tout le monde le sait c'est des beaux visages après ils rentrent en cuisine et hop ça dégoupille, ça part quoi, tout ça parce que c'est un métier qui demande, où t'as une pression de fou, il n'y a pas beaucoup de métier comma ça où tu peux rater à chaque moment, où t'es jugé à chaque moment, où tu peux te rater tout le temps, il n'y a pas un service pareil ! Il n'y en a pas beaucoup ! Un maçon il fait son bâtiment, ils font leur trucs, ils ont leurs règles, il n'y a pas beaucoup où tu vois, il y a un client , il n'y a pas besoin de notoriété énorme, nous c'est un métier qui est horrible, t'es jugé constamment, tu peux te rater tout le temps, t'as pas beaucoup d'argent parce que les charges c'est un truc de fou, les employés si tu en as trop tu coules, la matière si tu jettes tu pfou ! C'est super compliqué ! Il n'y a pas beaucoup de métier où il y a autant de facteur où tu peux te rater de 8h du matin à minuit quoi ! Donc la pression j'arrive à la comprendre un peu des fois mais bon je n'arrive pas à comprendre les insultes.

Étudiant : Que pensez-vous des effets de la médiatisation sur les ménages ou sur les nouvelles générations qui sont justement intéressées par la cuisine dans les médias ?

F.M : Non c'est bien parce que ça intéresse des gens de notre métier mais ça ne les intéresse pas pour les bonnes raisons !

Étudiant : Juste de la notoriété ?

F.M : Ouais non ça les intéressent pas pour, même si on parle pas de notoriété pour ce qui vont en faire c'est pas la vérité quoi !

Étudiant : Ils ne viennent pas pour le métier de cuisinier ?

F.M : Ouais mais même s'ils viennent pour cuisiner dans ce qu'ils voient dans la cuisine c'est pas vrai ! Est-ce-que t'as déjà vu un mec dans les émissions nettoyer ?

Étudiant : Non !

F.M : Tu fais deux tiers de ton temps en cuisine tu nettoies ! Franchement deux tiers j'exagère pas quand tu calcules tout sur une journée en comptant les moments où tu passes des coups de lavette, tu nettoies tout le temps ! Et eux ils terminent le plan de travail, t'as vu comment ils terminent, c'est normal quand moi j'ai fait mon concours à la fin tu as des gens qui viennent nettoyer et pis tu peux pas nettoyer parce que c'est un concours donc t'es pas en mode « Le chef va arriver on va fracasser », t'en a rien à foutre moi c'était Bagdad dans mon truc, je prenais les plats je les balançais sous le four parce que t'es en mode concours sauf que eux ils font ça ! J'accuse pas les cuisiniers hein mais j'accuse la télé de ne pas les montrer nettoyer, nettoyer à la fin, de ne pas mettre une note peut-être sur la propreté de ton plan de travail tu vois, donc les mecs ils arrivent à l'école, le premier cours tu commences à passer la raclette, enlever ci, enlever ça, olololo, on ne m'a pas montré ça à moi, les pluches et tout t'imagines, tout ce que tu dois passer avant de créer un truc ! Un cuisinier qui commence par genre un CAP, on va dire qu'il a quatre TP par semaine aller trois maxi, en été il fait son stage, bon maintenant c'est deux mois de stage donc il apprend sur deux ans, BEP, CAP, BAC, trois ans, il fait quoi, il fait 6 mois de cuisine donc il va encore lui falloir trois ans dans une entreprise donc en gros il lui faut huit ans, sept ans pardon avant de créer un plat quoi ! Donc s'il commence à 15 ans pas avant 23 ans et là le mec il pense qu'il va arriver à 16 ans « Moi j'ai vu un truc et tout... ».

Étudiant : La télé vend donc du rêve pour vous ?

F.M : C'est vendre que du rêve, même pas un peu, c'est que du rêve ! Mais en même temps ça ne serait pas vendeur de voir un mec qui nettoie son plan de travail, si tu vas vachement plus loin, c'est peut-être de notre faute qui regardons les programmes et qui demandons du suspense, des pleurs, des frictions, c'est nous qui demandons ça et eux ben ils font ce qu'on leur demande comme pour les pubs pour vendre du dentifrice et des Snickers ! Malheureusement c'est fini quoi, ils ne vont pas te mettre un mec qui te dit « Moi je ne sais pas encore créer mais je sais faire une blanquette! ». Non, non on veut pas de ça ! Ils vont te mettre un mec qui fait des trucs de fou alors qu'au final c'est nul ! Pour le coup ils te vendent que du rêve mais bon qu'est-ce-que tu veux, c'est nous qui demandons ça !

Étudiant : Et à l'intérieur de ça il n'y aurait pas une partie des émissions qui orienterait les jeunes...

F.M : Si mais pas pour les bonnes raisons ! Donc avant est-ce qu'il vaut mieux avoir 100 demandes sur un lycée hôtelier par exemple 100 demandes avec 10 échecs à la fin donc il y a 90 personnes qui rentrent plutôt que 200 demandes avec 150 mecs qui abandonnent parce qu'ils découvrent ce qu'ils n'ont pas vu ! Combien restent dans le métier au final, déjà qu'il n'y en a pas beaucoup alors ceux qui arrivent par rapport à la télé je te dis qu'ils ne tiennent même pas 6 mois à l'école, comprendre tu vois la tenue, on me gueule dessus alors que j'ai rien fais, non, non moi je parle beaucoup avec des profs, les abandons c'est de la folie et de toute façon le gros problème c'est qu'ils n'arrivent plus à recruter en salle ! Parce qu'on parle jamais des métiers de salle !

Étudiant : **C'est vrai que les métiers de cuisine sont mis en valeur !**

F.M : Ouais, ouais ! De toute façon c'est une mode, là ils commencent un peu le jardinage, bricolage, là quand même la cuisine ça pfoou chaque année je dis que c'est la fin mais putain ça perdure, ça s'arrête pas !

Étudiant : **Et justement vous pensez que c'est un phénomène durable ou c'est un phénomène de mode ?**

F.M : Ben ouais c'est de la mode mais là ça commence à faire une mode de 10 ans c'est pas rien, il y a toujours eu de la cuisine à la télé mais pas de manière, pas avec le côté euh télé-réalité avec des épisodes qui se suivent les uns avec les autres où tu suis vraiment où t'es accro avant c'était si t'aimais pas la cuisine tu regardais pas ! Eux, je ne sais pas ce qu'ils vont trouver, si j'ai quelques idées parce que je suis au courant de quelques trucs mais euh moi j'ai l'impression que ça va durer quand même.

Étudiant : **Et pour vous, c'est passé d'un phénomène de mode à quelque chose de durable ?**

F.M : De durable ouais je pense ! Mais on va se calmer quand même, on va calmer, on y revient tous, on va revenir à des bases, des choses plus simples, je pense ! Pfoou ouais enfin j'en sais rien t'es tellement surpris de ce qu'il se passe que...

Étudiant : **Vous voyez un futur pour tout cela ?**

F.M : Alors il y a eu la mode des marmitons tout ça donc d'amateurs qui parlaient à d'autres amateurs qui... Mais étaient un peu des amateurs pros et la mode super pros où t'avais que

des grands chefs à la télé et on parlait que d'eux, je sais pas ce qu'ils vont trouver ! Je pense moi ce qui va, l'avenir c'est, c'est ce qu'on fait nous, la cuisine simple mais expliqué par des gens simples ! Je vois bien ça moi, il y a des plats super simples, des astuces un peu rigolotes, côté toujours un peu ludique, avec des produits super simples, pas chers et fait par des mecs un peu à la cool tu vois pas le côté veste tu vois machin le truc, les étoiles et tout.

Étudiant : Plus abordable par la ménagère quoi !

F.M : Ouais ben c'est un peu « Norbert et Jean le défi », c'est un peu ça, un peu un mec qui parle, qui est cuisinier mais pas tant que ça tu vois, qui du coup te parle d'un truc assez digeste pour toi et agréable ! Entre je regarde un petit sketch et j'apprends à bouffer en même temps ! Moi le côté autorité, militaire, « Oui chef », ça va être fini ! De toute façon à chaque fois que je dis un truc ils font le contraire alors je sais pas (Rires).

Étudiant : Voudriez-vous rajouter quelque chose ?

F.M : Ah non (Rires). Non, non, non c'est à vous de me dire si c'est bon pour vous ou pas !

Étudiant : Vous avez répondu à toutes nos questions (Rires).

F.M : Bon ben parfait ! C'est quoi, c'est un mémoire ? Ce n'est pas un mémoire ?

Étudiant : C'est un projet tutoré, un mémoire assez court.

F.M : Ouais je l'avais fait ! Projet tutoré, on a passé aussi un autre groupe tout à l'heure ! Eux ils font sur quoi ? Parce que c'était relou c'est la réservation je sais pas quoi !

Étudiant : C'est la réservation en ligne ! Bon c'est moins intéressant que nous (Rires).

F.M : (Rires). Moi la première licence je l'avais faite sur euh j'avais kiffé le faire mais c'était sur la différence entre innovation dans l'économie et innovation culinaire ! Innovation et tradition tu vois ! C'est-à-dire que c'est seul secteur où euh la 2 CV, tu n'irais pas acheter un 2 CV alors qu'aujourd'hui tu peux aller manger chez BOCUSE ! Tu vois ? Mais en même temps MARX c'est aussi trois étoiles et BOCUSE les a aussi donc en fait c'était à la différence de l'économie tout ce qui est innovant marche et c'est que là en cuisine non ! L'innovation marche, mais la tradition aussi d'accord ? C'était le rapport entre ça ! On s'était pris un peu la tête la dessus avec ZANCANARO, vous avez ZANCA la dessus non ?

Étudiant : Oui, oui fin la...

F.M : Là il y a quoi ? Pourquoi vous le faites à plusieurs ? C'était personnel le projet tutoré !

Étudiant : En personnel c'est pour les masters, en licence c'est à plusieurs !

F.M : Nous c'était quand même personnel ils ont changés, c'est bien ils ont raison !

Annexe M : Interview de Nadège GATTAUX

Après avoir commencée ces études dans le domaine scientifique Nadège GATTAUX s'intéressant depuis toujours à l'hôtellerie et à la restauration, s'oriente dans cette voie et obtient ses diplômes tels que le Baccalauréat Technologique puis le BTS option Art de la table et du service et enfin une Licence en Management hôtelier. Elle obtient différents postes à responsabilité notamment dans l'évènementiel, en parallèle elle crée sa propre entreprise de décoration et vient aujourd'hui embrasser une carrière d'enseignante en lycée professionnel depuis sept ans maintenant.

Nous sommes le mardi 1 mars, il est 18H05. Le rendez-vous est fixé dans une salle de classe du Lycée Raymond MONDON de Metz. L'entretien débute.

Étudiant : Peux-tu me présenter ton parcours ?

Nadège GATTAUX : Euh tout ? Fin c'est à dire école ? Travail ? Ok ! Eh ben j'ai fait un Bac, j'ai fait une seconde et une première S, j'ai arrêté parce que j'en pouvais plus de faire des maths donc voilà je voulais être médecin à la base ou pharmacienne et l'hôtellerie m'a toujours attiré donc j'ai repris sur une première en Bac technologique, j'ai passé mon Bac, mon BTS option B et une licence de droit économie gestion en management hôtelier. Et ensuite j'ai fait de l'évènementiel j'ai été gouvernante pendant un an, alors j'ai fait huit ans d'évènementiel dans tout ça, tous les weekends, vacances tout ça, ensuite j'ai fait deux ans dans une boîte d'évènementiel où j'étais responsable commerciale et attachée commerciale à la directrice ! Euh j'ai fait quoi encore, j'ai fait décoratrice florale, j'ai aussi monté ma boîte de déco dans tout ça et ensuite on est venu me chercher pour être prof donc j'ai dit « non » trois fois et la quatrième fois j'ai dit « oui » pour un an et c'est ma septième rentrée. Voilà j'ai passé mon CAPET l'année dernière que j'ai eu et là j'attends ma titularisation.

Étudiant : En quoi consiste ton métier ?

N.G : Lequel ?

Étudiant : Celui-ci ! (Rires)

N.G : Euh ! Eh ben je dirais tout simplement à transmettre ma passion, mes quelques savoirs et connaissances, mais transmettre ma passion avant tout, je, je veux absolument et ça c'est

mon côté polonais qui veut ça peut être (Rires), que les élèves, s'ils n'aiment pas quelque chose, par exemple qu'ils n'aiment pas le service, je veux qu'ils aiment à la fin et qu'ils me disent « Madame, grâce à vous j'aime ce métier » et ça c'est ma plus grande récompense je pense, voilà qu'ils aiment ce que je leur apprends ou un petit peu en tout cas, mais de leur transmettre ma passion, pour moi c'est ça en fait mon métier !

Étudiant : Qu'est-ce qui t'as poussé et motivé à te diriger dans cette voie ?

N.G : Euh ben à la base aucune, je travaillais beaucoup, je travaillais 75h par semaine et je me suis dit « Prof ! 18h ! Cool ! Ça va être sympa, je vais m'ennuyer » et donc voilà ce qui m'a poussé vraiment au début parce que j'avais une vie de famille compliquée et pis en fin de compte on bosse plus que 18h par semaine lorsqu'on s'investit vraiment dans le métier et on s'attache quoi, on s'attache à ses élèves, on a envie qu'ils réussissent, on veut qu'ils comprennent les choses facilement sans que ça soit difficile pour eux. Et c'est motivant de voir des gamins avec des étoiles dans les yeux parce qu'ils ont appris quelque chose, ils savent quelque chose, fin je veux dire, je vois pour un Bac, ils doivent connaître tous les cépages, tous les cocktails, toutes les fiches produits, maîtriser toutes les techniques de salle, l'art de la cuisine, l'art de mettre la table fin c'est une connaissance qui est quand même énorme et je trouve que lorsqu'ils se rendent compte de tout ce qu'ils savent eh ben c'est super beau à voir quoi, quand on les voit comme ça c'est super ! Voilà !

Étudiant : Et toi t'as encore tout en tête ?

N.G : Euh ! Ben vu que j'ai passé mon concours l'année dernière, ça m'a pas mal aidé si tu veux, je retiens ! Ah tu parles pour mes cours ? Ah non je relis jamais mes cours, je les connais c'est moi qui les ai montés donc je les connais ! Euh après si un élève ou un étudiant qui me pose une question et que je ne sais pas répondre parce que je ne suis pas un robot eh ben je le dis très honnêtement que je ne sais pas répondre alors soit on cherche ensemble ou vu que dans toutes les salles on a internet eh ben je vais sur internet et on regarde la réponse ensemble sur le tableau et voilà ! Mais je n'ai pas de honte à dire que je ne sais pas ! Je ne peux pas tout savoir, j'ai que 30 ans (Rires), j'ai encore à apprendre donc voilà !

Étudiant : Pour toi, à quoi correspond la médiatisation ?

N.G : Ben je dirais mettre en avant quelque chose, ben ça peut être un obstacle, un métier, une façon de vivre, un aliment, enfin peu importe en fait mais c'est mettre en avant quelque chose ! Euh par un moyen positif comme négatif et le montrer à la télé de façon positive comme négative aussi ! Parce que je pense qu'à la télé on peut tout faire. Donc je peux montrer le métier de pompier négativement si je le souhaite fin je pense que c'est possible donc pour moi c'est ça la médiatisation, je me suis jamais posée la question mais je crois que c'est ça !

Étudiant : Et la médiatisation de la cuisine ?

N.G : Euh ! (Silence) La médiatisation de la cuisine je dirais euh ! Ben ça dépend quelles émissions fin ça dépend ! Ça va être soit la mise en lumière sur un métier qui était avant je pense pas forcément reconnu, connu mais pas reconnu et si ça va être comme parfois sur des reportages de chefs ou de maisons ou de restaurants ou de maîtres d'hôtel, ça va être là un moyen de donner la parole à des gens qui l'ont peu aussi et qui bossent comme des fous ! Pour moi c'est positif en tout cas mais tout le monde ne le perçoit pas comme ça ! Mais pour moi c'est positif parce que je sais ce que c'est le métier aussi, j'ai pas 12 ans et voilà donc ! Mais voilà après de la cuisine je n'ai pas euh

Étudiant : Justement qu'est-ce que t'en penses ?

N.G : Ben moi ! Alors j'aime pas « MasterChef » si on peut prendre des noms d'émissions parce que c'est moche ce que je dis mais c'est des amateurs et le manque de technique et là fin moi ça me dérange, j'aime bien les choses où je me dis que voilà c'est des malades quoi ! Et « Top Chef » voilà, j'adore, j'ai toujours aimé, je continue à regarder euh il y a des émissions que j'aime moins parce que c'est pas ce que je préfère mais en fait dès qu'on est sur de la démonstration d'un art je vais aimer même si c'est un truc qui m'intéresse pas à la base je vais aimer parce que je me dis que c'est des gens qui travaillent dur, qui font des concessions familiales, qui ont un cerveau comme 6 personnes et on se doit pour moi ben de leur rendre cet hommage juste, regarder, fin si on est intéressé quoi mais ce qu'ils peuvent nous apporter parce qu'en plus s'il y en a qui dise qu'on ne peut pas le refaire, je m'excuse mais ils donnent plein de petites choses qui peuvent nous aider dans notre quotidien dans notre cuisine quand on aime cuisiner ! Et moi qui adore ça me plaît ! Voilà ! (Rires)

Étudiant : Est-ce-que la cuisine a pris une place plus importante au sein de ton quotidien depuis sa mise en avant à la télé ?

N.G : Pas du tout ! Je dirais euh plus importante oui parce que je la regarde maintenant à la télé donc forcément je prends plus de temps euh oui si (Rires), j'ai un livre de recette que des émissions télés (Rires), ok j'avoue ! Mais plus importante non parce que j'aime la cuisine par-dessus tout fin voilà c'est... j'aime ça ! Par contre ce que je vais dire, si parce que je vais quand même répondre oui parce qu'après ces émissions là on a souvent des reportages et grâce à ces reportages j'ai connu des chefs que je connaissais pas et qui m'ont donné envie d'aller dans leurs restaurants ou dans leurs établissements quand il y avait un hôtel et grâce à ça j'ai pu les rencontrer, les découvrir et avoir euh et pis voilà avoir un feeling avec eux pourquoi on sait pas mais en tout cas ça passe bien et pis ben voilà j'ai la chance d'avoir rencontré pas mal de chef ou de maison ou de maître d'hôtel et je pense que c'est aussi grâce à ces émissions qui te disent que c'est à la portée de tout le monde d'y aller ou de manger par exemple même sur un déjeuner alors c'est sûr que c'est pas donné à tout le monde de mettre 100 euros dans un déjeuner mais je fume pas, je bois pas bon bah voilà je me fais un restau quoi !

Étudiant : Selon toi, est-ce-que ces émissions elles participent à la promotion de la cuisine française ?

N.G : Il y a 2 ans j'aurais dit non mais je vais dire oui parce que l'année dernière j'ai regardé un petit peu les anciens de ces émissions ce qu'ils sont devenus et ils ont tous un métier, beaucoup à l'étranger parce qu'ils ont été repérés parce qu'on est quand même la cuisine française est très réputée dans le monde et je me dis que du coup avec les réseaux sociaux et tout ce que l'on peut avoir aujourd'hui comme moyen de communication ça peut aider et je pense que c'est positif ouais encore une fois ! Parce qu'on met en avant quand même ben notre savoir-faire à la française, avec les bases, les techniques, même si ça paraît facile à l'écran c'est dur donc je pense que ça peut mettre en avant ! C'était ça la question ?

Étudiant : Oui (Rires)

N.G : Ouais je pense oui après en France non ! Non on sait ce que l'on a, on n'a pas besoin d'une émission pour nous montrer, fin dans notre métier ! Euh par contre ça peut aider des

jeunes mais ça promet fin quoi que oui (Rires) Ouais pfou non ! Non je ne pense pas, on n'a pas besoin d'eux ! Je ne pense pas !

Étudiant : Est-ce-que tu penses que les chefs véhiculent une image à travers cette médiatisation ?

N.G : Les chefs qui y participent ?

Étudiant : Oui.

N.G : Quand tu dis une image c'est leur propre image à eux ou une image...? Alors sur eux c'est clair ! C'est clair qu'ils véhiculent une image ! Euh tu vois je vais être honnête Hélène DARROZE je ne la connaissais pas, je la connaissais comme ça de nom euh voilà bon coup de bol j'ai un copain qui bosse chez elle au « Connaught » à Londres mais sinon voilà je ne la connaissais pas et en fait c'est une femme t'as trop envie de la rencontrer, elle a une image je trouve, elle a un charisme, une douceur mais en même temps elle est très rigoureuse, elle a de l'engagement dans son travail, t'as juste envie de bosser pour elle fin moi je trouve donc elle y peut rien hein elle véhicule cette image elle y est pour rien et je trouve que c'est positif moi ! Euh après les autres chefs euh après je suis très, je suis pas, je ne suis pas bonne là-dedans parce que moi je trouve que tout est positif souvent donc je me dis que ça véhicule une bonne image ! Tu vois tout à l'heure Vincent disait « ETCHEBEST ben ouais il est très dur, quand il dit quelque chose c'est pour le bien de la personne » alors il y en a qui n'aime pas mais pour moi il est carré et il dit ce qu'il pense ! Donc moi je trouve que ça véhicule pour leur propre image, une image positive et qui reflète je pense leurs établissements, j'en suis sûre !

Étudiant : Tu ne penses pas que c'est un jeu ? Qu'ils modèlent en fonction de ce qu'ils veulent paraître ?

N.G : Pfou ça ressort quand même tu vois Michel SARRAN, il était tout comme ça et hier il a dit pleins de gros mots, tu vois je trouvais que dans le stress de challenge là il sortait un peu plus de lui-même euh après tu te concentres quand même t'as des télés tu ne vas pas dire n'importe quoi euh mais ETCHEBEST il est comme ça dans la vie vraiment comme on le voit là, il est comme ça dans la vie, c'est lui, Hélène DARROZE elle a je sais pas, PIEGE c'est un nounours il est vraiment comme ça dans la vie aussi fin je, après les gens je trouve que les gens font trop d'amalgame je veux dire c'est des cuisiniers ben ouais c'est dur la cuisine quoi

on vient pas en cuisine on se tape dans la main « Salut qu'est-ce qu'on fait aujourd'hui », il y a quand même un rythme à suivre, un respect de la hiérarchie, il y a une brigade fin voilà il faut quand même, c'est un peu militaire quoi mais c'est la cuisine quoi !

Étudiant : À ce point ? Militaire ?

N.G : Ouais je pense ! Mais c'est pas négatif hein quand je dis ça mais pas dans toutes les cuisines mais dans ce genre de cuisine c'est un peu militaire chacun à son poste si tu t'occupes des sauces tu ne t'occupes pas des desserts quoi fin ça me paraît logique à la base.

Étudiant : Et j'avais précisé l'image ça peut être sous forme d'idole, d'exemple voir même de mentor ou père spirituel ?

N.G : Ah oui, oui ça j'en suis sûre ! Mais vraiment sur des jeunes passionnés, qui ont par exemple du mal à réussir dans leur vie, qui se disent « Moi je veux être comme lui », ouais je suis sûre que ça peut marcher ! Ou vraiment chez des gamins qui sont vraiment perdus, je suis sûre que ça peut marcher, j'en suis persuadée, mais vraiment ! C'est fin aujourd'hui les jeunes avec la télé réalité tout ça ils s'identifient très rapidement, nous on s'identifie pas trop aux gens, on s'identifie à une recette mais eux c'est à une personne, à l'humain qu'ils vont s'identifier, regarde tout à l'heure ils ont dit « Oh il a l'air sympa, il a l'air cool » mais comment tu peux dire qu'il a l'air cool et sympa ! Moi je vais dire « Ben il a l'air comme ça », fin voilà dans le côté humain donc oui je pense que c'est possible.

Étudiant : Est-ce-que tu trouves que ces émissions encouragent les jeunes à s'orienter dans la voie des métiers de bouche ?

N.G : Ben du coup métier de bouche c'est très restreint quoi cuisine parce qu'il y a que sur la cuisine !

Étudiant : Il y a le meilleur pâtissier ou... ?

N.G : Ouais tu parles (Rires), oui bon la oui d'accord mais moi ça me dérange ce côté cuisine, je suis d'accord il y a l'art de la cuisine mais si t'as pas de salle tu ne peux pas l'envoyer ta cuisine hein donc il faudrait réfléchir à ça, faudrait réfléchir à une émission sur euh ou en tout cas que ça apparaisse de temps en temps c'est trop important la mise en valeur de la cuisine, elle est faite par la salle je m'excuse mais elle peut être belle l'assiette mais s'il n'y a pas de mise en valeur par la salle ben voilà !

Étudiant : Donc pour toi les émissions elles n'encouragent pas les jeunes à s'orienter ?

N.G : Ben pfou si elles encouragent mais en cuisine ! Et du coup je trouve que ça a un impact négatif sur les Bac Technologiques et sur la poursuite d'études parce que souvent il y a beaucoup de chefs qui ou ceux qu'on peut voir qui ont fait un Bac Pro, je ne dénigre pas le Bac Pro hein mais t'as des gamins ils se disent « Ben voilà avec un Bac Pro, je peux être ce chef-là », non ! Faut juste redescendre sur terre, c'est lui, il a pu avec un Bac Pro être ce chef-là parce qu'il bosse, parce qu'il avait envie et c'était un autre temps aussi mais aujourd'hui c'est plus possible donc c'est triste à dire mais c'est la triste réalité ! Mais j'insiste quand même que si l'on veut, on peut !

Étudiant : Quels sont les impacts positifs comme négatifs de ces émissions sur les jeunes ?

N.G : Euh (Rires), alors négatif euh je dirais peut être que ça soit à la portée de tous, « MasterChef » moi je trouve que c'est ça, c'est à la portée de tous et au combien je sais tout ceux qui sont sortis de « MasterChef », beaucoup, la moitié, ils se sont ratatinés quoi parce qu'ils ont voulu monter leur boîte et la banque fait confiance et en fait ils n'ont pas réussis à tenir ! Et puisque voilà il faut des études quand même quoi, il faut de la gestion fin Thierry MARX il a un jour dit, lui il a fait un truc à Bordeaux, il a voulu gérer faire son entreprise, il ne savait pas gérer la gestion, le côté administratif et ça a croulé ! Donc mais il le dit « J'ai repris, j'ai rebondis et j'ai appris de mes erreurs » donc ça veut bien dire que ben c'est à la portée de tout le monde mais ils oublient de dire qu'avant tout ça il y a des bases que ce soit en mercatique, en économie, en maths, c'est hyper important, les langues étrangères aussi pour faire connaître son établissement donc moi c'est ce côté plus, on voit que les jolies choses en fait, tout est jolie, tout est beau mais on oublie qu'avant tout ça il faut des bases ! Et sur les impacts positifs euh ben ça donne une meilleure image de ce métier, je me souviens avant quand j'étais jeune quand tu disais que tu voulais aller en cuisine bon alors déjà ça une femme en cuisine laisse tomber tu vas te faire marcher dessus, c'est un monde de macho alors pfou moi ça m'a jamais traumatisée et euh pfou fin voilà un métier trop dur ou voilà t'aura jamais de vie de famille patati patata fin et aujourd'hui je trouve que c'est remis en avant quoi on peut être une femme et un homme de famille, un père de famille et être cuisinier ou travailler dans une brigade de cuisine quoi ou avoir son établissement ! C'est faisable, on appelle ça l'organisation. (Rires)

Étudiant : Donc ils vendent un peu de rêve ?

N.G : Ben ouais mais moi je trouve ça beau ! Ils vendent du rêve après je pense que les gamins, les jeunes qui ont un déclic, ben faut qu'ils se renseignent, quand t'arrives à une école ben ils comprennent vite que le rêve ce n'est pas que aller en cuisine donc le rêve il est quand même vite remit sur pied quand même ! Euh mais bon toutes les émissions vendent du rêve, je ne trouve pas ça forcément négatif moi euh je préfère qu'on vende du rêve plutôt qu'autre chose quoi !

Étudiant : **Parce qu'on a interviewé une personne qui nous as dit « Vous voyez ils ne montrent jamais les candidats de « Top Chef » nettoyer, alors qu'on passe les trois quart du temps à nettoyer ».**

N.G : Ouais je suis d'accord ! Je l'ai encore dis hier soir, c'est marrant ! J'ai posé la question à mon conjoint, je lui ai dit « Est-ce-que tu crois que c'est eux qui font leur vaisselle ? » et euh ben on s'est dit ben qu'on ne savait pas, qu'il y avait peut-être des commis fin je sais pas et ça je suis d'accord, même pour un truc tout bête hein, la propreté, les toques, les pantalons, les chaussures voilà je sais que ça paraît ridicule mais moi je trouve que c'est important, l'hygiène c'est hyper important mais c'est pour ça je te dis ça montre que c'est à la portée de tout le monde parce que effectivement t'es pas rasé c'est pas grave, t'as les cheveux longs c'est pas grave, bon c'est vrai qu'aujourd'hui il y a plein de restaurants où ils sont pas rasés et c'est très bien euh (Rires), mais c'est pour les jeunes justement où nous on se tue à l'école à leur dire qu'il faut être carré et ils nous disent « Ouais mais dans les émissions ils ont des barbes » et on leur dit « Oui je sais mais eux ils ont fait leur marques, leur preuves », donc ça peut paraître euh mais euh tu vois quand tu dis vendre du rêve juste pour être sûre, quand tu dis vendre tu rêves c'est très négatif ?

Étudiant : **Principalement quand même ouais !**

N.G : Ah ouais ok ! Non juste pour moi vendre du rêve c'est aussi quelque chose de beau, un beau métier !

Étudiant : **On peut aussi le voir comme ça des 2 façons mais je ne veux pas induire mais...**

N.G : Et sur ton côté à toi quand tu dis vendre du rêve négatif ben c'est vrai que oui que je viens de le développer c'est clair que, c'est clair parce qu'on montre que l'aspect « Je cuisine », on montre pas l'aspect mercuriale, on montre pas l'aspect nettoyage, les

procédures, les règles à respecter, les normes mon dieu qu'il y en a euh les inspections, les contrôles sanitaires ouais on montre pas tout ça !

Étudiant : Ces émissions montrent-elles la réalité à ces jeunes à tort ou à raison ?

N.G : Euh pfou à tort ! Ça me fait mal au cœur de le dire (Rires), mais à tort ! Mais après ben on a des écoles qui sont là aussi pour remettre la raison mais après grâce à ces émissions on en attire en tout cas donc on peut remplir nos classes et donner une voie à des gamins donc tu vois c'est partagé quoi ! À tort si l'on fait le bilan et pis s'ils arrivent à aller dans le bon chemin c'est à raison !

Étudiant : Donc là tu me dis ça, t'en fait venir et tout à l'heure quand je t'ai parlé de l'engouement tu ne savais pas trop !

N.G : Oui ben oui dans les Bac Pro ça en fait venir donc ils viennent quand même, même si c'est pas mon domaine, ils vont chez mes collègues !

Étudiant : Ils viennent juste voir ?

N.G : Je ne sais pas, je ne les ai pas, je ne peux pas dire mais c'est vrai qu'en Bac Techno ce ne sont pas eux, pas les émissions qui vont nous les faire venir parce qu'il y a que la cuisine ! Et c'est vrai que l'on a vu fin moi je trouve depuis ces émissions ils allaient plus vers les Bac Professionnels, le taux de pression est énorme en Bac Professionnel par rapport au Bac Technologique ! Les places sont chères ! (Rires). Et en pâtisserie aussi !

Étudiant : Et pour quelles raisons ?

N.G : Ah ben ça je ne peux pas te le dire ! Peut-être l'émission « Le meilleur pâtissier » mais je ne la regarde pas donc je ne peux pas te dire mais euh la pâtisserie c'est quand même du luxe, la pâtisserie c'est splendide, c'est encore un autre art mais je ne sais pas pourquoi, je ne me suis jamais posée la question je ne sais pas mais le taux de pression est plus grand que pour celui du Bac Pro si je dis pas de bêtises donc assez incroyable d'ailleurs.

Étudiant : Est-ce-que t'as remarqué un changement d'état d'esprit ou de motivation chez les jeunes depuis que ces émissions passent à l'antenne ?

N.G : Non ! Franchement non ! Pas du tout, bon en même temps j'enseigne pas depuis 15 ans, alors attend ça existe depuis combien de temps « Top Chef » ?

Étudiant : Ben écoute je crois presque 6 ans déjà !

N.G : Ouais donc moi j'ai commencé il y a 7 ans, donc je ne peux pas trop répondre à la question mais par contre disons que j'avais des classes tu vois maintenant c'est un peu passé mais au début que j'enseignais il fallait qu'ils rentrent le soir pour regarder « Top Chef » alors qu'aujourd'hui c'est moins le cas mais voilà ils me disaient « Madame, madame faut pas qu'on quitte en retard parce qu'il faut qu'on aille voir « Top Chef » et aujourd'hui ben non c'est voilà !

Étudiant : Donc c'est un peu un effet de mode ?

N.G : Ben non la cuisine c'est pas un effet de mode ! Mais la médiatisation oui ! Ouais je pense, ah bah oui, je pense que dans 20 ans il y en aura beaucoup moins, les gens vont se lasser, nous on regarde parce que moi j'aime, je suis passée par ce métier et peu importe ce que c'est comme émission sur les cuisiniers ou le service et les hôtels je vais regarder. La pâtisserie je suis moins intéressée donc je ne regarde pas mais en tout cas je suis intéressée, c'est comme tout, si t'es intéressé tu regardes fin donc mais il y a un moment où les émissions elles ne font pas 30 ans hein donc ça va se passer ! Mais c'est logique, fin c'est normal, c'est la vie quoi (Rires), question pour un champion c'est terminé avec Julien LEPERS (Rires), c'est pareil quoi, faut que ça tourne, la roue elle tourne, je pense que Michel SARRAN, il ne sera pas dans « Top Chef » dans 15 ans tu vois fin !

Étudiant : Est-ce-que tu vois un intérêt pour les chefs à passer dans ces émissions ?

N.G : Alors tu me connais, j'ai tendance à être très positive et à voir le bien partout et je pense et j'espère et je tends à espérer que c'est ça, transmettre oui mais surtout aider parce que tu vois quand même des gamins, fin des gamins l'autre il a 22 ans mais il est arrivé, il était pas sûr de lui, il ne savait pas, il tremblait tout le temps et en quelques semaines on le voit évoluer, moi je trouve ça trop bien !

Fin je veux dire, je suis trop contente pour lui parce qu'il aime cuisiner et en peu de séance ils arrivent à les recadrer, à leur redonner le goût de certaines choses, structurer leur travail, quand ce n'est pas propre tac ! Donc je pense que ouais c'est aider, faire des rencontres aussi, quand t'es cuisinier t'adore partager donc le partage. Business franchement j'espère que non, j'espère (Rires). Mais je ne pense pas qu'ils ont besoin de ça pour se faire connaître, fin je sais pas, je vais prendre DUCASSE, il est nul part dans les émissions, il a besoin

de personne quoi ! Alors oui il va y avoir des reportages sur lui bien évidemment parce qu'on ne peut pas passer à côté, c'est comme monsieur BOCUSE, c'est des mentors quoi ! C'est dieu (Rires). Tu vois DUCASSE, BOCUSE, Michel ROTH fin voilà c'est... Je ne pense pas que ça soit du business non, voyons positif ! Aider, transmettre, partage et pis pour nous aussi je pense pour nous donner envie d'aller manger dans les restaurants, se faire plaisir de temps en temps et que ça peut être de temps en temps à la portée des gens !

Étudiant : Tu as quelque chose à rajouter sur le sujet ?

N.G : Sur ce sujet-là (Rires), euh la médiatisation, ben écoute euh non j'ai pas...

Étudiant : Tu as envie de te barrer ? (Rires)

N.G : Non ! Non ! Non ! (Rires) Pas du tout t'es bête ! Beh non je pense que j'ai tout dit, non je pense que j'ai tout dit, moi je trouve ça excitant comme émission donc (Rires), voilà c'est, moi hier j'ai pas décollé de ma télé quoi ! Fallait pas me parler, j'étais à fond, ils ont cuisiné pendant 8 heures les mecs fin je veux dire tu peux que respecter même si c'est une émission de télé, qui a du montage, ok on le sait c'est bon la télé c'est que de la télé (Rires) et voilà moi je trouve ça excitant, c'est génial, c'est un moment où tu penses à rien, qu'à de la bouffe ! Mon dieu, le top quoi ! Tu vois des beaux produits, des belles assiettes, des beaux décors, des finitions, des petites idées qui peuvent te venir fin moi je trouve ça bien, j'aime bien en fait ! Tout simplement, ça ne me choque pas qu'il y ai ce genre d'émission et je ne trouve pas ça négatif au point à en débattre des heures sur les aspects négatifs de la médiatisation de ces émissions ou de ces chefs !

Étudiant : Donc plus ça sera dur, plus tu sera contente ?

N.G : Ben tu vois « MasterChef » au début je regardais maintenant je regarde plus du tout ça me soule, je regarde plus que « Top Chef » en fait, je regarde plus que ça, les autres je ne regarde plus beaucoup, sauf les reportages mais sinon les émissions télé-réalités cuisine je sais pas comment on peut dire ça, je regarde que « Top Chef », « MasterChef » je ne peux plus, machin sur M6 là, « Dîner presque parfait » je regardais au début mais pff c'est bon quoi c'est plus possible fin tout ce qu'il y a avec des notes, des machins j'aime pas parce que voilà je trouve qu'ils ont pas de... Je vois pas euh ouais la crédibilité quoi, là c'est quand même des chefs qui ont des restaurants depuis un certain temps, un meilleur chef du monde, on a 2 macarons Michelin, on a des chefs qui ont été élus meilleurs cuisiniers de

l'année euh on a des MOF, du beau passage de chef aussi, ce qui te permet aussi de comme je te disais, de connaître. Après oui ben là je pense oui c'est du business parce que là tu vois hier il y en a un qui est passé je le connaissais pas et j'ai tout de suite été sur son Facebook, j'ai « liké » et puis voilà ! Mon dieu (Rires) ! On est conditionné quoi, c'est horrible hein !

Annexe N : Interview de Paul-Emmanuel PICHON

Après avoir réalisé de nombreuses années d'études pour obtenir plusieurs Master notamment en gestion et marketing, Paul-Emmanuel PICHON se consacre à de multiples recherches pour concrétiser ses thèses et obtenir le statut de maître de conférence au sein de l'ISTHIA, ancien CETIA Il enseigne actuellement les disciplines comme le marketing et est chargé de communication et des relations internationales au sein de l'ISTHIA.

Nous sommes le 6 janvier, il est 17h05. Le rendez-vous est fixé dans la salle de réunion des responsables de formation de l'ISTHIA. L'entretien débute.

Étudiant : Vous connaissez notre sujet, donc on va commencer, est-ce que vous pouvez nous parler de votre métier, de votre parcours ?

P.Pichon : D'accord alors mon parcours euh donc j'ai fait une formation supérieure en gestion, une école de commerce en gestion. Après j'ai fait ce qu'on appelle une maîtrise en sciences et techniques c'est l'actuel master ici à l'ISTHIA fin au CETIA il y a 20 ans euh et ensuite j'ai fait un master 2 à l'époque on appelait ça DESS en marketing et après j'ai fait un master recherche en marketing aussi euh après je suis allé travailler un petit peu et je suis revenu pour faire une thèse en marketing sur les risques alimentaires voilà. Et après ça ben j'ai passé des concours pour rentrer en tant que maître de conférences à l'université en 2000... Euh j'ai soutenu ma thèse en 2006 et j'ai passé le concours en 2007 voilà donc entre la fin de mes études qui sont 97 et 2007 donc j'ai travaillé et j'ai, puis en même temps j'ai fait ma thèse donc voilà mon métier aujourd'hui, c'est, on appelle ça maître de conférences en marketing, en gestion c'est-à-dire que j'enseigne la gestion et je fais aussi un peu de recherche en gestion en marketing, voilà donc ça c'est pour la partie enseignant. Et à l'ISTHIA on a une partie administrative qui est un peu importante et donc je suis directeur adjoint de l'ISTHIA et je m'occupe plus particulièrement de tout ce qui est communication, relations avec les anciens, avec les étudiants euh voilà. Voilà à peu près mon parcours donc euh par rapport à l'alimentation ben euh on va dire j'y baigne depuis longtemps même si je n'ai pas fait le lycée hôtelier bon ben voilà j'ai quand même pas mal travaillé dans des hôtels, dans des restaurants et euh et euh donc j'ai fait ma thèse, j'ai fait mes recherches sur la notion de risques alimentaires, le comportement du consommateur.

En gros c'est comment est-ce qu'un client, un acheteur perçoit un risque alimentaire et surtout comment il essaye de le réduire, puisque le comportement du consommateur, on peut euh, le but final quand même c'est de, c'est d'acheter ou de choisir, voilà. Donc j'ai travaillé là-dessus et dans mes champs de recherche j'ai travaillé sur les risques alimentaires, j'ai travaillé sur la nostalgie aussi, j'ai un peu travaillé aussi ben justement la médiatisation des grands chefs, l'association entre les marques alimentaires, les grands chefs, euh comment est-ce que les grands chefs, la cuisine est médiatisée à la télévision bon voilà, plus sur l'aspect on va dire marketing communication, voilà à peu près mon parcours je sais pas si j'ai répondu à votre question ou si vous avez d'autres choses.

Étudiant : Non pas pour l'instant tout va bien. Ensuite qu'est-ce qui vous a poussé, motivé à vous diriger dans cette voie ?

P.P : Alors, pff, c'est très bizarre en fait effectivement j'ai toujours aimé ben d'un côté la gestion euh la finance, le marketing, et d'un autre côté j'ai toujours été attiré par le tourisme au sens large, l'hôtellerie, j'ai beaucoup voyagé aussi et euh mais au départ c'est des histoires qui sont très bizarres parce qu'en fait c'est comme vous quand vous êtes rentrés ici c'est un concours, comme moi quand je suis rentré à Toulouse en... 93 donc en MST donc en master sur concours alors j'étais pas franchement destiné à, je voulais rentrer sur Toulouse parce que c'est la ville qui me plaisait, pas plus le CETIA qu'autre chose parce que y avait, enfin bon j'ai eu le choix parce que j'ai été pris à plusieurs concours et donc comme vous peut être et j'ai choisi de rentrer ici et puis après euh... par rapport au marketing j'ai toujours aimé les cours de gestion j'ai toujours été intéressé par le marketing donc moi je me suis dit je vais me spécialiser là-dedans. Et puis après je suis allé travailler, je suis parti un an et demi en Polynésie Française parce que j'en avais marre des études j'avais envie de prendre l'air un peu et après je suis revenu pour faire ma thèse parce qu'au départ je devais pas du tout faire ma thèse pour, dans l'alimentation, j'avais choisi le domaine du marketing mais je voulais faire ma thèse dans euh..., déjà je voulais trouver une entreprise qui me finance pour faire ma thèse, donc je voulais faire une thèse on va dire euh... Très managérial, donc je m'étais dit bon, comme j'étais de Toulouse, bon je vais essayer de rentrer à la FRAM et le directeur marketing de l'époque voulait absolument qu'on travaille avec mon directeur de thèse sur la marque et service appliqué au tourisme et puis ça c'est pas fait parce que le PDG du groupe de la FRAM ne trouvait pas d'intérêts à ce qu'il y ai quelqu'un qui fasse un doctorat, enfin

bon c'était il y a longtemps hein c'était en 99 depuis les choses ont bien changé... Donc j'ai changé et puis après j'avais trouvé pour faire ma thèse dans une banque donc rien à voir, sur toujours la marque et la banque... Et ça c'est pas fait et j'ai perdu un an et puis j'ai perdu un financement enfin bon bref et puis finalement de fil en aiguille je suis revenu à l'alimentation donc je pense c'est (Silence), y a du hasard c'est sûr mais après j pense c'est aussi un peu ce que vous avez envie de faire, vous construisez un peu votre profil, y a des signaux comme ça de temps en temps qui apparaissent enfin voilà bon finalement moi je m'aperçois que c'est toujours ce qui m'a intéressé l'alimentation, la gastronomie, le tourisme, l'hôtellerie et puis voilà on fait sa thèse et puis on passe des concours et puis euh... On oriente à un moment donné ses choix quoi, moi j'avais envie soit de rester en Midi-Pyrénées soit de repartir dans les DOM-TOM, donc j'avais concentré vraiment mes concours pour devenir prof' à la fac, très concentré sur Midi-Pyrénées ou sur les DOM-TOM et puis voilà je suis rentré ici, on va dire par le hasard des concours de la vie, 15 ans après avoir fait mes études ici quoi, voilà quoi mais c'est vrai que ça c'est fait naturellement en fait, j'aime bien tout ce qui est communication, j'aime bien tout ce qui est marketing et puis ces domaines, les domaines dans lequel on est quand même, tourisme, hôtellerie, alimentation, c'est quand même des domaines qui sont sympas à étudier. Le tourisme ça fait rêver même si la réalité est quand même un peu plus compliquée que ça, bon l'hôtellerie c'est quand même très intéressant, la restauration c'est très intéressant, l'alimentation surtout niveau culture c'est très intéressant, donc voilà on va dire par hasard, mais pas complètement par hasard, parce qu'on construit son chemin de vie par des petites pierres par... Et puis après les émissions de télé, enfin tout ce qui est les grands chefs, tout ce qui est l'alimentation, j'aime bien regarder les émissions de télé, j'aime bien regarder des bouquins là-dessus et puis encore une fois c'est des sujets qui, je trouve, sont intéressants quoi à étudier, peut-être plus intéressants que par exemple que les pneus ou des chaussures, on est quand même dans des secteurs qui sont plus sympas que d'autres quoi, que la banque, les assurances, déjà par ce qu'on goûte parce qu'on (Silence) et puis parce que c'est très innovant, ça bouge beaucoup aussi hein l'hôtellerie, la restauration, l'alimentation que voilà j'trouve que c'est un secteur où il y a pleins de choses à faire, pleins de choses à apprendre, on apprend tout le temps, ça change tout le temps et puis euh si vous avez une vision internationale, si vous aimez bien voyager ben c'est un secteur dans lequel on découvre plein de choses ailleurs que chez nous

quoi (Silence), donc je trouve que c'est finalement euh un bon mix entre l'international entre les sujets qu'on aime bien l'alimentation, la restauration, le tourisme, l'hôtellerie.

Étudiant : Vous trouvez que c'est un moyen d'enrichissement personnel ?

P.P : De quoi ?

Étudiant : Étudier...

P.P : Ben oui parce que, parce que euh déjà il y a un vrai lien avec l'histoire déjà, il y a un vrai lien avec les cultures, avec les traditions et puis encore une fois euh on a l'impression que la gastronomie, la cuisine, on est les meilleurs du monde, la France. Finalement quand on sort un peu de son carcan et de son environnement ben on s'aperçoit que il y a d'autres choses qui se font, pas très loin, en Italie, un peu plus loin, en Chine, en Asie, en... Et finalement quand on est un petit peu à l'extérieur il y a d'autres choses qui sont très intéressantes : la première, certes la France a une vraie... On va dire une vrai euh... on est très apprécié à l'international pour notre gastronomie ça c'est sûr, mais il y a autre chose qui se fait voilà. Il y a des gastronomies qui sont très intéressantes, très euh très fines, très euh très complètes en dehors de la France quoi. Quand on regarde un petit peu les meilleurs chefs du monde c'est plus que des français, depuis longtemps, les meilleurs restaurants du monde, les meilleurs euh donc euh donc euh voilà donc euh c'est vrai que pour répondre à votre question, euh il y a, il y a comment dire la, la gastronomie, la cuisine c'est euh ben c'est passionnant, l'alimentation en général euh il y a pleins de choses qui se font, il y a beaucoup d'innovations, il y a beaucoup de, puis on a, on est très attaché quand même aussi à ça, ça fait vraiment partie de notre culture, tout à l'heure on parlait de la nostalgie, quand vous mangez des choses vous pensez à ce que faisiez vos parents quand ils étaient petits, votre grand-mère, donc euh on est très attaché finalement à cette culture-là quoi. Voilà, je pense que vous avez tous fait, quasiment le lycée hôtelier.

Étudiant : Oui, tous.

P.P : Et vous avez choisi euh, si moi je vous retournais la question si je vous dis pourquoi est-ce que vous avez choisi ces études-là, qu'est-ce que vous me répondriez ?

Étudiant : Par passion, ouais j'allais dire.

Étudiant : Parce qu'il y a du travail aussi.

P.P : Ouais.

Étudiant : Le plaisir de manger !

P.P : Ouais ben voilà c'est exactement ça, j'crois que avant tout euh on peut pas travailler dans l'alimentation, dans l'hôtellerie, dans le tourisme, dans la restauration, si on aime pas les gens et deux euh si on est pas tourné vers les gens et si on aime pas manger ça c'est sur (Rires), ça c'est clair et puis si on est pas, oui j'suis complètement d'accord avec vous, le plaisir et après c'est vrai qu'on est dans des secteurs où euh mine de rien euh ça recrute, il y a des belles carrières à faire et puis euh et puis euh, et puis en fait je prends un exemple très simple, quand je vois le nombre de stage qui tombent tous les jours, tous les jours, dans l'hôtellerie et la restauration qui sont en ligne sur le réseau, le nombre d'anciens qui nous contactent pour proposer des stages, des euh, il y en a énormément dans l'hôtellerie et la restauration énormément, il y en a aussi beaucoup dans le tourisme mais il y en a énormément dans l'hôtellerie et la restauration et puis euh et puis au niveau des études je sais pas comment vous le vivez mais euh on apprend quand même beaucoup de choses à plusieurs niveaux peut-être que certains d'entre vous ont commencé au niveau CAP, je sais pas eh vous avez vu votre progression, où alors vous être peut-être arrivés directement en Bac Techno, mais entre le Bac entre le BTS entre la suite et après si vous continuez au niveau Master, si vous demandez aux étudiants qui sont en Master, on apprend pleins, pleins de choses quoi, c'est un secteur qui est très ouvert, c'est un secteur où il y a beaucoup de choses à faire.

Étudiant : D'accord, pour un petit peu recentrer le sujet.

P.P : Ouais.

Étudiant : Pour vous qu'est-ce que la médiatisation ?

P.P : En général ?

Étudiant : En général.

P.P : (Silence) Alors faut que je réfléchisse là. (Rires) Ben moi je relierais déjà la médiatisation à la communication, je relirais à l'image aussi. La médiatisation c'est l'art de se faire connaître à travers des supports médias et les supports médias ils sont de différents types, ça peut être évidemment la télé, la presse, la radio, internet, les affichages, (Silence) et euh

la médiatisation c'est euh, ben vous avez un émetteur, vous avez un récepteur et vous avez un message à faire passer au milieu et quel, sur quel support vous le faites passer, voilà. Donc on peut avoir le meilleur produit du monde, on peut avoir le plus beau restaurant, on peut avoir, à un moment donné, si on, vous n'êtes pas médiatisés ben euh c'est compliqué même si le bouche à oreille existe, même si il y a internet etc... Il y a quand même à un moment donné où on a besoin d'être médiatisé pour être connu et donc euh faire en sorte que vos produits, vos services soient mieux vendus, soient mieux connus. Après je dirai qu'il y a quand même quelque chose de, sur lequel il faut faire très attention : c'est que, attention à ce que on médiatise, si vous médiatisez avec un mauvais produit, un mauvais service, une mauvaise comm etc... Ben c'est plus dangereux presque que d'être euh d'être euh, c'est plus dangereux que de ne pas être exposé quoi.

Étudiant : Est-ce qu'il y a un média qui se démarque plus les autres ?

P.P : Alors quand on regarde un peu les études, les euh, ce qu'on appelle euh si vous allez sur des sites internet euh sur les euh par exemple l'union des annonceurs, je sais pas si vous connaissez, l'union des annonceurs, si vous voulez c'est euh l'annonceur c'est tout ceux qui euh qui euh les entreprises qui voilà, dépenses des budgets de publicité, alors on s'aperçoit que euh le premier média c'est pas la télé, c'est la presse. Euh après il y a la télé, il y a internet qui bouge, qui bouge énormément et euh et euh vous avez quand même la radio qui euh est un média qui est quand même assez intéressant, un parce euh ça rentre dans la vie des gens, par exemple le matin quand on se lève quand on se douche quand on se nettoie, quand on prend le petit-déj', dans la voiture voilà euh c'est des endroits où euh où euh, il y a une exposition et, et, et finalement la radio on écoute quand même, on est peut-être plus attentif en écoutant les informations à la radio qu'à la télévision, où on est un peu passif, finalement on regarde les images mais des fois vous vous dites « Ouais qu'est-ce qu'il vient de dire », donc le média c'est quand même un média qui reste intéressant.

Étudiant : D'accord.

P.P : Après évidemment, j'ai envie de relier tout ça à des questions de budgets hein parce que euh une minute à la radio c'est pas le même prix qu'une minute à la télé, pas le même prix qu'un encart publicitaire dans une, un, dans un journal euh voilà tout dépend du budget qu'on a et tout dépend de et tout dépend de, de, de ce qu'on veut y faire et puis il y a toujours aussi quand même quelque chose d'important c'est que qui est-ce qu'on veut cibler

à un moment donné et, et, et on est obligé de cibler, fin connaître ses clients, faut connaître, pour les cibler et les connaître ça veut dire, savoir sur quel type de support on peut communiquer pour les toucher (Silence). Par exemple si vous euh touchez, si vous voulez toucher les personnes âgées vous allez peut-être pas faire une pub sur NRJ par exemple, je, je grossis un peu les traits mais euh vous avez qu'à regarder quand euh quand... à la télévision vous regardez par exemple les programmes l'après-midi vous regardez les pubs qu'il y a, elles sont plus ciblées en fait, c'est les sièges, les fauteuils roulants, les sièges, les résidences de séniors, les appareils auditifs, pourquoi parce qu'entre 11h et 16h c'est quand même beaucoup de personnes âgées qui regardent la télévision, euh, je sais pas si j'ai répondu à votre question, ou...

Étudiant : Vous arriveriez à développer plus la médiatisation euh par rapport à la télévision ?

P.P : Alors euh disons que le, effectivement, la médiatisation, la télévision c'est quand même un média ou alors bon j'ai plus trop les chiffres en tête, mais je crois qu'en France on y passe en moyenne euh je crois que c'est 3 heures ou 4 heures par jour, à peu près quelque chose comme ça si je me rappelle bien.

Étudiant : Oui c'est ça à peu près.

P.P : Alors en moyenne, ça veut dire qu'il y en a qui ne regarde pas, ça veut dire que...

Étudiant : Il y en a qui regarde beaucoup !

P.P : Beaucoup euh donc euh, euh c'était quoi votre question ?

Étudiant : La médiatisation plus spécifiquement de la télévision.

P.P : Ouais ben, ben donc euh ça reste quand même un média privilégié on est d'accord, ça reste un média où il y a de l'image et puis euh, euh, euh ça reste un mé... Fin ça se bouleverse quand même beaucoup la télévision parce que comme euh outil de médiatisation c'est beaucoup plus compliqué qu'avant, parce qu'avant il y avait pas beaucoup de chaînes aujourd'hui il y a la TNT, il y a le *replay* et ça, ça change quand même beaucoup les choses c'est-à-dire, euh aujourd'hui quand vous êtes sur le replay et ben euh vous regardez que l'émission et il y a pas les pubs qu'il y a quand vous êtes en direct et puis et puis il y a tout ce qui est sur internet vous pouvez trouver des bouts d'émissions sur

Youtube. Donc c'est un support qui a été énormément bouleversé, le, l'apparition du contrôle du direct aussi, hein ben qu'est-ce que vous, beaucoup de gens, ils mettent sur pause, et puis quand c'est les pubs ils avancent pour revenir au direct et donc du coup euh il y a des au niveau de la publicité par exemple ben il y a des études qui montrent que ben ça a beaucoup moins d'impact qu'avant quoi euh bon évidemment quand euh il y a des grosses superproductions style coupe du monde de rugby, de foot, de, évidemment, ça reste évidemment le média privilégié pour euh, pour médiatiser des, des événements, des, des, des produits, mais ça bouge beaucoup quand même, et, et d'un autre côté euh la médiatisation, l'intérêt de la télévision c'est que c'est, on est quand même sur un média qui est extrêmement créatif et donc euh qui peut développer pleins de types de supports alors évidemment on avait commencé par euh les émissions de télé-réalité style euh « Loft Story » etc... Il y a longtemps, bon ben aujourd'hui dans nos, dans nos métiers, dans la cuisine dans, dans, dans pâtisserie, dans, dans, dans, la restauration hein je pense « Cauchemar en cuisine » ou des choses comme ça, c'est des sujets qui plaisent, déjà parce que l'alimentation, la bouffe, c'est ça, ça intéresse tout le monde et puis ce que vise les télé-réalité c'est euh, c'est euh ça plaît au public, même si on constate parce que à moment donné le public se lasse, me semble-t-il de ce que j'avais vu il y a quand même un peu moins d'audience, aujourd'hui sur des émissions de « Top Chef » ou « MasterChef » qu'il y a quelques années, donc ils sont sans cesse obligés de se renouveler et quand vous regardez, euh je sais pas si vous suivez un peu les émissions de « Top Chef » , ça se renouvelle beaucoup d'une année sur l'autre hein on, on arrive sur des tendances, sur des émissions de food truck, il y a des choses un peu plus et puis après euh voilà et puis après euh c'est vrai que sur nos secteurs d'activités la télé ça reste quand même euh très créatif pour tout ce qui est euh... Gastronomie, cuisine...

Étudiant : Et que pensez-vous de la chute de « MasterChef » justement pendant l'été 2015 ?

P.P : Ben, je pense que euh, lassitude, lassitude et puis mine de rien, les gens s'aperçoivent, lisent des choses, discutent, et, et au bout d'un moment les gens s'aperçoivent que c'est pas la vraie vie quoi, c'est-à-dire que c'est ultra médiatisé, certes ces valeurs intéressantes, de courage, d'abnégation etc... Mais, mais euh la gastronomie française, fin le niveau gastro c'est 4 ou 5% de euh de l'emploi sur ce marché-là donc euh il y a pas que ça, donc euh ça

reste quelque chose euh oui ça reste du domaine du rêve, ça reste du domaine de l'excellence, mais c'est pas forcément représentatif de la vie par ce que, quand euh, de ce métier-là, on connaît les horaires en cuisine, on connaît la difficulté en cuisine, en salle, les charges, etc... Et c'est pas forcément le reflet de tout ça. Après le grand chef ça fait rêver, c'est la tradition, c'est euh ce qu'on appelle les gardiens du temple, c'est-à-dire que ce sont des, c'est eux qu'on le, qu'on la vérité, qu'on respecte et quand vous avez des grands chefs, des MOF, des, des, des gens un petit peu médiatisés c'est le cas de le dire, ben c'est des gens qui touchent, qui touchent les gens quoi après euh voilà, après j'ai envie de dire c'est comme, c'est comme tout à moment donné, trop d'informations et trop de, ça engendre un phénomène de lassitude quoi, (Silence). Mais bon, fin moi j'avoue personnellement il y a 2, 3 ans je regardais beaucoup « Top Chef » que j'aimais bien, le concept etc... Et puis on se lasse un peu, on suit moins alors ils essayent un peu de mettre du suspense, de mettre des épreuves, de parler un peu de la vie des gens, de... Mais bon après je sais pas dans votre étude ce qui serait intéressant de faire, ce serait de prendre des journaux télévisés, fin des « Télé Poche », des « Télérama », des « Télé 7 jours » etc... Et regardez le nombre d'émissions de cuisine qu'il y a, sur par exemple euh 6 mois, et regardez qu'est-ce qui est vraiment télé réalité, qu'est-ce qui est émissions d'informations et il y en a beaucoup quoi, tous les dimanches soirs sur je sais plus quelle chaîne il y a une émission sur euh sur l'alimentation, il y a, il y a, faudrait faire la liste de tout ce qui est « Top Chef », tout ce qui est « MasterChef », quand est-ce que ça passe, sur quelle chaîne et on va s'apercevoir que, à mon avis euh, les chefs et la cuisine ça reste un des, un des sujets qui passent le plus à la télé quand même, malgré cette lassitude, un peu...

Étudiant : Par-là vous voulez dire que les émissions de cuisine qui sont censées être un divertissement, deviennent presque de la télé réalité ?

P.P : Alors certaines plus que d'autres je pense, ouais, certaines plus que d'autres, bon « Top Chef » quand même un peu de la télé réalité quand même, fin c'est une sorte d'émission de télé réalité, après vous avez, vous avez en fonction du média, fin de la chaîne TV sur laquelle c'est euh, c'est pas tout à fait les mêmes objectifs, sur France 2 c'est quand même plus de l'information que sur TF1, où faut absolument faire euh faire de l'audience, évidemment là ils sont aussi tributaire de l'audience, donc euh, mais après voilà, euh, tout ce qui est émission de cuisine ce serait intéressant de regarder qu'est-ce qui est émission de cuisine en

tant que tel, c'est-à-dire on fait des recettes, on présente, relier ça au terroir aussi, parce qu'il y a, il y a beaucoup d'émissions de terroir de, de, de où il y a de la gastronomie, fin où il y a de la cuisine, je sais pas comment on peut dire. Donc euh, je pense que ce qui serait intéressant dans votre travail, c'est de regarder en fonction du type de chaîne, du type de média quels sont les types d'émissions de cuisine, parce que vous êtes sur la médiatisation de la cuisine, pas des grands chefs, la cuisine en général après il y a, il y a pleins de choses, il y a des produits dérivés, il y a des jeux sur la Wii, il y a des boutiques spéciales ustensiles de cuisine euh il y a évidemment les livres de cuisine...

Étudiant : Ben on s'est recentré sur la télévision en fait.

P.P : Voilà vous vous êtes recentrés sur la télévision et ce que je veux dire c'est que de part de l'exposition de la télévision, fin du nombre de personnes exposées à la télévision, derrière il y a pleins de choses, pleins de choses qui en découlent. (Silence)

Étudiant : Vous avez eu l'occasion d'étudier la médiatisation dans l'une de vos thèses, pour quelles raisons et qu'est-ce que cela vous a apporté ?

P.P : Ouais, alors, euh bon moi ce qui me, moi j'aime bien travailler sur les marques et en fait à un moment donné, c'est parti de deux, de deux constats, alors ça remonte à loin, faudrait regarder Bernard LOISEAU, vous vous rappelez quand est-ce qu'il ait décédé. 1999 ou 2000 je sais plus.

Étudiant : C'était près des années 2000 !

P.P : Je sais pas, mais enfin bon bref, en tout cas moi ce qui m'avait euh, j'avais lu un article dans la presse et m'était euh, j'avais lu un truc, ça m'avait extrêmement choqué, c'est que euh il était en partenariat avec Royco, j'pense, sur les soupes, et il y avait carrément sa photo, les recettes de Bernard LOISEAU avec sa photo et quand il est mort, il y a eu une explosion des ventes des briques avec sa photo dessus et ça m'avait super choqué, et après j'avais vu un autre truc alors je sais plus si c'est GAGNAIRE qui faisait une pub pour Whiskas (Rires), à l'époque où il avait, où il avait plus de, où il avait eu des problèmes avec ses restaurants, où il avait fait faillite, je sais plus quoi, alors je sais plus si c'est GAGNAIRE. Je l'avais écrit dans un article, mais je m'en rappelle plus et ça m'avait choqué, je me suis dit comment est-ce qu'un grand chef comme ça peut faire une pub sur de la nourriture pour chat.

Et c'est là que j'avais compris la force finalement, euh ce qui m'intéressait c'était d'essayer de comprendre la force que pouvait avoir l'image des grands chefs sur une marque. Et après j'avais commencé à regarder toutes les associations des grands chefs avec des marques, bon alors le précurseur depuis très longtemps c'était BOCUSE avec la marque Rosière, où lui si vous allez sur l'INA, vous allez trouver des pubs, lui il était intouchable il y a 30 ans, mais c'était toujours le précurseur. Et ce qui m'intéressait de comprendre c'est que euh quels étaient les grands chefs qui souhaitaient, fin qui s'engageaient dans la médiatisation et quels sont ceux qui refusaient, j'avais envie de dire, les puristes ils refusaient, pas question de se marier avec, euh, l'industrie agroalimentaire et c'est ce lien moi avec les grands chefs et l'agroalimentaire qui m'intéressait et qui m'intéresse toujours d'ailleurs et en fait ça évolue avec les années, c'est-à-dire qu'il y a 20 ans, c'était tabou, aujourd'hui c'est plus tabou, il y en a encore qui veulent pas le faire, il y en a certains qui se cachent, mais moins qu'avant, quand vous voyez qu'il y a des grands chefs qui sont avec Sodexo où euh c'est des choses qui sont révolutionnaires aujourd'hui et que dans les lycées hôteliers quand vous dites restauration collective et grands chefs, les jeunes ils vous regardent ils vous disent « Mais non c'est pas ça qu'on apprend dans les lycées hôteliers, la gastronomie c'est la gastronomie, la restauration collective c'est pour les nuls », alors qu'il y a de très belles carrières à faire en restauration collective, c'est du management, de la gestion d'hommes, de budget etc... Donc là moi c'était ça qui m'intéressait et qui m'intéresse toujours, bon moi j'ai un peu lâché le fil parce que je suis sur d'autres choses mais euh. Et après, je sais pas si vous le ressentez dans votre projet tutoré, mais ça reste euh très sympas à étudier, c'est des sujets qui sont sympa euh de voir euh de voir des grands chefs, de voir la médiatisation, de voir comment est-ce que la télé peut faire et défaire les carrières, de voir les imposteurs. Pendant les vacances de Noël j'avais lu un article sur Marc VEYRAT qui était condamné euh suite à la COP 21, parce qu'il a fait des travaux chez lui, où je sais pas où et c'était contre les écologistes, voilà, moi je me dis que ce gars, fin j'ai l'image de ce gars, c'est quoi, c'est un grand chapeau, il va dans la montagne, il va chercher des plantes, c'était ça son image, c'était cultiver, de voir ça, bon ben le gars il a perdu, il a cassé complètement son image. Donc ce qui est intéressant je pense dans la médiatisation de la cuisine et des grands chefs, c'est qu'on joue un peu avec le feu quand même, c'est-à-dire que ça peut apporter comme ça peut détruire quoi et moi je me rappelle, vous connaissez « L'homme à la spatule », hein euh Fabrice MIGNOT ?

Étudiant : Oui.

P.P : J'me rappelle il y a 3, 4 ans, Fabrice MIGNOT avait été, euh ils venaient de lancer leur boîte et euh on s'était vu comme ça et ils me demandaient des conseils et puis ils disaient, voilà, qu'est-ce que t'en penses, on me propose d'aller dans « Top Chef ». (Silence) Et moi je lui avais dit « Fais gaffe, parce que si tu te fais éliminer tout de suite, certes tu vas être vu devant des millions de personnes etc... Mais l'image sur ton entreprise, voilà c'est-à-dire t'arrives tu te fais éliminer tout de suite au premier tour bon ça peut avoir un impact sur l'image. Par contre, si tu vas loin, oui ». Et finalement il a fait l'émission, là cet été sur TF1 sur « Le meilleur cuisinier de votre région » ou je sais pas quoi, et il a fini 3^{ème} donc les bénéfices de cette médiatisation, pour eux ils sont énormes, voilà. Mais j'pense que euh il ne faut pas tout miser sur la médiatisation, c'est-à-dire s'il y a pas de contenu et si il y pas de vrais personnalités, s'il y a pas, fin ça fonctionnera à mon avis, fin ça peut, ça ne va pas fonctionner très longtemps. Et un peu parfois le danger, d'une manière générale c'est ce qu'on appelle le story-telling, des gens qui racontent une histoire, qui inventent une histoire, si derrière il y a pas des faits, il y a pas du fond. Hein euh un exemple dans l'agroalimentaire c'est l'eau de Quezac par exemple, hein la légende, il y a toute une pub sur la légende, sauf qu'en 85 elle existait pas cette eau, c'est une marque qui a été inventée, je crois en 85, 90. Donc voilà ça c'est les aspects très négatifs du marketing, de la médiatisation, qui faut combattre, c'est euh on raconte tout et n'importe quoi et euh voilà, il faut faire attention à mon avis à ça.

Étudiant : Et l'autre partie de la question c'est qu'est-ce que cela vous a apporté, ces recherches ?

P.P : (Silence) Ben personnellement, ça m'a apporté d'un peu mieux connaître ce milieu, encore une fois comme je vous disais, travailler sur un sujet qui est passionnant, et puis justement de, de, de, de voir que ce qu'on voit en marketing, comment ça s'applique ou pas euh sur ce sujet-là quoi.

Étudiant : D'accord. (Silence) Et que pensez-vous vraiment de la médiatisation, de la cuisine dans les médias, à la télévision plus précisément ?

P.P : Bah pff (Silence). Je suis assez mitigé en fait, je ne sais pas si on vous a déjà répondu ce genre de... C'est-à-dire j'trouve que euh, ça peut être très bien comme ça peut être très mal.

Pour les raisons que je vous ai dit tout à l'heure, c'est-à-dire que euh s'il y a trop de médiatisation les gens ils vont se lasser, les gens... Ça peut casser des images, ça peut donner une fausse image de la réalité et en même temps ça peut faire rêver le public et en même temps ça peut permettre à des talents de se développer, voilà, donc je suis un peu, voilà, un peu euh...

Étudiant : Vous pensez que c'est un phénomène durable ou que c'est un effet de mode ?

P.P : Alors là, aucune idée, ce que je vois c'est qu'on est dans une société de communication, de médiatisation, de paraître. Tiens c'est quoi Facebook par exemple, vous avez tous Facebook ?

Étudiant : Oui !

P.P : Bon, ben c'est quoi, vous marquez votre personnalité, en fait, plus ou moins, vous vous vendez, vous vous marquez, vous vous racontez une histoire, vous montrez aux autres ce que vous êtes, vous êtes un produit, vous marquez votre personnalité. Alors plus ou moins, et, et, et vous savez qu'il y a des dérives, comme il y a des choses... Donc c'est, c'est dangereux par exemple, la médiatisation de votre personnalité ça peut être dangereux, combien il y a de recruteurs qui vont regarder sur Facebook , qui vous voient en photo en maillot de bain, en train de faire des conneries, machin, truc, ça peut... Faut faire très attention. Eh ben je pense que c'est un petit peu la même chose, c'est-à-dire que, la médiatisation à la télévision, c'est un objet, fin c'est un phénomène dangereux et brûlant, faut vraiment essayer de maîtriser les choses. Et si c'est maîtrisé, si c'est pensé, si c'est réfléchi, s'il y a pas d'excès, oui c'est bien, mais ça peut vite euh ça peut vite partir en sucette et je comprends les grands chefs, que certains grands chefs refusent, toute médiatisation parce que se disent leur vie « Moi t'façon ma vie c'est de bien faire à manger, c'est de vivre ma passion comme on disait tout à l'heure, c'est de... Et le reste je m'en fiche », il y en a qui en ont besoin, il y en a qui n'ont pas besoin, tout dépend. Vous pouvez être un chef trois étoiles Michelin, avoir 40 couverts et ça vous suffit et puis vous pouvez être un chef étoilé Michelin et avoir des restaurants partout dans le monde, à un moment donné voilà, qu'est-ce que vous avez envie de faire. C'est sûr qu'un grand chef qui passe au 20h sur TF1 pendant les fêtes de Noël où euh, évidemment là il est ultra médiatisé donc pour son business c'est bon. Mais je comprends des gens qui refusent d'être médiatisés ou qui ne veulent pas rentrer dans le système entre guillemets quoi.

(Silence) Comme je comprends par exemple qu'il y a des jeunes qui refusent Facebook qui euh, ce qu'on appelle, il y a un phénomène en ce moment, il y a il y a la génération déconnectée, c'est-à-dire que il y a des pages Facebook qui se ferment, des Twitter qui se ferment, une utilisation modérée du téléphone, parce qu'on est pris finalement dans une espèce de médiatisation qui est compliquée quoi.

Étudiant : Et justement pour ceux qui acceptent de faire partie de ce milieu, pour vous quelles sont les motivations des personnes participant à ce type d'émission ?

P.P : Se faire connaître !

Étudiant : Seulement se faire connaître ?

P.P : D'avoir du pouvoir (Silence), d'être aimé. C'est très égocentrique quand même, d'être aimé c'est-à-dire moi ce que je, moi j'ai envie que les gens m'aiment, j'passe à la télé, les gens vont voir ce que je fais, euh et puis après il y a un côté business oui bien sûr, je sais pas si je réponds...

Étudiant : (Approbations)

P.P : C'est-à-dire qu'à un moment donné mais de manière générale, il y a des gens qui ont plus ou moins envie d'être aimé que d'autre. Il y a des gens qui ne vivent que dans ça, c'est-à-dire, il faut que je montre que ce que je fais c'est super, je vais au restaurant je vais prendre une photo, je la montre à tout le monde, moi ce que je fais c'est super, je fais pleins des choses, bon je médiatise ça sur Facebook ou à la télé ou ailleurs. Ben il y a besoin à moment donné d'être aimé, fin je sais pas comment dire, si vous le ressentez comme ça, c'est le besoin de montrer que j'existe que je suis aimé, un besoin de reconnaissance. Et les grands chefs c'est quand même beaucoup ça ceux qui passent à la télé, ils ont tellement donné, ils ont tellement souffert, ils ont envie d'être aimés quoi, voilà, évidemment c'est pour gagner de l'argent, on est d'accord, mais au-delà de tout ça si on reste pas que dans une préoccupation on va dire euh financière on peut se poser la question, pourquoi être médiatisé, être connu, être aimé, être suivi, générer les tendances, euh oui, qu'on parle de moi.

Étudiant : Parmi toutes les motivations que vous avez dites, il y en aurait une ou plusieurs qui ressortiraient plus que d'autres ?

P.P : Sur la médiatisation ?

Étudiant : Oui.

P.P : (Silence) Ben moi j'vous dirais euh ouais, euh un espèce de pouvoir, de séduction ou financier, ou de ce que vous voulez, euh et euh et après euh et après d'un point de vue strictement professionnel ben gérer des affaires quoi, j'pense que ça faut pas le nier, il y a beaucoup de gens vous regardez dans « Top Chef » par exemple, les jeunes qui sortent ils montent des business, tout le monde va les voir, ce qui serait intéressant ce serait de savoir est-ce que ça reste dans la durée ou pas et ça c'est des effets pervers de la médiatisation, c'est-à-dire euh, je sais plus comment il s'appelle là le gars de l'Aveyron, Quentin et euh.

Étudiant : Noémie !

P.P : Et Noémie, voilà bon, ils ont explosé derrière, là aujourd'hui j'vois ils font des pubs pour Tutti pizza machin, j'me dis les pauvres, ça doit être la misère quoi, s'associer avec une pizza alors que c'est des grands chefs qui s'associent avec des pizzas, c'est vraiment, pour moi c'est un effet très pervers de la médiatisation, c'est clairement pour gagner de l'argent, ça veut dire qu'ils sont prêts à abîmer entre guillemets leur image en s'associant à une boîte de pizza, voyez ça pour moi c'est un effet pervers de la médiatisation. Alors soit je sais pas ils se sont un peu perdu, c'est leur préoccupation derrière, ils veulent gagner beaucoup d'argent, mais après c'est une philosophie de vie, est-ce que dans votre vie vous voulez gagner beaucoup d'argent, avoir la dernière voiture, dernier téléphone, bref être un parfait consommateur. Ou est-ce que vous aspirez à autre chose, à euh voilà, à des relations euh interpersonnelles fortes euh ah euh. Mais je pense qu'il ne faut pas, jamais oublier que dans la médiatisation il y a quelque chose à mon avis très fort, c'est qu'on peut vite se brûler les ailes.

Étudiant : Justement, vous pourriez nous parler plus des aspects négatifs ou de la face cachée ?

P.P : Ben moi la face cachée, ça peut être une vraie addiction c'est-à-dire que, super j'suis aimé, tout le monde m'aime, tout le monde euh. Et que quand vous retombez dans le noir ben il y en a qui, hein il y a pleins d'exemples de star du *show bizz* qui sont pris dans le système, parce que et puis dès qu'ils sortent du système c'est fini quoi, parce qu'ils ne vivent que pour ça, euh et puis euh, donc c'est un effet pervers.

Et puis deuxième effet pervers c'est qu'à un moment donné votre image soit associée à n'importe quoi. Beh un exemple, c'est pas dans l'alimentation mais, mais un exemple d'un gars qui a fait beaucoup d'argent mais qui a vendu un peu son image c'était CHABAL. Hein on le voit pour les pubs Urgo, pour les assurances, pour les machins, le type il prenait tous les contrats qui passaient quoi. Alors à mon avis il vaut mieux avoir un ou deux gros contrats et être ultra médiatisé sur des choses en relation avec ce qu'on est, sa personnalité, son métier, etc... Que de prendre des trucs dans tous les sens et puis et puis maintenant CHABAL c'est fini c'est-à-dire maintenant on le voit plus dans les pubs quoi, donc, ou peu. Donc il y a, il y a, il y a à mon avis il y a un effet très pervers, il faut bien l'avoir en tête, c'est que la médiatisation ça dure qu'un temps. Et si vous n'avez pas derrière assuré vos arrières, sur autre chose, là c'est dangereux. Par contre si être médiatisé c'est juste quelque chose en plus de tout le reste, ça c'est bien. On profite du euh du euh côté positif du euh bah de la médiatisation.

Étudiant : D'accord. D'après vous quels sont les effets de la médiatisation de la cuisine sur les ménages en France ?

P.P : Alors, euh les effets de la médiatisation de la cuisine sur les ménages en France, alors déjà, moi j'pense un truc, très intéressant c'est que les gens se remettent à cuisiner et les gens se reintéressent à la nourriture, à l'origine des produits, à comment on les cuisine, il y a un côté bon pour la santé, voilà, il y a tout ça, faut pas oublier que il y a 10 ans euh les mêmes que vous il y a 10 ans savaient pas cuisiner. Donc il y a un retour à ça donc ça j'trouve que c'est très bien et il y a une réappropriation aussi des valeurs, euh des valeurs, de tradition de son terroir hein et pis, je reviens sur l'étranger, quand vous partez à l'étranger vous dites « Bah oui chez moi on fait ça, on fait ci, on fait ça, ça jamais » c'est jamais autant important, les produits, les recettes de votre région que quand vous êtes à l'étranger. Hein donc ça je trouve que c'est très positif, après le côté négatif toujours pareil, c'est euh, je pense que c'est donner de faux espoirs et de fausses idées aux gens c'est-à-dire que de voir un jeune qui a 20 ans, 22 ans, qu'est super bon, le gars il a bossé pendant 10 ans euh 80 heures par semaine, pour arriver là et ça on l'entend pas assez j'trouve dans les émissions de télé-réalité. (Silence) Ça ne vient pas tout seul, c'est du travail. Donc le côté négatif à mon avis, c'est la valeur travail qui est mise de côté.

Et j pense que c'est tout à fait ce qu'on vit aujourd'hui, on est aujourd'hui toujours dans l'instantanéité des choses parce qu'on veut tout, tout de suite sauf que à un moment donné ça ne fonctionne pas, on ne peut pas avoir tout, tout de suite. On ne peut pas acquérir une technicité, de la connaissance, euh enfin ça vous le savez, vous êtes de ce métier là, tout de suite, ça prend du temps et c'est un petit peu le problème de la société c'est que aujourd'hui on pense que tout est facile, tout, tout de suite et euh les, les, les supports style les Facebook, les Twitter, les machins, euh les trucs, on réagit en instantanéité, etc... Et donc ça casse un peu ce, cette valeur travail. Donc ça pour moi c'est un des dangers de la médiatisation, c'est faire croire aux gens que tout est facile, que tout se fait très vite, un exemple que encore je regarde, parce que ça peut servir pour les cours, ça peut servir pour tout, c'est les émissions de Capital, quand vous regardez Capital vous avez l'impression que les gars c'est hyper facile, ils montent des business à l'international, non mais attendez, pour un qui réussit, il y en a pleins qui réussissent pas et puis ça se fait pas en 10 minutes quoi. Hein c'est très angélisé quoi.

Étudiant : C'est un peu une machine à rêves ?

P.P : Ouais, vraiment, vraiment, pour moi la médiatisation, je me répète mais c'est vraiment à double tranchant, c'est vraiment à double tranchant, si on peut résumer ça comme ça c'est que attention ah... On en a pleins d'exemples, fin c'était pas votre génération mais quelqu'un qui est décédé il y a pas longtemps, c'est Pascal BRUNNER je sais pas si vous en avez entendu parler ?

Étudiant : Non.

P.P : C'était un présentateur de France 3, c'est un gars qui faisait une émission qui s'appelait « Facile à chanter » vous regarderez sur le net et c'était une émission, c'était comme « Plus belle la vie » en ce moment, c'était regardé tous les soirs et en fait c'était une émission de divertissement c'était des gens qui chantaient. Et le mec euh beau gosse, super belle voix, beau chanteur, machin et sauf que il est tombé dans l'enfer de cette médiatisation, tout était facile, il picolait, il fumait, il machin, après il est tombé dans l'oubli, cancer de la gorge j'sais pas quoi et euh il est revenu devant les médias pour essayer de s'en sortir il a fait un bouquin et vous voyez sa tête, c'était vraiment le beau gosse et vous voyez sa tête maintenant, fin maintenant il est mort mais euh le gars a complètement cramé et il a dit « Je me suis fait cramé par le système » et à 55ans il est euh voilà, il est décédé il y a pas

longtemps, vous taperez sur le net. C'est quoi, c'est un gars il a, il s'est fait complètement bouffer par la machine, vous imaginez, vous êtes tous les jours, vous êtes regardé par pleins de personnes, vous êtes une star donc euh tout est facile, les restos, la picole, les amis, les machins, certainement la coke, fin je sais pas et du jour au lendemain ça s'arrête, comment est-ce que vous pouvez résister à un truc comme ça, donc à un moment donné si vous avez pas les pieds sur terre, pour moi la médiatisation c'est vraiment ça, rester toujours ce qu'on est même si on est médiatisé, ultra médiatisé et c'est difficile des fois parce que c'est tellement facile à un moment donné, on en voit des jeunes chanteurs, des jeunes machins qui sont ultra médiatisés et du jour au lendemain on en parle plus, euh il y a pleins d'émissions comme ça, où on voit des gens, on fait des stars en 3 semaines, 1 mois, 2 mois et après on entend plus parler d'eux, comment vous voulez que la personne, euh c'est très déstabilisant quoi.

Étudiant : Ça a un effet sur l'orientation des jeunes ?

P.P : Ah je pense, bah oui, j pense parce que, parce qu'aujourd'hui, la société française en tout cas française, donne l'impression que tout est facile, euh faut être euh, le paraître est beaucoup plus important que l'être, l'individualisme est beaucoup plus important que le collectif et donc cette médiatisation, fin ces supports de médiatisations ben c'est fait pour ça quoi, ça facilite ça et ça entretient quelque chose qui est dangereux quoi.

Étudiant : La médiatisation de la cuisine ça entretient un culte en fait ?

P.P : Ouais aussi, après c'est positif, c'est positif, c'est négatif, c'est vraiment les deux,

Étudiant : Comment cela ?

P.P : Beh euh le, le fait de remettre au centre de préoccupation des français, bien manger, bien se nourrir, cuisiner, cuisiner pour les amis, cuisiner pour la famille, un moment de convivialité, de relations sociales, être fier de ce qu'on fait, il y a un lien aussi avec les loisirs créatifs par exemple, depuis quelques années les loisirs créatifs explosent, bah finalement on peut peut-être associer le fait de cuisiner à des loisirs créatifs, donc ça c'est très positif et ça c'est la médiatisation qui a permis ça voilà, moi je suis pas un spécialiste mais bon quand vous regardez un peu quand vous regardez en arrière c'était dégradant de faire la cuisine, c'était, c'était voilà, vous votre génération, vous avez pas connu ça mais il y a 10-15 ans dans les lycées hôteliers, vous faisiez le lycée hôtelier parce que vous pouviez pas rentrer ailleurs,

ça c'est complètement inversé ça, complètement et on le voit, les bons étudiants, les bons élèves c'est quand même des gens qui sont sortis du lycée hôtelier parce que ils sont bien formés, ils sont rigoureux, ils ont le respect, ils ont, fin vous le voyez même ici à la fac, c'est pas dans toutes les composantes c'est le même respect des étudiants, le même, parce que vous sortez de voilà. Donc j'dirais la médiatisation de la cuisine c'est positif pour ça et puis après c'est négatif parce que parfois on vend un peu du rêve inaccessible quoi, mais comme toute médiatisation. Quand vous voyez un reportage à la télé où on vous dit que quelqu'un a fait fortune en 2 ans, 3 ans, 6 mois, c'est 1 exemple sur combien d'échec, et les jeunes parfois s'identifient trop à ça quoi.

Étudiant : Vous pensez que ça démocratise la cuisine ?

P.P : Ah oui, oui bien sûr, ça par contre c'est un effet très positif, démocratisation de la cuisine, de la connaissance, ben fin il y a qu'à voir tous les magasins spécialisés en cuisine qui se mettent en place, c'est voilà, c'est, ça démocratise vraiment. Et les gens sont fiers aussi de ce qu'ils font parce que quand on fait la cuisine, on est fier de ce que l'on présente, de, de, de partager avec les gens, alors voilà, j'dirais que la démocratisation, la médiatisation de la cuisine à un effet positif qui est de refaire se parler les gens, refaire partager les choses ensemble euh voilà.

Étudiant : Un côté plus social ? Rendre plus social les gens ?

P.P : Euh ouais, la cuisine c'est ça quand même, moi je sais que j'avais fait travailler un groupe sur euh, sur euh la notion de un truc qui commence à partir en France, mais pas trop quand même, c'est le troc de produits cuisinés euh voilà, c'est-à-dire que vous cuisinez et vous allez sur un site et vous échangez une part de pizza que vous avez faites contre autre chose bon ça c'est vrai qu'au Canada ça marche beaucoup, en France, c'est en train de se mettre en place, ben finalement il y a de la convivialité là-dedans, parce que on fait les choses soi-même, on y passe du temps, un peu d'amour, fin symboliquement, donc oui pour le fait que la cuisine soit médiatisée il y a pleins de côtés positifs bien sûr, mais ne pas trop angéliser la médiatisation, il y a des effets très négatifs dont on a parlé.

Étudiant : Et vous ne pensez pas qu'il y a une saturation ?

P.P : Je suis très partagé sur ça, parce que oui je pense qu'il y a une saturation, mais en même temps quand on regarde les programmes télé il y en a toujours autant, donc euh ça

veut dire que ça marche, des boîtes privées comme M6, comme TF1 si ça fait pas assez d'audience ça dégage, parce que derrière c'est le prix des secondes publicitaires qui sont négociées, qui euh, donc euh (Silence), je pense qu'il y en a beaucoup, je pense que peut-être que ça va se réinventer, mais quand même quand vous regardez sur des faits objectifs, quand vous regardez toutes les émissions de cuisine qui sont à la télévision, il y en a encore beaucoup. Et là à mon avis dans votre travail vous devriez regarder un peu le nombre d'émissions qu'il y a, comparer les audiences, sur certaines émissions voir si ça chute beaucoup, pas beaucoup. Effectivement je sais pas « Top Chef », ça fait quoi 6 ans ou 7 ans que ça existe, j'en sais rien.

Étudiant : C'est la septième saison.

P.P : Effectivement, c'est normal que ça perde en audience, c'est normal, il y a l'effet surprise qui disparaît, mais si vous passez je sais pas moi de 6 millions à 5 millions au bout de 7 ans ça reste quand même très honnête. Et du coup ça oblige les producteurs, ça oblige les gens à innover, il y a eu des trucs sympas l'année dernière sur « Top Chef », mais voilà encore une fois on est dans une société du paraître de la consommation, de l'instantanéité et les gens qu'est-ce qu'ils font, ils zappent. On zappe les amis, on zappe les émissions de télé, on zappe tout aujourd'hui. On va voir ailleurs quoi, tellement on est dans une télé situation d'hyper choix qu'on zappe.

Étudiant : On a pu voir au cours de l'année 2015 que la notoriété de certains chefs avait été entachée parce que les médias faisaient ressortir des côtés négatifs de la cuisine, qu'est-ce que vous en pensez ? Par exemple il y a Yannick ALLENO (Rires), Joël ROBUCHON ?

P.P : Ben VEYRAT encore là, eh ben c'est ce que je vous dis depuis le début, euh attention à la médiatisation, que comme on s'offre et on montre tout, donc si vous avez des trucs à vous reprocher, ça ressort aujourd'hui ça sort aujourd'hui il y a les médias, il y a internet, donc à un moment donné on est tout de suite accusé de tout aujourd'hui, alors parfois c'est vrai, parfois c'est des gens qui font des accusations pour gagner de l'argent etc... Ça se finit en général mal, mais quand il y a, quand c'est la vérité c'est ça aussi, accepter d'être médiatisé c'est accepter d'être passé au broyeur et à la machine à laver, donc oui, ça a un côté positif et ça a un côté négatif. Mais après soit dit en passant euh la violence entre guillemets dans les cuisines ça a toujours existé, on est d'accord, sauf que la médiatisation permet de faire sortir des sujets comme ça mais ça a toujours existé, moi je faisais des extras il y a 20 ans

chez un chef sur Toulouse dont je tairai le nom eh ben en cuisine il y avait des casseroles qui se balançaient, fallait se baisser pour pas les prendre sur la tronche, ça a toujours existé ça.

Étudiant : Mais le grand public il ne le sait pas forcément.

P.P : Non il idéalise, encore une fois, il idéalise les choses.

Étudiant : Et justement ça ne peut pas constituer un frein à ce que les jeunes s'engouffrent dans cette voie ?

P.P : Si peut-être, ça peut, après toujours pareil, il faut que ça repose sur des faits objectifs, il faut que derrière il y ai des enquêtes, il faut que derrière, est-ce que c'est vrai, est-ce que c'est pas vrai, vous savez qu'aujourd'hui on peut dire tout et n'importe quoi tout de suite. Sur Twitter, vous dites « Voilà, on va balancer un truc », c'est retweeté, c'est euh c'est, c'est ça la société aujourd'hui. Elle est, elle est, elle est très compliquée parce que tout peut se savoir rapidement, on est dans l'instantanéité. Et quelque chose de positif peut-être par le bouche à oreille, par internet, par tout ce que vous voulez peut aller très vite, en positif, comme en négatif et c'est la conséquence de la médiatisation et de la surexposition des gens.

Étudiant : Ça vous fait peur ?

P.P : À moi je suis, vous allez me trouver vieux jeu etc... Mais je refuse Facebook, j'ai pas de Facebook, j'ai pas de Twitter, vous ne trouverez que des photos de moi sur le net j'ai envie de dire professionnelle, je trouve qu'il faut pas du tout étaler sa vie quoi, mais ça c'est ma vision perso. J'dis sa vie perso et même sa vie professionnelle, moi je suis contre l'étalage de sa vie professionnelle. Pourtant vous trouvez des articles, des trucs comme ça, mais c'est juste cette année que je les ai mis en ligne, voilà moi je suis par rapport à ça, si j'étais un grand chef etc... Machin, (Silence), pff j'comprends les grands chefs qui veulent rester tranquille quoi. Parce que vous pouvez tellement être broyé par le système, tellement être l'objet, vous êtes l'objet de convoitise, vous êtes l'objet d'admiration mais vous êtes aussi l'objet de convoitise. Moi il y a des trucs qui me font peur, je vois les gens « Oui on est en vacance à tel endroit, machin », oui ben d'accord ben ça veut dire que l'appartement il est là, qu'il y a personne à l'appartement. Non mais il y a pleins de choses, pleins de choses, j'sais pas euh, quand vous aurez des enfants, moi j'trouve mettre des photos de ses enfants sur le net j'trouve ça waouw. Ah moi je vais même vous dire, quand je me suis marié, j'ai ma

petite nièce qui a mis des photos du mariage sur son Facebook, je lui ai dit « Tu les enlèves, c'est ma vie, c'est notre vie », je veux pas que les gens voient, c'est euh, moi je suis très, mais bon peut-être que c'est moi qui ai tort. Mais je comprends votre génération, vous êtes une génération qui êtes tout le temps connectée, hyper connectée et moi aussi je le suis mais j'ai envie de dire l'expérience fait que euh moi j'suis très protecteur par rapport à ça quoi, je fais très attention quoi. Parce que, euh, voilà quoi parce qu'on peut être vite...

Étudiant : Et sur la médiatisation de la cuisine, est-ce que vous voudriez rajouter quelque chose ?

P.P : Ben euh sur la médiatisation de la cuisine j'ai envie de dire, un déjà c'est un super sujet (Rires), il y a pleins de choses à dire, euh c'est un sujet d'actualité, euh c'est un sujet euh qui touche beaucoup de personnes et du côté des professionnels et du côté ben du public et après moi en guise de conclusion moi j'dirais attention il y a pleins d'aspects positifs mais ne mettez pas la focale juste sur les aspects positifs, il y a des aspects négatifs et avoir bien en tête que la médiatisation ça peut être une arme pour les entreprises fin une arme dans le sens pour développer les marchés etc... Mais ça peut vite se retourner contre vous, la preuve ALLENO, machin, euh après alors après il y a des gens qui se foutent complètement de ce que l'on dit d'eux et j'ai envie de dire faut pas non plus être euh, mais après cela dépend des sensibilités, il y en a que ça peut toucher, que ça peut détruire, euh ça des exemples euh Bernard LOISEAU, Pierre BEREGOVY, c'est gens-là ils se sont suicidés parce que ils ont été l'objet de rumeurs de machin, de truc. Donc voilà ça peut faire du bien comme ça peut faire du mal. Après moi je connais des gens qui se font attaquer de partout et qui s'en foutent complètement, mais ça dépend. Donc voilà je pense en guise de conclusion que c'est intéressant à travailler parce que c'est vraiment d'actualité, c'est que le début à mon avis mais euh mesurez bien les côtés positifs et faites très attention sur les dérives quoi, parce que il y a des carrières qui se défont, j'vous avez donné, fin non c'était pas avec vous, euh moi quand j'parle de tout ça en cours j'prends toujours l'exemple des restaurants « Chez Margot ». En 1989, les restaurants « Chez Margot », c'était une chaîne qui travaillait sur le sous vide, on dit tout, trop alors que ça se faisait, tout le monde le savait, c'est les seuls qui ont acceptés de passer à la télé parce que c'était un sujet tabou, c'est passé à M6 sur Capital, la semaine d'après la chaîne était coulée et moi je me rappelle sur Toulouse, c'était à, je me rappelle très bien, c'était à Portet-sur-Garonne, je sais pas si vous allez au centre

commercial de Portet-sur-Garonne, il y a le Boulanger et à droite il y a un magasin qui s'appelle Armand Thierry, ben c'est là où il y avait un restaurant « Chez Margot », eh ben il y avait un énorme panneau « Ne croyez pas à ce que vous dit M6, venez visiter nos cuisines », mais trop tard le mal était fait. Donc voilà pour moi ça ce sont des exemples de médiatisation voilà et en plus mais les gens aujourd'hui ils applaudiraient parce que de toute façon... Et Bernard LOISEAU justement il été interviewé dans cette émission il disait, en 89 il disait ça, il disait que le sous vide c'est quelque chose d'avenir, en 89, un chef trois étoiles qui dit ça, il disait les grands repas républicains quand ils sont 1000, 1500 personnes à nourrir en même temps, évidemment que le sous vide ça sert. Et très honnêtement quand on mangeait des trucs cuisinés sous vide si c'est des produits de bonne qualité c'est bon. Quand vous allez dans les mariages, quand vous allez dans tous les restaurants, on mange que du sous vide entre guillemets quoi voilà. Mais ça, ça a tué l'entreprise « Chez Margot ».

Étudiant : Quel avenir vous voyez pour tout ça en fait ?

P.P : Ben je pense qu'on est dans une société où tout est médiatisé, où t'es comme je disais hein, société de l'image, de l'aspect, de l'apparence, de l'immédiateté, donc évidemment la médiatisation ça va continuer à se développer, de multiples supports parce que internet se développe parce que les smartphones, les machins les trucs, aujourd'hui vous regardez, tout de suite vous avez l'information, la médiatisation oui, les Twitter, les Facebook, les sites par exemple on en a pas parlé, les chaînes de télévisions d'informations qui tournent en boucle, c'est une horreur ça, d'un petit truc on vous en fait l'événement du siècle quoi, donc ça déforme, tout est médiatisé, ça déforme donc heu, voilà oui je pense ça va continuer à se développer. Après voilà j'ai envie de dire ceux qui se font médiatiser attention à pas perdre leur âme quoi, c'est vraiment le danger et oui et puis comme on disait tout à l'heure si on a des choses à se reprocher ou des choses pas nettes, attendez-vous quand vous êtes médiatisés à ce que cela vous tombe sur la tête c'est normal, puisque vous êtes la convoitise de personnes qui vous admirent mais aussi de personnes, l'être humain est, tous les êtres humains ne sont pas bon, donc il y a des mauvaises personnes qui vont passer leur temps à essayer de faire du mal, de dire des choses, par jalousie, par pleins de choses, après, mais vous allez le faire, faire, interroger des chefs, interroger des gens qui sont dans le milieu de la cuisine ou de l'alimentation ou de la gastronomie voir si eux sont comme moi, prennent des euh, fin je sais pas vous en avez déjà fait ?

Étudiant : Pour l'instant Michel SARRAN et Pierre AUGE.

P.P : Et alors ?

Étudiant : Pour Michel SARRAN que du positif, il a des réserves mais cela reste une très belle expérience.

P.P : Je pense qu'il gère bien son image !

Étudiant : Il nous a quand même parlé du stress vis-à-vis de la diffusion de l'émission et des réseaux sociaux en parallèle, il nous a dit qu'il surveillait tout ce qu'il se disait en même temps que l'émission était diffusée quoi, pour lui c'est un tsunami qui peut vite dégénérer.

P.P : Interrogez MIGNOT et CORONA, j'veais faire vieux jeu, mais je trouve que pour des jeunes ils ont hyper la tête sur les épaules, c'est-à-dire qu'ils sont ultras médiatisés, il ne travaillent que sur Facebook, c'est-à-dire ils n'ont pas de commerciaux, c'est leur Facebook, mais on avait beaucoup discuté, parce que, et Guillaume m'avait dit, on sait très bien que ça va s'arrêter, on met pas tous nos œufs dans le même panier et notre rêve c'est d'avoir un restaurant, parce que le jour où tout s'arrêtera on aura quand même notre restaurant, voilà. Et, et, et ça j'trouve que euh c'est très fort si vous voulez, des jeunes qui ont pas 30 ans, si j'sais pas, si je sais pas ils doivent avoir 29, 30, ils sont sorti il y a 5 ans. Donc se dire qu'on est sous le feu des médias, la télévision, euh ils font, ils font pleins de choses, des films pour les grands chefs etc... Ils savent très bien que d'un jour à l'autre tout peut s'arrêter et quand vous avez et là j'crois que MIGNOT, j'vous l'ai mis là sur le truc de panneau de Team Forum, il fait une émission pour une quotidienne pour une chaîne de télé, donc vous imaginez le stress et en même temps vous imaginez l'exposition et ça, ça sort pour quoi ? Parce qu'il a été repéré quand il faisait l'émission sur TF1 cet été et parce que les réseaux sociaux et parce que et c'est toujours pareil, vous vous faites pirater votre compte, les mecs mettent n'importe quoi, euh l'image, il faut à mon avis dans vos travaux et si ça vous va on arrêtera là, travailler sur le lien entre médiatisation et e-réputation, parce que la réputation et la e-réputation sont complètement liées avec la médiatisation. Voilà.

Étudiant : Merci beaucoup.

Annexe O : Interview de Pierre LAMBINON



Après avoir appris les bases à l'école hôtelière de Toulouse Pierre LAMBINON obtient son Baccalauréat Technologique puis poursuit son parcours en BTS option B. À la sortie de ses études, celui-ci forge ses armes dans des maisons de renom auprès de grands chefs de cuisine comme Alain DUCASSE ou Gérard PASSEDAT. Puis il

ouvre son premier restaurant à Toulouse, le « Py-R », qu'il va vendre pour ouvrir un second restaurant, cette fois-ci entouré par des proches, plus familial mais gardant le même nom et la même ville d'implantation.

Nous sommes le 7 Mars 2016 au restaurant de Pierre LAMBINON, nous sommes installés au bar avant que celui-ci commence son service du soir. L'entretien débute.

Étudiant : Merci de nous recevoir, pourriez-vous nous parler de vous dans une première partie, votre parcours ?

P.L : Ça va être plus long que 20 minutes (Rires), alors mon parcours, école hôtelière à Toulouse pendant 5 ans, Bac Techno, BTS, euh stage au « Louis XV » à Monaco avec Alain DUCASSE, sorti de BTS un an et demi au restaurant « Ô Saveurs » de Rouffiac, puis je pars à Londres pour Alain DUCASSE pour l'ouverture du « Dorchester » pendant 6 ou 8 mois je crois, euh je rentre à Toulouse, je pars pour Marseille chez Gérard PASSEDAT 8 mois et je rentre à Toulouse et je monte ma première affaire le « Py-R » restaurant comme le second que je garde 4 ans, que je revends entre temps je m'associe avec mon frère fin familialement, je... Il va m'entendre le téléphone ?

Étudiant : Oui si vous le souhaitez on peut couper...

P.L : Non, non, non mais donc je revends on monte ici depuis trois ans, obtention de l'étoile il y a 1 mois et pour le parcours c'est bon. (Rires)

Étudiant : Oui parfait, pouvez-vous nous parler de votre métier ?

P.L : Mon métier c'est simple c'est euh... Former une équipe de cuisine et de salle, trouver des producteurs de qualités, traiter des produits correctement, les cuire, les préparer, les cuire, les assaisonner et voilà. Après la médiatisation elle est présente toujours depuis un petit moment quand même, après il y a là surmédiatisation qui est là depuis une dizaine d'années je pense mais euh un métier ça a toujours été médiatisé, hein LOISEAU il a toujours été médiatisé donc euh BOCUSE il a toujours été médiatisé, vous savez c'est le temps qui fait que, le temps et la période dans laquelle on vit qui fait que c'est plus ou moins médiatique hein, aujourd'hui avec les réseaux sociaux et le journalisme ça va plus vite donc il y a beaucoup plus de médiatisation.

Étudiant : Vous pourriez nous donner une définition de la médiatisation ?

P.L : (Silence) Une définition c'est que aujourd'hui on fait du chef de cuisine un peu la star dans un restaurant, alors que les médias c'est quoi ? C'est un journaliste qui va insister sur un point et qui va en faire un truc de malade alors que demain on a fait le chef de cuisine, on a fait le pâtissier alors bon la prochaine étape c'est le maître d'hôtel quoi. C'est très bien parce que euh, parce que par exemple on était un peu euh avec une image d'homme préhistorique avec les cuisiniers, alors que là ça a vachement démocratisé le métier et aujourd'hui on a vachement de main d'œuvre qui arrive grâce à ça, après il y a les mecs qui pensent que c'est comme à la télé et les mecs qui se rendent compte que ça va être un peu plus dur que prévu. Hum (Silence), ouais c'est quand même là ils en font un peu trop là je pense.

Étudiant : Que pensez-vous de cette médiatisation ?

P.L : Moi je ne suis pas contre tant que ce n'est pas pour moi, moi on m'a proposé de faire « Top Chef » plusieurs fois et je ne vois pas l'intérêt, c'est le même discours que ce matin quoi, je ne vois pas... Hum je pense que c'est un feu de paille, ce n'est pas quelque chose de durable.

Étudiant : Vous pensez que ça va disparaître dans le temps ?

P.L : L'émission ou le mec dans l'émission ?

Étudiant : D'abord l'émission ?

P.L : Ça ne durera pas.

Étudiant : Et le gars dans l'émission ?

P.L : S'il sait se servir de l'outil je pense que ça peut réellement le faire connaître, mais seulement sur les premiers candidats, pas ceux qui passent aujourd'hui, je pense que c'est déjà (Silence), je sais pas vous en pensez quoi vous ?

Étudiant : On vous laisse la parole, on ne peut pas se permettre de vous influencer. (Rires)

P.L : Pour tout vous dire je n'ai jamais regardé un « Top Chef », je ne sais pas comment se déroule... Allez en tout et pour tout j'ai dû regarder 5 minutes depuis que ça existe, je ne porte pas de jugement dessus c'est juste que ça ne m'intéresse pas, je n'ai pas le moment, le déclic d'allumer la télé et regarder « Top Chef ». Déjà que normalement je ne regarde pas la télé.

Étudiant : Selon vous pourquoi certains chefs utilisent ces médias ?

P.L : Je pense que ça les aide beaucoup au niveau de leurs restaurants et financièrement, vous savez un restau aujourd'hui il faut le remplir, quand on veut gravir les échelons rapidement il faut des moyens financiers quand on est à son compte c'est chaud quoi. Je pense que ça les aide énormément sur la visibilité et sur le remplissage je pense.

Étudiant : Pour vous il y aurait seulement un côté économique ?

P.L : Beh oui après ça sert à quoi sinon ? Non mais après je pense qu'il y a une expérience à vivre mais bon (Silence) moi on me dirait « T'es jury », je dirais « Ouais pourquoi pas », c'est vrai tu rencontres des gens et tout mais il y a moyen quand même... Je sais pas je pourrais pas trop vous dire, je vois pas, je pense avant tout qu'il y a une expérience à vivre, je parle en tant que jury hein, je parle pas en tant que candidat hein mais hum ça reflète certainement un côté économique hein. Plus vous êtes visible et plus après vous avez les contrats qui tombent, on vient vers vous.

Étudiant : Vous pensez que ces chefs connaissent une certaine influence complémentaire grâce à ça ?

P.L : Oui, je pense que ça les rend influant, ouais clairement.

Étudiant : Ils créent une image ?

P.L : Je pense, mais je pense qu'aujourd'hui c'est pas une mauvaise chose d'être à la télé c'est dans l'ère du temps, il faut vivre avec son temps, je pense que c'est une très bonne chose. Pour l'entreprise qu'ils gèrent à proprement chacun d'entre eux, si c'est bien fait je pense que c'est bénéfique, mais faut faire attention à ne pas se griller mais bon ça ils sont au courant quoi...

Étudiant : **Comment** un candidat peut se servir de ces médias ?

P.L : Bah déjà à la base ces gars-là ils ont du talent aussi, je pense qu'il y en a, je pense que il y en a dans les émissions qui sont vraiment bons parce que sinon ça ne marcherait pas, il n'y aurait pas d'audience. À un moment donné c'est comme tout hein si c'est pas bon dans un restaurant vous allez pas y manger quoi, s'il n'y a pas un bon mélange dans l'émission ça marche pas quoi, ils prennent des chefs étoilés quand même de renommé et pour certains à l'international et ils prennent des candidats où à un moment ils vont sortir du pâté quoi. Moi je me suis retrouvé une fois à regarder le nouveau « Grand Pâtissier » ou je sais pas quoi, les premières émissions avec MICHALAK là il y a quand même des mecs qui euh... Ils savaient gérer la poche à douille hein, ils n'étaient pas mariés les types, donc à un moment donné il y a quand même des bons éléments dans l'émission. Et encore une fois si il n'y avait pas de bons éléments et bah ça attirerait pas l'œil quoi.

Étudiant : **Certains chefs y voient un business, que pouvez vous dire à propos de ça ?**

P.L : Je dirais que ceux qui, qui auraient une entreprise voient qu'il y a un business, il ne faut pas se leurrer hein au bout d'un moment, moi un mec qui vous dit « Je fais ça, c'est ma passion », bah sortez les calumets de la paix et les bananiers, faut quand même, il y a toujours du business derrière qu'on soit clair. Après chacun l'interprète à sa façon hein, chacun mais un degré de business dans son domaine bien à lui mais c'est pas parce que... Vous vivez de votre passion non, non c'est ma passion qui me fait vivre.

Étudiant : **Si vous aviez eu l'occasion vous auriez souhaité rentrer dans ce milieu ?**

P.L : Moi ça dépend de euh... Déjà ça dépend des gens avec qui j'aurais été, des personnes, du feeling, de l'être humain, de l'équipe qu'il y aurait eu en place et après ça dépend quand même de mon, de mon activité ici enfin quoi... Si j'ai une équipe solide je pars, parce que c'est quand même de sacrés contraintes, si on parle de « Top Chef » c'est quand même, ils partent trois mois je crois en tournage, il faut pouvoir partir 3 mois hein quand vous avez je

ne sais pas combien de milliers d'euros à la banque et que vous avez une équipe à payer tous les mois, il faut quand même être un minimum en place quoi.

Étudiant : Tout le monde ne peut pas s'accorder de faire cette expérience ?

P.L : Les gens attendez, les chefs qui font ça ils sont en place hein, faut pas hein, le jury que vous avez dans « Top Chef », Michel SARRAN, Hélène DARROZE et ETCHEBEST c'est quand même des fin... ils sont pas mauvais les types quoi.

Étudiant : Et pour les candidats ?

P.L : Et beh moi quand on me l'a proposé je ne pouvais pas, fin déjà ça ne m'intéresse pas parce que je n'ai pas du tout d'esprit de compétition, mais après je me dis « Putain quand même partir de chez toi trois mois pour passer à la télé », parce que vous avez je crois, fin à l'époque vous n'aviez pas le droit de prendre contact avec votre restaurant (Silence), je crois qu'il y a une clause du genre pendant un certain temps vous n'avez pas le droit de les contacter.

Étudiant : Vous pouvez nous en dire plus sur ce sujet ?

P.L : Ils décident les découpages, du montage, donc ils ont un droit sur les montages et euh... Il me semble j'avais eu la nénette du casting là moi que, parce qu'une année il voulait vraiment me recruter, je pense que c'était il y a trois ans. En fait je n'avais pas remplis l'inscription et ils voulaient direct me faire passer les tests à Paris alors enfin bon, moi Paris je pars en weekend, je pars pas faire le con derrière une planche (Rires). Non mais là je viens de recevoir un mail pour être euh, le mec il a dû halluciner pour être euh mince, pour participer aux restau des chefs sur « Equip'Hotels », le restau des chefs c'est 15 chefs qui vont tourner, des chefs étoilés sur un restau éphémère mais le truc qui a vachement de gueule quoi et là je viens de refuser parce que je veux aller à « Equip'Hotels » mais je n'ai pas envie d'aller faire le gland, prévoir, partir avec un camion d'ici...

Étudiant : Si vous étiez dans ce milieu qu'est-ce que cela vous apporterez ? Personnellement ? Pour votre restaurant ?

P.L : Mais, moi je vais vous dire ici mon premier restau c'est parti du jour au lendemain grâce à un papier dans L'Express national, un papier, un page entière en express style, élogieux, un vrai papier quoi.

Donc en fait à Paris ça va très vite de se faire connaître ça va très, très vite, Paris c'est (Silence), c'est très bien pour ça parce que vous avez tous les journalistes qui ont le cul dans le fauteuil dans le XVIème et que ça va très vite, qu'ils se déplacent dans Paris et qu'ils ne font pas trop la province. Un journaliste quand il rentre chez vous en province et bah euh je peux vous dire que ça vous débloque la situation mais vraiment rapidement parce qu'en fait après le truc avec le journalisme et les médias, une fois qu'il y en a qui vient grappiller le, le morceau ils arrivent tous derrière pour pouvoir dire « Moi aussi j'y étais ! », donc là à partir du moment où vous en avez topé un correctement derrière vous avez des papiers, mais le plus dur c'est d'en faire venir un ! Et tout ça en fait c'est du réseau, nous ici en fait le premier jour le journaliste GAUDRY est venu parce que un jour on a eu un repas à l'ancien restau un midi, un déjeuner, c'était que des avocats et il y avait une des filles des avocats qui était l'attachée de presse de, des frères POURCEL à Montpellier et cette nénette me dit « Écoutez, moi j'ai un ami », elle a même pas mangé au restaurant hein elle a bu un café avec son père à la fin du repas. Donc elle me dit « J'ai un ami journaliste qui, je ne vous dirai pas son nom mais je vais essayer de vous le faire descendre » et donc c'était François-Régis GAUDRY. François-Régis GAUDRY je ne sais pas si vous voyez qui c'est mais c'est un auteur culinaire, il passe sur Europe 1 le samedi matin, il a des chroniques un peu partout, fin c'est pas c'est quand même un mec attention hein quoi et il est réputé pour être intègre, le type est validé par les trois quart des mecs quoi donc euh c'est quand même pas n'importe quoi. Donc au bout de 2 mois ce François-Régis GAUDRY, mais on savait pas que c'était lui nous, il avait pas réservé à son nom et donc il a mangé et ça c'est bien passé donc il nous a pondu un papier. Donc vous voyez une nénette qui vient boire un café avec son père qui est avocat et qui fait son repas là et elle est attachée de presse pour les frères POURCEL. En fait c'est que ça. Ça tient à rien, ça ne tient absolument à rien. Je vous donne un autre exemple la semaine derrière j'en parlais à ZANCA et je n'en ai pas parlé ce matin mais j'ai parlé vite fait de, j'avais loupé vite fait un service la semaine dernière, la semaine dernière je loupe un service, vous allez voir comment c'est fou (Rires), je loupe un service le midi mais vraiment loupé et une table en particulier, une table qui attend trois quart d'heure ses entrées fin, parce qu'on a un changement d'équipe c'est un peu compliqué en ce moment fin voilà on loupe un service bon je n'ai aucun de mal à dire que ça arrive mais on ne travaille pas sur des boulons, on travaille avec des humains, il y a des irrégularités voilà c'est comme ça hein.

Faut pas vouloir se rassurer mais il faut savoir se le dire et je dis à ma cousine « Là on a vraiment loupé la table tu l'invites », et là elle me dit « Attend quand même », non, non je lui dis « Tu l'invites j'ai vraiment envoyé de la merde, ce que j'ai envoyé ça ne me correspond pas tu l'invites ». La nénette c'était la rédaction nationale de France 3. Donc là, là j'ai tapé dans le mille, là j'ai eu un coup de chance parce que je l'ai invité, elle m'a envoyé un mail en me disant, parce que j'ai pas voulu la voir en plus, parce qu'à la fin elle voulait voir le chef et tout ça mais j'ai dit à ma cousine « Non j'ai trop honte je peux pas la voir, prends lui son numéro je l'appellerai mais là je peux pas la voir ». La nénette elle m'a envoyé un mail, mais élogieux quoi, parce qu'elle a vu que il y avait un problème et si vous anticipez le fait qu'il y a un problème et que le problème est pris à la racine, les gens ils comprennent. Alors que si vous laissez trainer un problème et que vous dites « Bon c'est une fois comme ça », vous vous dites c'est bon. Non, ça ne passe pas, ça passe plus. Les gens maintenant, aujourd'hui il y a plus rien qui passe, l'erreur elle est fatale, les gens veulent être pressés ne pas attendre non ! Ils ne veulent pas attendre mais ils ne veulent pas qu'on les presse, non mais c'est sincère ce que je vous dis hein. Les gens ils veulent manger sans être complètement embêtés, manger un midi tranquille, un soir aussi des fois mais ils veulent tout, tout de suite ça ils veulent pas attendre, mais même moi je le reconnais, de toute façon moi le premier des fois je ne veux pas attendre au restau. Je suis pressé de manger, faut manger et puis voilà quoi, après ça dépend de quel type de restaurant et quel moment de la journée et de la semaine vous venez quoi.

Étudiant : Vous nous avez parlé des émissions à la télévision qui font ressortir les points négatifs de la cuisine comme par exemple les violences en cuisine, que pouvez-vous nous en dire ?

P.L : Que c'est vrai, après je pense que le commis de ROBUCHON, il est tombé au bon moment avec la bonne journaliste qui a bien remué la merde parce que ce mec-là a fait deux jours de cuisine chez ROBUCHON et que ça tout le monde dans la profession le sait, donc il a fait un essai de deux jours, une période d'essai de deux jours et il avait les bons contacts et il a balancé. Après c'était peut-être un peu vrai que ça secouait à Bordeaux mais euh c'est vrai que de toute façon, on sait de source sûre qu'il y a des violences en cuisine parce que ça se sait et c'est comme ça mais après je pense que aujourd'hui on ne peut plus manager des

mecs en leur foutant sur la gueule, on est quand même au XXIème siècle faut quand même à un moment donné arrêter quoi et voilà je pense qu'il ne faut pas laisser faire ça.

Étudiant : Vous pensez que ça fait bouger les choses ?

P.L : Ah bah déjà ça va en calmer plus d'un je pense qu'il y ai pas mal de chose qui circulent, de chèques parce que le commis va dans le bureau en disant « Écoutez il s'est passé ça alors maintenant ou ça s'arrête ou je pars chez les flics » et là souvent bah le patron fait un chèque pour arrondir le truc, le mec dégage et moi je suis commis dans le truc, le mec il me met une bouffe, je peux vous dire que je suis pas épais mais moi il prend un retour, le pochon il le prend dans le museau. Faut arrêter à un moment donné fin moi je monte à cheval et je ne tape pas sur mes chevaux, il y a d'autres méthodes pour imposer les choses que de taper ou insulter les gens quoi. Après qu'il y ait un coup de bourre en cuisine que de temps en temps ça parte un peu. Comme dans n'importe quel domaine, ma compagne elle est en médecine et elle me dit dans des salles d'opérations des fois ça part en vrille aussi quand c'est planplan, c'est planplan hein. On fait quand même un métier exigeant, ce que je veux dire c'est qu'il faut que ça redescende comme c'est monté enfin je pense. L'insulte quand même euh... Vous me faites chier ça va quoi, mais après quand tu commences à traiter de « sale pute » ou « cuisinier de merde » là ça dépasse un peu le truc quoi.

Étudiant : Vous pensez qu'il existe des travers à cette médiatisation ? Des aspects négatifs ? Cela vend du rêve ?

P.L : Après vous savez il y a beaucoup de gens qui regardent, je pense qu'il faut rêver, qu'il faut oser, il faut s'acharner et il faut travailler. Moi si j'ai 4 conseils à donner c'est ça, après le rêve sans travail bah faut pas s'emballer j'y crois pas trop hein. Quoi que ce soit hein sans travail, qu'on ait des diplômes ou pas de diplômes je veux dire Alain DUCASSE il n'a même pas un CAP, pourtant aujourd'hui il gère une multinationale, 2500 salariés il a 25 étoiles au Michelin, 75 millions d'euros de CA avec de la restauration commerciale hein donc euh... Et sur du gastro hein pas sur de la chaîne donc je pense que tout est passé sur le feeling et la finesse de l'humain en clair c'est pas, ça il n'y a pas de définition vous voyez ce que je veux dire ?

Étudiant : Oui très bien, vous auriez un point à rajouter sur le sujet ?

P.L : Moi je pense que la médiatisation elle a beaucoup aidé parce que le cuisinier c'était quand même quelqu'un de rustre, au fond de sa cuisine c'est vrai, maintenant on en a une image de mec, là vous prenez LIGNAC qui sort avec Sophie MARCEAU, ALLENO il était avec Patricia KASSE il y a quelques années. On en a une image quand même de mecs qui bougent, un peu branchouille quand vous prenez MICHALAK avec un petit bracelet, un petit machin, on en a quand même une image beaucoup plus démocratisée et ils sont jeunes, ce sont quand même que des mecs qui, c'est la nouvelle génération, c'est en vogue donc c'est quand même important de remettre les choses au goût du jour, mais après faut pas voir en ça que des choses faciles parce que avant ça même si MICHALAK maintenant il passe à la télé, à un moment donné il a bossé comme un acharné, il a fait son talent, il a travaillé pour avoir encore plus de talent, on en arrive pas là par hasard comme ça enfin voilà. Si on a pris un PIEGE ou un SARRAN pour passer à la télé c'est qu'à un moment donné ils sont bons, il faut faire la part d'audience et on ne s'entoure pas de blaireaux pour faire de l'audience fin, c'est toujours pareil c'est ce que je vous disais encore ce matin d'être bon ouais c'est une chose, d'être entouré des meilleurs s'en est une autre. Moi là ça fonctionne je vais y aller là je vais ça, ça va pas, ça c'est bien, ça, ça peut être mieux mais bon ça fonctionne quoi.

Étudiant : Le cuisinier qui était auparavant connu, maintenant est reconnu ?

P.L : Il y a encore du boulot à faire mais ouais je pense que maintenant c'est gratifiant d'être cuisinier, moi j'ai commencé l'école hôtelière, je suis sorti de troisième c'était la voie de garage quand même, alors qu'aujourd'hui les écoles hôtelières sont saturées mais bon combien vont faire ça, combien vont se lever tous les matins, oui c'est dur, c'est dur comme métier hein moi je vais pas, moi je ne m'en rend pas compte parce que je suis passionné, enfin je ne me rend pas compte, si je devais faire le bilan de ce que j'ai fait là maintenant depuis que je fais de la cuisine, plus de dix ans et bien je ne regrette rien et je referai ce que j'ai fait, je travaillerai peut-être même d'avantage mais combien il y en a qui vont se passionner pour ça et qui vont aller gratter le fourneau deux fois par jour, dormir 5h par nuit, combien qui vont le faire fin c'est tout. C'est un métier de passion, oui c'est un métier de passion, c'est une vocation, c'est pas euh...

Étudiant : Vous ne pensez pas que là-dessus justement les médias cachent ces choses ?

P.L : Plus maintenant je pense, je pense que quand même le public est averti. Je pense que là maintenant tout le monde est au courant de la difficulté de la chose quoi honnêtement je pense.

Annexe P : Guide d'entretien des professionnels

➔ Présentation de l'interviewé :

Pouvez-vous présenter votre parcours ?

En quoi consiste votre métier ?

Qu'est-ce qui vous a poussé et motivé à vous diriger dans cette voie ?

➔ Les chefs dans les médias :

Pour vous, à quoi correspond la médiatisation ?

Que pensez-vous de cette médiatisation ?

Est-ce un phénomène de mode ou bien le développement d'un nouveau concept marketing ?

Selon vous pourquoi les chefs utilisent-ils les médias ?

Les chefs médiatisés connaissent-ils une affluence dans leur établissement ?

Certains y voient un *business*, que pouvez-vous répondre à cela ?

Les chefs véhiculent-ils une image à travers la médiatisation ?

➔ Les médias et vous :

Comment êtes-vous rentré dans ce milieu ?

Pourquoi utilisez-vous ces médias ?

Qu'est-ce que cela vous apporte ?

Avez-vous remarqué un engouement pour venir travailler dans votre établissement ?

Certains aspects cachés de la cuisine sont maintenant mis en lumière. Quel est votre ressenti ?

Quels sont les travers de cette médiatisation ?

La médiatisation de la cuisine à la télévision

Thèmes	Pierre Augé	Michel Sarran	Fabrice Mignot
Définition de la médiatisation ?	Phénomène important qui met quelque chose en lumière	« Etre utilisé par les médias » (papier, radio, télévision). Le média le plus fort est la télévision.	C'est une voix qui va parler aux gens afin de faire passer un message à travers les médias (réseaux sociaux, Youtube, télévision)
La cuisine dans les médias	« La médiatisation remet en valeur la cuisine ». Elle permet de réapprendre à cuisiner.	« Les médias nous utilisent »	Cette médiatisation a mis en valeur le métier
Est-ce un phénomène de mode	Oui c'est un phénomène durable mais il faut travailler en permanence pour rendre ce phénomène durable. Il faut être présent régulièrement mais pas trop.	Durée de vie limitée. « Top Chef est devenu un incontournable »	C'est un phénomène de mode qui est devenu durable au bout de 10 ans, mais qui tend à diminuer.
Motivation / Intérêts des chefs à utiliser ces médias	Certains font ça pour être connu, passer à la télé et augmenter le taux de remplissage de leur établissement. Pierre le fait plutôt pour valoriser son métier et montrer la réalité du secteur.	Vivre une expérience, un challenge et s'enrichir professionnellement	Montrer la réalité de la cuisine / Se faire connaître / Remplir leur restaurant / Moyen de promotion
Dérive de cette médiatisation	Engendre beaucoup de critiques peu constructives / Oubli de la notion de travail / Emission de télé réalité qui ne représente pas la réalité et les difficultés du métier	On devient un homme public qui appartient à tout le monde / Faire attention à son image notamment sur les réseaux sociaux	La nouvelle génération se dirige vers ce métier pour de mauvaises raisons : « prestige et gloire » / Notoriété rapide et éphémère / Beaucoup de critiques / La télévision vend du rêve
Effets / Répercussions de cette médiatisation	Augmentation de la clientèle internationale / Pas d'augmentation de demande d'emplois dans le restaurant	Beaucoup de sollicitations et de choses intéressantes	Changer les mentalités sur le secteur / « Universalisation de la cuisine » / Permet de se construire une carrière

Annexe Q : Grille d'analyse des entretiens de professionnels

La médiatisation de la cuisine à la télévision

Thèmes	Nadège GATTAUX	Pierre LAMBINON	Paul EMMANUEL PICHON
Définition de la médiatisation ?	Mettre en avant quelque chose en le montrant à la télévision de façon négative comme positive.	« La médiatisation se fait lorsqu'un journaliste va insister sur un point pour en faire un truc énorme. »	« Art de se faire connaître à travers des supports médias » / Message à faire passer par la télévision, la radio et internet
La cuisine dans les médias	Cette médiatisation met en lumière le métier qui est maintenant connu et reconnu	« C'est dans l'ère du temps » La cuisine s'est démocratisée mais public sait que c'est un métier difficile.	« Lassitude » / « Dangereux et brulant » / « Faire rêver le public » / « Développer des talents »
Est-ce un phénomène de mode	La médiatisation de la cuisine est un effet de mode contrairement à l'engouement pour la cuisine. Les gens se lassent.	« Ca ne durera pas »	Ne sais pas pour la médiatisation de la cuisine mais pense que la médiatisation des chefs ne dure qu'un temps
Motivation/ Intérêts des chefs à utiliser ces médias	Véhiculer une image / Transmettre leur savoir / Aider des candidats / Faire des rencontres / Ils n'ont pas besoin de la médiatisation	Faire connaître leur restaurant : visibilité et remplissage / Intérêt financier / Expérience à vivre / Ca les rend influent : pouvoir	Se faire connaître, avoir du pouvoir, être aimé, montrer que l'on existe et gagner de l'argent
Dérive de cette médiatisation	/	/	La télé réalité n'est pas représentative / « Domaine du rêve » / « Faire de l'audience » / Addiction à la médiatisation
Effets / Répercussions de cette médiatisation	Visions trop restreinte des métiers des bouches / Les émissions véhiculent une fausse image et rendent les choses trop simples / Ces émissions vendent du rêve	Mise en avant de choses négatives en cuisine / Ces émissions pousse à rêver, à oser / C'est devenu gratifiant d'être cuisinier	Les gens se remettent à cuisiner / Réappropriation des valeurs, des traditions, du terroir / Donner de faux espoirs et de fausses idées / La valeur du travail est mise de côté / Motive les jeunes à s'orienter vers la cuisine

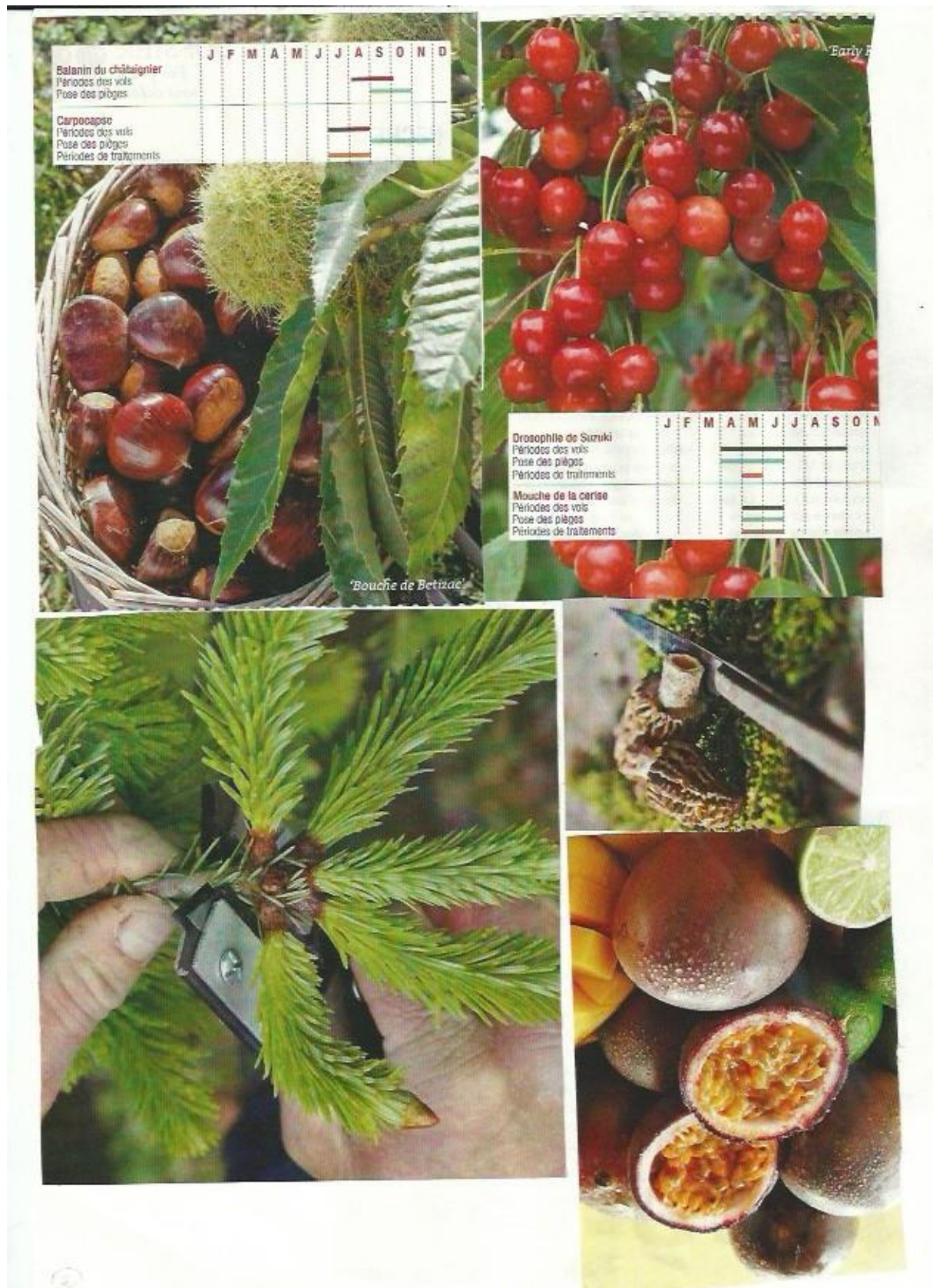
Annexe R : Collage de l'étudiant n°1



Annexe S : Collage de l'étudiant n°2



Annexe T : Collage de l'étudiant n°3



Annexe U : Collage de l'étudiant n°4



Annexe V : *Focus group* – fonction de transmission

Nous sommes le mardi 1 mars, il est 17h30. Le *focus group* se déroule au lycée hôtelier Raymond MONDON de Metz. Le *focus group* débute avec 5 élèves de terminal Bac Pro.

Enquêteur : Pourquoi avez-vous choisi le milieu de l'hôtellerie restauration ?

Étudiant 1 : Ben parce que mon père est issu de l'hôtellerie, il est cuisinier et j'ai fait un stage chez lui à la préfecture de Metz et euh ça m'a attiré mais ce n'était pas vraiment la cuisine qui m'attirait, c'est l'ensemble, le décor tout ça ! Et ben donc je suis venu ici pour voir et voilà ça m'a intéressé mais je préfère me diriger vers l'hébergement. Mais j'aime bien la cuisine et le service aussi.

Étudiant 2 : Ben moi j'ai choisi l'hôtellerie parce que fin comment dire euh ça me plaisait beaucoup de faire à manger et tout ça et dans le lycée où j'étais avant on pouvait faire, du coup ça m'a intéressé et puis j'ai choisi la voie là parce que c'était intéressant même si à la base ce n'est pas ce que je voulais faire et pis au final euh ben j'étais venu ici pour la cuisine mais je préfère me diriger vers le service.

Étudiant 3 : Ben moi depuis que je suis petite j'aime cuisiner avec les membres de ma famille et tout ça donc voilà et donc à la base je voulais faire un Bac Pro cuisine mais on m'a dit qu'il y avait un Bac Techno à Metz donc je suis venu à Metz et maintenant je pense plutôt faire dans la pâtisserie.

Étudiant 4 : Moi je suis venu ici parce que j'aime bien le service et j'ai fait un stage d'immersion et ça me plaisait et puis avec le temps je me suis dirigée vers l'hébergement parce que c'est ce que je préfère fin voilà quand on est dedans après soit on aime, soit on aime pas.

Enquêteur : Pourquoi vous avez choisis de venir ici et ne pas faire comme beaucoup de jeunes qui font des Bac généraux ?

Étudiant 2 : Ben parce que moi je savais ce que je voulais faire personnellement, depuis que je suis petite je sais ce que je veux faire donc je ne voulais pas aller en Bac général.

Étudiant 3 : Parce que je ne me suis jamais vu restée assise !

Étudiant 4 : Ouais voilà les TP et tout ! Je préfère bouger !

Étudiant 2 : En plus l'ambiance et tout, c'est pas la même je trouve.

Étudiant 1 : Puis je savais qu'il y avait un lycée pour apprendre la cuisine quoi.

Étudiant 3 : C'est beaucoup plus facile d'apprendre en faisant plutôt qu'en restant assis sur une chaise à écouter.

Étudiant 4 : Et puis ça bouge, ça fait partie de notre vie maintenant, les weekends on va travailler et tout c'est pas... On a une vie différente !

Enquêteur : Est-ce que la médiatisation de la cuisine comme « Top Chef » ou « MasterChef » a eu un rôle dans votre choix de formation ?

Étudiant 2 : Non !

Étudiant 1 : Non plus !

Étudiant 3 : Non du tout !

Étudiant 4 : Il n'y a pas besoin de ça.

Étudiant 3 : Je ne suis pas très cuisine. Je ne regarde même pas.

Étudiant 2 : Je regarde de temps en temps mais... Vraiment de temps en temps mais pas en entier.

Étudiant 1 : Ça dépend des émissions mais je ne les regarde pas toutes !

Enquêteur : Cela ne vous intéresse pas les émissions culinaires ?

Étudiant 2 : Si mais de temps en temps quoi !

Étudiant 3 : Il y en a beaucoup trop maintenant !

Étudiant 1 : Ouais c'est vrai, il y a que ça et du coup ça ne donne plus envie et puis fin c'est long !

Enquêteur : Alors pourquoi oui ? Et pourquoi non ?

Étudiant 4 : Parce que premièrement c'est long, ensuite parce qu'il y en a beaucoup trop donc ça ne donne plus envie, c'est tout le temps pareil ! C'est relou !

Étudiant 2 : Les mêmes choses, ils font toujours les mêmes recettes j'ai l'impression, c'est tout le temps pareil d'une année à l'autre.

Étudiant 1 : Fin ils changent un peu mais d'une année à l'autre mais c'est toujours la même chose.

Enquêteur : Et pour le oui ? Il y a des chefs qui vous inspirent ?

Étudiant 2 : Etchebest ouais !

Étudiant 1 : Ouais Etchebest ! Parce qu'il est dur et il a un bon fond ça se voit, il a l'air cool ouais.

Étudiant 3 : Il est correct en fait, il veut tout le temps le meilleur, il est pas mauvais ça se voit !

Étudiant 1 : Ouais lui je l'aime bien, Michel Sarran aussi de « Top Chef ».

Étudiant 3 : Ducasse aussi !

Étudiant 1 : Non lui je l'aime pas (Rires). Michel Sarran j'aime bien parce que je sais pas il a l'air vraiment bien, gentil et tout, ça se voit et il reste qui ? Piège ! Lui je l'aime pas ! (Rires), non vraiment je l'aime pas parce que ça se voit il est méchant !

Enquêteur : C'est juste une impression ou.. ?

Étudiant 2 : Non en fait je pense que c'est une impression ! C'est une impression mais aussi j'ai entendu des échos donc euh... Ça me... (Rires).

Enquêteur : Vous pensez que ça reflète la réalité des choses ?

Étudiant 2 : Hum non !

Étudiant 3 : Non ce n'est pas du tout la même chose !

Étudiant 4 : Quand on regarde à la télé et comment ça se passe vraiment dans la cuisine quand on a fait des stages et ben ça n'a rien à voir !

Étudiant 1 : Sur les réseaux sociaux on dirait qu'ils sont trop bien et en fait quand on est vraiment en cuisine c'est chaud quoi ! Fin Jean Sulpice (Rires), encore ça va, comment il s'appelle lui, Marcon aussi j'avais euh je connaissais des gens qui sont allé en stage là-haut et c'était la mort quoi ! Donc ouais alors que en photo on a l'impression qu'ils sont trop bien ! Mon père il les a rencontrés et il a dit qu'ils étaient super cools etc... Mais en fait non ! C'est une image !

Enquêteur : Vous pensez qu'ils vendent un peu du rêve ?

Étudiant 2 : Ouais c'est ça !

Étudiant 3 : C'est exactement ça, alors qu'en vrai ils sont...

Étudiant 4 : Même quand on regarde à la télé on dirait que tout le monde peut le faire, que c'est pas... c'est pas ça du tout, c'est quand même un don la cuisine ou... c'est pas quelque chose que tout le monde peut réussir hein ! Ce n'est pas tout le monde...

Étudiant 2 : Ce n'est pas tout le monde qui peut faire des trucs de fou, pis quand on voit à la télé on dirait que tout le monde peut faire ça !

Étudiant 1 : Je ne suis pas d'accord ! (Rires).

Enquêteur : Vous pensez que ça amène certains jeunes à rêver et choisir le métier de cuisinier parce qu'ils voient de belles choses ?

Étudiant 3 : Je pense qu'il y a plus de demandes pour le Bac Pro cuisine depuis qu'il y a ces émissions !

Étudiant 1 : Ouais mais en général ils abandonnent après, ils font un stage et après ils partent !

Étudiant 4 : Ils se rendent compte que... Que c'est pas du tout comme euh, qu'ils n'aiment pas vraiment en fait !

Étudiant 2 : Et que c'est dur le métier quoi, quand on le voit pas fin qu'on a pas fait de stage on pense pas du tout que c'est comme ça et quand on y est ben ça n'a rien à voir.

Étudiant 1 : L'hôtellerie c'est super dur, en fait en stage c'est vraiment des tâches qu'on fait tout le temps en fait, c'est tout le temps les mêmes tâches donc c'est récurrent.

Étudiant 3 : Non fin moi j'ai pas fait les mêmes choses, ça reflète la vie qu'on va avoir.

Étudiant 4 : Ouais et moi je me disais, j'avais que 2h par jour de libre en fait donc je trouve ça... Je ne sais pas...

Étudiant 2 : Les gens ne se rendent pas compte aussi des horaires et tout, je trouve le salaire il est pas mérité ben il est pas assez important pour ce qu'on fait !

Enquêteur : Pourtant vous continuez !

Étudiant 1 : Ouais !

Enquêteur : Pourquoi ?

Étudiant 2 : Parce qu'on aime bien !

Étudiant 3 : Par plaisir ouais, parce que c'est devenu... C'est une passion on peut dire et... (Rires).

Enquêteur : Vous avez quelque chose à rajouter sur la médiatisation en général ?

Étudiant 4 : Ben disons qu'on a beaucoup plus développé la cuisine que le service ou... L'hébergement, on voit que les cuisiniers !

Étudiant 1 : Si l'hébergement ils font des vidéos, fin ils font aussi... Fin ce n'est pas vraiment de l'hébergement...

Étudiant 2 : Si comment ça s'appelle ? Bienvenue chez nous ! Mais c'est des maisons d'hôtes et tout.

Étudiant 1 : Il y a des hôtels aussi ça commence !

Étudiant 3 : Ouais mais c'est des trucs faux ça pour moi !

Étudiant 2 : Ouais peut-être fin moi je regarde pas ça ne m'intéresse pas ça !

Étudiant 4 : En fait les gens ils mangent entre eux juste pour avoir des bonnes notes, ça m'énerve ça !

Étudiant 1 : Ouais ils se mettent des 3 sur 10 ou des mauvaises notes pour gagner ! Alors qu'en fait ils sont pas meilleurs les uns que les autres.

Étudiant 2 : Pis il n'y a pas de spécialistes, quelqu'un de reconnu dans les émissions là. C'est que des gens banals ! C'est des personnes comme nous quoi !

Étudiant 3 : Qui ne peut pas se permettre de juger ! On appelle ça des professionnels mais ce n'est pas des professionnels !

Enquêteur : Donc vous trouvez que la cuisine est trop mise en avant par rapport à d'autres métiers ?

Étudiant 1 : Oui !

Étudiant 2 : Oui, oui, oui ! Ben de l'hôtellerie quoi.

Étudiant 4 : Ben par exemple au salon SMAHRT quand on y était, il y avait que des concours de cuisine, il y a eu un concours de service et de sommellerie mais le truc c'était cuisine quoi !

Étudiant 3 : Tout ceux qui sont venu ici en seconde, les profs ils nous disaient « Vous voulez faire quoi ? », les 80% ouais c'était cuisine.

Étudiant 4 : Alors que maintenant ça a changé, c'est beaucoup pâtisserie aussi, c'est même pu spécialement la cuisine en elle-même, c'est la pâtisserie !

Enquêteur : Et vous voyez une raison à ce que la cuisine soit plus mise en avant par rapport au métier de serveur ou de réceptionniste ?

Étudiant 3 : Parce qu'il y a plus d'action peut-être alors qu'en salle des fois on a le temps.

Étudiant 2 : En général les gens... Si t'as le temps en salle tu as le temps en cuisine c'est parallèle.

Étudiant 4 : Et puis c'est plus créatif la cuisine, c'est pas en salle ou en brasserie qu'ils vont faire des activités ou des choses comme ça quoi ! C'est que dans les gastro qu'ils font des choses comme ça en service... Et encore...

Enquêteur : Vous aimeriez que d'autres métiers soient mis en avant à la télé, qu'on enlève de la cuisine et qu'on rajoute autre chose ?

Étudiant 1 : Oh oui !

Étudiant 3 : Ouais qu'on enlève de la cuisine tout cours, les gens ça les saoulent !

Enquêteur : Vous avez quelque chose à rajouter ?

(Intervention d'un professeur)

Professeur : La médiatisation des chefs et des émissions vous dites que vous trouvez que ça donne une image négative fin positive mais que c'était pas la réalité mais vous trouvez pas que ça peut donner quelque chose de jolie, montrer la difficulté du métier, des épreuves ?

Étudiant 3 : Euh ben je sais pas trop, certaines oui mais quand même on voit tout le temps des gens qui sont avec les même personnes, qui les aident tout le temps alors que il y en a qui sont là, ils sont mis à l'écart !

Étudiant 2 : La médiatisa... Fin bref le mot là (Rires), c'est pas juste qu'il y en a qui mériterait plus que d'autres, c'est parce que la personne là elle est connue, ben ils vont plus facilement gagner ! Ce n'est pas du tout juste !

Professeur : C'est plus sur le métier de cuisinier que je dis ça, vous ne trouvez pas que ça montre la difficulté du métier ?

Étudiant 4 : Ça montre qu'il faut des connaissances, du temps mais c'est pas comme ça dans la vie hein ! Ce n'est pas du tout comme ça !

Professeur : Mais ces gens-là ils n'ont pas votre âge, sauf certains qui voilà ont des, un truc en plus sinon il y en a un par exemple il a 35 ans donc ils ont bossé avant, ils ont quand même fait un peu de chemin donc ils le savent ça !

Étudiant 1 : Ouais mais les gens qui regardent ces émissions ne le savent pas forcément, tant qu'on y est pas on ne peut pas se rendre compte !

Professeur : Un peu quand même, 35 ans, 12 ans de carrière...

Étudiant 3 : Oui mais les gens ils savent pas tant... Qu'on a pas vécu l'expérience on ne peut pas se mettre à la place...

Professeur : Mais vous avez quand même regardé ces émissions avant d'aller au lycée hôtelier ?

Étudiant 3 : Ouais.

Étudiant 2 : Oui.

Professeur : Et c'était votre avis, le avant et le après ?

Étudiant 1 : Bah avant ça me faisait rêver mais maintenant que je suis en cuisine, je vois comment s'est ben faut me trainer pour y aller !

Étudiant 4 : Non moi faut pas me trainer mais euh avant ça me faisait beaucoup plus rêver parce que là je vois des fois c'est pas réaliste du tout.

Professeur : Mais vous ne pensez pas que faut apprendre les bases quand même avant de pouvoir faire de la création ?

Étudiant 2 : Mais ça tous les gens ils ne le voient comme ça à la télé, ils voient que le produit finit.

Étudiant 1 : Voilà ils ne voient pas tout le travail qu'il y a avant aussi, parce que je sais pas ils voient à la télé, ils se disent « han ils ont fait ça », ils ont vu la recette mais il y a des techniques et tout, les gens ils le savent pas tout ça !

Étudiant 3 : Ils disent juste « Ils doivent préparer des plats, cuire ceci, mais c'est facile en fait, c'est juste fatigant pour les horaires ».

Professeur : C'est ce que vous pensez ou vous êtes sûr de ça ?

Étudiant 4 : Ben c'est ce que je pense, c'est ce qu'on verra plus tard ! Et je pense que vu comment des fois quand on sert les gens ben ils nous méprisent... Donc je pense qu'ils le pensent vraiment !

Étudiant 2 : Vous pensez que dans leur tête c'est encore un sous métier celui de serveur ?

Étudiant 1 : Euh ouais !

Étudiant 3 : Surtout serveur oui ! Pas cuisine mais serveur oui !

Étudiant 2 : Moi quand j'étais en stage il y a plusieurs fois des gens qui m'ont claqué des doigts pour que je vienne et tout alors que pourtant j'étais quand même dans un restaur genre un...

Professeur : Vous ne pensez pas que les émissions sur la cuisine ont fait que ben du coup le métier de cuisinier n'est plus un sous métier ?

Étudiant 4 : Ouais ça, ça joue aussi !

Étudiant 1 : Voilà c'est ça, parce que là, par exemple la cuisine c'est reliée au service aussi et ils font beaucoup de choses avec la cuisine donc forcément ils la mettent beaucoup plus en valeur que le service et comme le service c'est pas un milieu mit en valeur ben ils mettent tout ça un peu de côté je trouve.

Étudiant 3 : Et donc ils prennent ça comme si c'était euh comme si c'était au-dessus du service ! Alors que pas du tout s'il n'y a pas de service ben il n'y a pas de cuisine.

Étudiant 2 : Après ça dépend dans quel type de restaurant on est aussi !

Professeur : Vous pensez que ça met en avant quel type de restauration la médiatisation ?

Étudiant 1 : Le gastronomique essentiellement.

Étudiant 2 : Ouais le gastronomique.

Étudiant 3 : Ben déjà quand on voit des chefs qui sont étoilés et qui passent à la télé ça donne tout de suite une image gastronomique.

Annexe W : Réponses au questionnaire semi-directif

1

1. J'ai déjà travaillé dans le monde de la cuisine en tant que cuisinière.
2. Oui, je cuisine tous les soirs. J'aime aussi aller au restaurant quand je le peux.
3. Oui je regarde le plus souvent « Top Chef », « Cauchemar en cuisine » et « Dans la peau d'un chef ».
4. Se distraire
5. Oui, mais c'est une mauvaise vision. Il ne s'agit pas de la réalité.
6. Oui car j'apprends de nouvelles techniques. J'essaye de reproduire chez moi ce que je vois et qui me plaît.
7. Les recettes sont accessibles au grand public mais elles ne sont pas faciles pour autant.
8. Je ne reproduis pas les recettes en entier, mais juste des techniques que j'apprends.
9. Oui car regarder des émissions culinaires me donnent souvent envie de cuisiner.
10. Ces émissions promeuvent la cuisine française mais pas le métier de cuisiner.

2

1. Oui car ma fille a fait des stages dans plusieurs restaurants étoilés.
2. Oui j'aime bien cuisiner, tester des recettes, ...
3. J'en regarde rarement, à l'exception des émissions sur la cuisine régionale comme « Les carnets de Julie ».
4. Un peu des deux.
5. Oui car cela donne une autre façon de voir la cuisine. Je découvre des choses comme la cuisine moderne par exemple.
6. Oui un peu. Je fais des choses un peu plus créatives : du sucré/salé, ...
7. Je trouve cela assez compliqué.
8. Certaines oui mais quand ce n'est pas trop compliqué, sinon je ne m'y lance pas.
9. Non. J'ai toujours aimé cuisiner. Avant la télévision, j'allais chercher des recettes dans les livres.
10. Ah oui parce je pense que certaines personnes n'étaient pas forcément attirée par la cuisine. Ces émissions leur ont sûrement donné envie d'essayer de cuisiner, d'aller au restaurant, ... C'est presque devenu une mode chez les jeunes je pense.

3

1. Oui je travaille dans la restauration.
2. Oui je suis attirée par ce métier.
3. Oui je regarde tous les types d'émissions culinaires.
4. Réponse mitigée : un peu des deux.
5. Pour ma part non car je suis du métier. De plus, je trouve que cela traduit mal le métier de restaurateur ou cuisinier.
6. Non, mise à part le fait d'avoir appris quelques techniques culinaires.
7. Moyen +

8. Bien sûr ! Elles sont appétissantes et leur réalisation est bien expliquée mais elles restent très techniques.
9. Pour moi non, la cuisine a toujours fait partie de mon quotidien.
10. Pour moi oui, elle montre le savoir-faire français et le met en valeur.

4

1. Oui, je travaille dans le milieu de la restauration.
2. Oui
3. Oui, « Top chef », « Le meilleur pâtissier », « Dans la peau d'un chef », ...
4. Au début, se distraire car peu de démonstration : beaucoup de spectacle.
Maintenant : beaucoup plus de démonstration, recette à la télé et sur les réseaux sociaux, ...
5. Pas vraiment. Mon parcours dans la cuisine m'a toujours fait m'intéresser à ce milieu.
Donc ces émissions n'ont pas changé ma vision.
6. Oui. Etant étudiant = peu de moyen. Lors d'occasions spéciales : cuisine avec des produits assez accessibles. Nuggets fais maison par exemple.
7. Niveau très dur. Même en ayant fait de la cuisine, je ne me sens pas capable de refaire ces recettes. Les recettes présentées sont complexes et techniques mais tout de même simplifiées pour passer à la télé. Les recettes sont presque idylliques pour être accessible à tous.
8. Oui ça m'arrive : pâtisserie en particulier car plus accessible.
9. J'ai toujours été passionnée même avant les émissions qui m'ont sûrement donné envie de faire mon parcours en cuisine. Mais je dirais non car cela a toujours eu une place importante dans ma vie.
10. Oui parce que la plupart des recettes ou défis mettent en avant la cuisine française (cordon bleu, ...). Cela montre plutôt un désir d'évolution des mœurs.

5

1. Non aucune personne.
2. Oui, la gastronomie me plaît
3. Oui, cela m'arrive quelques fois d'en regarder
4. Un peu des deux, c'est divertissant, mais ça donne beaucoup d'idées mais également des conseils pour s'améliorer.
5. Peut-être que ces émissions rendent la cuisine plus accessible, elles la démocratisent.
6. Non, en aucune manière une émission m'a fait changer mes habitudes.
7. Je ne sais pas, des recettes relativement accessibles pour les spectateurs je dirais.
8. Oui cela peut m'arriver si elle me plaît.
9. Non plus, elle occupait déjà une place importante.
10. Oui et même à une nouvelle cuisine française mêlant à la fois recettes traditionnelles et ingrédients plus exotiques!

6

1. Non
2. J'aime cuisiner en effet
3. Oui j'en suis quelques-unes comme « Top Chef » et « Le Meilleur Pâtissier »
4. S'instruire car j'apprends beaucoup de choses dans ces émissions
5. Disons que cuisiner me fait moins peur : elle me semble plus accessible oui
6. Je teste de nouvelles recettes et j'ai tendance à acheter des produits frais que je cuisine moi-même oui
7. Accessible mais pas facile
8. Oui lorsqu'elles me plaisent
9. Non, elle a toujours eu une place importante
10. Oui je pense. On réapprend ce qu'est notre terroir.

7

1. Non je ne connais personne dans ce milieu
2. Pas spécialement non
3. Oui, « Master Chef »
4. Se distraire
5. Non pas spécialement
6. Non plus, je ne cuisine pas beaucoup
7. C'est souvent trop compliqué pour moi
8. Non, c'est trop dur
9. J'apprécie un peu plus les bonnes choses oui
10. Surement oui, ça nous apporte des valeurs quand même

8

1. Oui, ma fille
2. J'aime cuisiner et bien manger
3. Je regarde surtout les documentaires culinaires
4. S'instruire
5. Oui car on apprend beaucoup de choses et on découvre de nouvelles manières de cuisiner
6. Oui je consomme d'avantage de produits frais que je cuisine moi même
7. Elles sont réalisables mais pas par tout le monde. Assez dur donc
8. Oui
9. Non car j'aimais déjà passer du temps à cuisiner pour ma famille
10. Oui car elle est mise en valeur

9

1. Oui, ma sœur
2. Oui, j'aime bien préparer mes repas, mon pain, mes yaourts, ... moi même
3. Seulement « Top Chef »

4. Un peu des deux
5. Oui, je n'avais jamais vu le côté professionnel de la cuisine
6. Je suis peut-être un peu mieux organisée oui
7. Assez compliqué quand même
8. Oui je pourrais mais je ne l'ai jamais fait encore
9. Non je ne pense pas
10. Oui complètement. Ces émissions font découvrir des choses et remettent en lumière la gastronomie française

10

1. Oui, moi même
2. Oui complètement
3. Oui, à peu près tout ce qui peut exister sur le sujet de la cuisine
4. Les deux
5. Moi non car je suis un professionnel mais je pense que cela apporte une autre vision pour le public
6. Non
7. Elles sont assez accessibles
8. Oui, je teste quelques techniques vues pendant les émissions
9. Non
10. Oui car la cuisine française devient un sujet de mode

11

1. Non, enfin personne de mon entourage proche.
2. Oui car j'aime bien manger, mais je n'aime pas trop cuisiner
3. Oui, surtout « Top Chef »
4. Je dirais plutôt pour se distraire
5. Plutôt oui
6. Oui je suis plus tenté d'acheter de bons produits, comme des produits bio
7. Très difficile !
8. Tentée oui
9. Non pas particulièrement
10. Je pense que oui

12

1. Hum non, enfin j'ai travaillé au « Mac Donald » mais ce n'est pas de la grande cuisine !
2. Oui j'adore manger, enfin surtout le fait de partager un bon moment autour de bons plats
3. Oui mais pas régulièrement
4. Se distraire principalement
5. Je pense que oui

6. Non pas vraiment
7. Très difficile !
8. Oui, même si cela semble particulièrement compliqué
9. Pas tellement
10. D'après moi oui mais la cuisine française était connue depuis déjà quelques années.

13

1. Oui, ma fille et son compagnon
2. Oui, par les deux je suis gourmande, j'aime bien les bonnes choses, les bons restos
3. Euh oui « Les carnets de Julie »
4. Pour moi c'est essentiellement se distraire
5. Non pas spécialement mais ça me fait découvrir de nouvelles choses
6. Non pas du tout
7. Vraiment très technique
8. J'ai envie de les déguster mais je n'ai pas le niveau pour les reproduire
9. Non pas du tout
10. Je ne pense pas

14

1. Oui, ma belle-fille
2. Oui j'aime, car j'aime manger, je suis un gourmand
3. C'est plutôt rare, enfin la seule ce sont « Les Carnets de Julie » car c'est plus terroir
4. Euh pfff, moi j'aurais que c'est surtout se distraire mais on apprend toujours
5. Non pas spécialement je pense, enfin pas pour moi
6. Non pas du tout
7. Cela à l'air difficile, enfin très technique surtout
8. Euh non car je regarde plus pour le côté découverte
9. Pas trop non
10. Oui, j'irai que oui

15

1. Oui
2. Oh oui, je cuisine très souvent pour ma famille
3. Oui, « Top Chef » et « Master chef »
4. Pour s'instruire
5. Oui car je fais plutôt de la cuisine familiale et je découvre la cuisine gastronomique
6. Oui pour la manière de cuisiner et un peu plus sensible au bio
7. assez difficile
8. Oui, enfin ça me donne des idées
9. Oui déjà qu'elle en avait une bonne
10. Oui surtout des nouvelles techniques et nouveaux produits

16

1. Oui dans l'hôtellerie restauration
2. Oui j'aime manger mais je n'aime pas cuisiner
3. Oui un peu « Top Chef » et « Cuisine TV »
4. Se distraire sur les chaînes grand public et s'instruire pour les émissions sur les chaînes spécialisées
5. Non pas vraiment
6. Pas du tout car je cuisine très très peu
7. Je trouve cela très très dur
8. Non car je ne cuisine pas
9. Non juste que je regarde plus ces émissions
10. Clairement ! On s'en aperçoit avec toutes les émissions et les livres qui sont sortis

17

1. Oui, mon copain qui est cuisinier
2. Oui j'adooore manger mais je ne sais absolument pas cuisiner
3. Oui mais pas hyper régulièrement
4. D'après ce que je vois c'est plutôt pour s'instruire
5. Oui car je n'y connais absolument rien !
6. Oui clairement
7. Très difficile
8. Non car je ne sais pas trop cuisiner
9. Un peu oui
10. Oui je pense qu'elles font découvrir de nouvelles choses

18

1. Oui
2. Plutôt oui c'est une de mes passions
3. Oui ! surtout des reportages
4. Se distraire
5. Oui
6. Oui
7. Très difficile
8. Oui car j'aime tester de nouvelles choses
9. Non car c'était déjà quelque chose d'important avant
10. oui surtout des techniques et des produits

19

1. Oui
2. Par les deux, je suis un épicurien
3. Oui mais je n'en ai pas de préférée

4. S'instruire car je ne suis pas dans ce milieu
5. Oui car je suis un novice
6. Oui
7. Très difficile
8. Non car ce n'est absolument pas de mon niveau
9. Non pas spécialement
10. Oui surtout des valeurs de la gastronomie

20

1. Oui
2. Par les deux je tiens même un blog de cuisine
3. Oui je suis accro à ce genre d'émission je suis toutes les saisons
4. Un peu des deux en fait cela dépend si c'est un concours ou cela sera pour se divertir ou un reportage ou dans ce cas-là ce sera pour s'instruire
5. Oui même si parfois je sais que cela est un peu scénarisé
6. Oui, surtout au niveau des ustensiles de cuisine je me suis équipé » comme une professionnelle !
7. Très compliqué, enfin c'est surtout qu'ils utilisent souvent des produits que l'on ne trouve pas dans les supermarchés
8. J'ai testé pour mon blog certaines recettes faciles, mais je n'ai pas eu que des réussites !
9. Non pas tellement car c'était déjà une passion
10. Oui surtout auprès des personnes qui ne connaissent pas du tout la cuisine, cela la rend accessible à tout le monde !

21

1. Oui je travaille dans la restauration, mon frère travaille dans une cave à vin et ma grand-mère dans un cabaret quand elle était petite.
2. La gastronomie plus que le cuisine, je ne suis pas fan de cuisiner. J'aime bien la cuisine, mais j'aime pas cuisiner.
3. Oui, je regardais « Top Chef ».
4. Se distraire, à vocation de s'instruire. A la base ils regardent ça pour s'instruire, mais peuvent avoir des idées à réadapter chez eux.
5. Oui, ça a l'air plus drôle à la télévision la cuisine. Et ça retranscrit bien le côté compétitif.
6. Non, parce que à la base je ne suis pas fan de cuisiner donc...
7. Ça dépend de l'émission, si tu regardes dans l'émission sur France 2 genre dans la peau d'un chef ça reste assez simple, mais si tu vas dans du « Top Chef », c'est des pros donc ça devient compliqué.
8. Tenté seulement, mais je le fais pas.
9. Oui, parce que tout le monde en parle plus.
10. Oui.

22

1. Oui, j'ai fait des études en restauration, j'ai travaillé plusieurs saisons en cuisine, et puis dans ma famille ma grand-mère avait une auberge de jeunesse. Et mes parents ont des chambres d'hôtes.
2. Oui, tout à fait, j'ai longtemps voulu être cuisinière, et je suis assez sensible à l'art culinaire en général.
3. Oui ça m'arrive. Disons que je les ai beaucoup regardé, maintenant j'ai plus la télé mais je les ai pas mal de temps regardé.
4. Je pense pour la majorité, c'est se distraire, même si inconsciemment ils apprennent des choses, pour le grand public c'est plus de la distraction, et je pense après pour un public qui est déjà sensibilisé à la restauration c'est une source d'inspiration et d'apprentissage.
5. Une nouvelle vision, pas nécessairement dans le sens où j'ai déjà travaillé en cuisine, pas une nouvelle vision dans le travail en cuisine, la pression et l'esprit de compétition, mais une nouvelle vision sur la façon de revisiter des plats oui.
6. Euh... Oui, bah je pense ça inspire et ça donne envie de faire des jolies présentations dans les assiettes et ça inspire sur les idées de comment cuisiner telle ou telle chose. Après sur la façon de consommer pas tellement, mais sur la façon de cuisiner oui.
7. Élevé. Je pense que c'est pas accessible à tout le monde. Bah après des émissions comme «Top Chef» ou « Master Chef » ce n'est pas accessible à tous, mais des émissions où les recettes sont expliquées c'est plus accessible. Quand y a pas le gros esprit de compétition c'est plus accessible.
8. Oui je suis tentée. Après bah y a des techniques qui sont difficiles à reproduire dans une cuisine classique mais sinon oui c'est tentant.
9. Moi pas spécialement dans mon quotidien à moi, parce que j'y étais sensibilisée par ma formation.
10. Comment dire... Ça joue à la promotion de la cuisine française mais au niveau national parce que ces émissions ne sont pas retranscrites à l'international, donc ça n'a aucun impact. Mais sur la promotion de la cuisine française pour les français oui. Après souvent les recettes présentées c'est souvent de la nouvelle cuisine, c'est pas les recettes traditionnelles et du coup ça va pas les sensibiliser forcément à la cuisine du patrimoine français mais plus à la nouvelle cuisine et à la cuisine moderne.

23

1. Oui je suis étudiant dans l'hôtellerie-restauration depuis maintenant 6 ans.
2. Oui bien sûr, j'ai fait un bac pro cuisine donc évidemment la gastronomie m'intéresse.
3. Pas toutes, mais ça m'arrive. Tout dépend de l'émission.
4. Un petit peu des deux. Plutôt se distraire parce que pour moi c'est pas la réalité du métier.
5. Non pas du tout. Perso c'est pour me distraire, je sais très bien que c'est pas la réalité quand t'es devant une caméra tu fais les choses différentes de ce que t'aurais fait dans la vie.
6. Non, je suis dans le milieu, je pense qu'avec l'expérience qu'on a eu avec les stages et les saisons qu'on a faites ça m'apprend pas grand-chose... Juste des idées, des associations de saveur auxquelles on pense pas forcément. Je pense que c'est joué, ils

sont devant la caméra, ils ont une carotte à éplucher, ils le montrent pas, ils montrent surtout les dressages.

7. C'est un niveau élevé. Y a une présélection, sélection des candidats, ils sont pas choisis au hasard donc forcément le niveau est élevé.

8. Non. Ça donne des idées mais de là à reproduire.

9. Non, parce que ça existait avant que je rentre dans le milieu. Mais j'ai pas eu de déclic parce que j'ai vu des émissions je voulais faire ça depuis tout petit...

10. Ah ben oui. Après ça peut influencer quelques jeunes qui veulent se lancer dedans. Effectivement je pense que ça a eu un essor considérable, qui a permis de s'inscrire dans les écoles hôtelières. Encore une fois je pense que c'est pas la réalité, ils voient pas les mauvais côtés des choses : les horaires, pas de vie de famille,... Quand on travaille en équipe, alors eux ils travaillent en équipe, mais y a pas une vraie brigade, y a pas de hiérarchie.

24

1. Oui, j'étudie et travaille dans le milieu de l'hôtellerie restauration.

2. Oui, je suis attirée par la cuisine depuis que je suis enfant.

3. Je regarde «Top Chef» uniquement.

4. Je pense que ces émissions sont principalement destinées à être un divertissement, mais on peut apprendre des choses en les regardant.

5. Pas vraiment non, c'est un milieu que je connaissais avant de regarder ces émissions.

6. De cuisiner peut-être... J'achète toujours les mêmes produits, mais ça donne envie de tester de nouvelles choses.

7. C'est un niveau élevé. Les chefs qui y participent ont un niveau de cuisine élevé.

8. Oui tenté, mais elles demandent souvent un niveau technique élevé.

9. Non du tout...

10. Oui je pense qu'elles permettent de mettre en avant le savoir-faire de cuisiniers français.

25

1. Je ne travaille pas dans la restauration mais j'ai des amis qui y travaillent/l'étudient.

2. J'adore la cuisine en général. J'aime manger et faire à manger.

3. Je regarde parfois des émissions telles que « Le Meilleur Pâtissier », ou « La Meilleure Boulangerie de France », ou encore «Top Chef», mais ça reste relativement ponctuel, je ne suis pas tous les épisodes de ces émissions.

4. Les deux. C'est un moyen de se distraire grâce à la mise en scène, le suspense, les relations entre les candidats, etc. Mais c'est aussi un moyen d'apprendre de nouvelles recettes, de découvrir des plats, de s'inspirer des plats préparés pour les refaire chez soi, de trouver des idées pour le menu de la semaine.

5. Cela a pu me montrer la manière de travailler des chefs : leur organisation, le rythme : On peut voir que c'est un milieu difficile et exigeant, avec beaucoup de stress et de pression, et une hiérarchie très marquée. Cela ne donne pas une image très bonne des conditions de travail dans ce milieu.

6. Dans la façon de cuisiner, peut-être, cela m'a fait découvrir des nouveaux plats et des nouveaux ingrédients, et cela m'a donné envie de faire des plats plus élaborés, mieux présentés.
7. Assez élevé je pense. Tout dépend des émissions.
8. Oui, cela m'arrive, et c'est d'ailleurs parfois un échec...
9. Je pense que la mise en avant de la cuisine à la télévision a participé à la rendre populaire, et m'a donc forcément influencé. C'est tout de même devenu un phénomène de mode, auquel il est difficile d'échapper.
10. Oui définitivement. On voit souvent des grands classiques de la cuisine française préparés, et parfois revisités, dans ce genre d'émission. De plus, c'est un moyen de médiatiser certains grands chefs français et donc d'augmenter leur renommée.

26

1. Ni l'un ni l'autre.
2. J'aime bien manger, par contre je déteste cuisiner. Je ne suis vraiment pas douée en cuisine, je suis capable de rater des pâtes.
3. Je regarde «Top Chef» depuis deux ans maintenant, je regarde presque toutes les semaines.
4. Pour moi c'est juste du divertissement. Personne ne prend des notes au cours de ces émissions pour refaire les recettes. Après peut-être que ça peut montrer des techniques aux gens.
5. Je pense que ça ne reflète pas la réalité du milieu, c'est scénarisé. Y a un peu de pression dans les émissions, mais à mon avis c'est rien comparé à ce qui se passe réellement.
6. Je cuisine pas bien, donc non. Mais bon après, ça peut me donner envie de manger certains trucs oui.
7. C'est un niveau élevé, c'est sûr. Tout le monde ne peut pas le reproduire.
8. Encore une fois, je ne cuisine pas bien donc je ne vais pas reproduire. Ça peut me donner envie de manger par contre.
9. On en parle plus c'est sûr. Mais après au sein de mon quotidien à moi pas vraiment...
10. Ces émissions mettent en valeur des chefs français déjà donc oui. Après, la cuisine française spécifiquement je sais pas, ils revisitent pas mal les plats de la gastronomie française...

27

1. De la famille non seulement des amis.
2. Je cuisine de temps en temps, pour les grandes occasions. Et j'aime aller au restau ? Donc oui, je m'intéresse à la cuisine.
3. Oui, de temps en temps j'aime bien ça.
4. Simplement du divertissement, on apprend rien.
5. Bah je pense que ça reflète un peu la pression quand même... Mais dans une moindre mesure.
6. Non, j'ai pas changé ce que je mangeais après avoir regardé ces émissions.
7. Trop élevé pour qu'on les refasse...
8. Tenté pourquoi pas... Mais jamais je le ferais !

9. Oui bah j'ai l'impression que c'est plus devenu quelque chose dont on parle qu'avant... Je sais pas si c'est en rapport avec les émissions.
10. Ah bah oui, carrément, mais par contre qu'en France, pas à l'étranger.

28

1. Ni moi ni ma famille ne sommes dans ce milieu.
2. Je suis celle qui cuisine tous les repas à la maison, donc oui je m'intéresse à la cuisine.
3. J'ai suivi un peu « Master Chef » et « Top Chef », de temps en temps.
4. On peut apprendre certaines techniques peut être... Quoique c'est compliqué en général.
5. Oui, ça m'a révélé un peu l'aspect « artistique » du métier.
6. Bah je sais pas... Ça donne envie de mieux manger, ça c'est clair, après de là à changer nos repas, je suis pas sûre...
7. C'est un niveau de grand chef de cuisine.
8. Ah oui ça fait envie. Mais je pense pas avoir les capacités.
9. Pas vraiment non... Enfin, on en parle maintenant comme on parle du film qu'on a vu la veille, dans ce sens-là peut être...
10. Oui vu que ce sont des chefs français, qui préparent de la cuisine française.

29

1. J'ai travaillé pendant une période dans ce milieu oui.
2. Oui oui, ça m'intéresse la cuisine.
3. J'aime bien oui, de temps en temps c'est sympa.
4. Je pense que c'est divertissant avant tout : la musique, la compé, les duels... C'est pas pour apprendre des trucs.
5. Bah pas vraiment, vu que j'y ai bossé...
6. Non pas vraiment... Je regarde peut être pas de manière assez assidue, je sais pas.
7. Bah un niveau très élevé, gastronomique...
8. Ouais, mais quand je pense au boulot que c'est je change vite d'avis !
9. Non, je ne pense pas.
10. Bah pour les français oui. Après pour la cuisine française à l'étranger ça change rien !

30

1. Non, pas moi, et dans mon entourage une copine seulement.
2. J'adore cuisiner... De là à dire que je m'intéresse à la gastronomie c'est pas pareil !
3. Je suis « Top Chef » depuis cette année-là, j'aime bien, on se prend au jeu je trouve !
4. Bah ceux qui s'y connaissent apprennent sûrement des trucs, moi j'aime ça mais j'ai pas de technique donc pas vraiment !
5. Non, je pense que c'est un peu du cinéma, je sais que ça se passe pas comme ça en vérité.
6. Bah ça donne des idées de produits à cuisiner... Genre la dernière fois, ils faisaient du saumon, ça m'a donné envie d'en manger du coup. Mais c'est que des trucs qu'on mange de toute façon je pense.

7. Un niveau élevé.
8. Oui tentée. J'ai essayé une fois c'était pas mal. Mais bon, en général c'est trop compliqué.
9. Bah ça m'occupe le lundi soir quoi !
10. Ouais c'est clair, les chefs français sont mis en valeur. Les plats aussi d'ailleurs !

31

1. Non
2. Oui
3. Assez rarement
4. Les deux mais plus se distraire
5. Forcement
6. Non
7. Facile dans certaines émissions en revanche de belles prouesses techniques dans d'autres
8. Oui
9. Non
10. Oui mais seulement pour les personnes lambda qui ne connaissent pas le milieu

32

1. Oui
2. Oui, la gastronomie.
3. Oui
4. Se distraire
5. Non
6. Non
7. Intermédiaire.
8. Pourquoi pas.
9. NON
10. Non

33

1. Oui
2. Je travaille dedans
3. Oui
4. Se distraire
5. Non
6. Oui
7. Très compliqué
8. Ça pourrait m'arriver
9. Oui
10. Ah ça pour sûr

34

1. Non
2. Non
3. Non
4. Se distraire même si ça doit instruire quand même un peu
5. Non
6. Non
7. Ouhlà trop compliqué pour moi
8. Non je pense pas
9. Non
10. Oui ça doit y jouer

35

1. Oui
2. Oui je travaille dedans
3. Oui depuis le début
4. Ça donne plus envie manger qu'autre chose et se distraire
5. Oui mais c'est encore trop télé réalité
6. Non je n'en vois pas dans ma cuisine de tous les jours
7. Réservé aux professionnels
8. On pique des idées, on essaye de reproduire certaines techniques abordables
9. Oui de plus en plus de gens cuisinent, les jeunes s'y intéressent
10. Oui ça participe, ça modernise la cuisine

36

1. Oui
2. Oui
3. Oui
4. Se distraire
5. Non
6. Non ça ne change rien je trouve
7. Assez accessible même si il faut avoir certaines bases, cela dépend des émissions
8. Non trop dur pour moi !
9. Pas pour moi en tout cas
10. Surement oui auprès des jeunes

37

1. Oui
2. Mon fils
3. Un peu
4. Se distraire et s'instruire un peu des deux
5. Oui même si c'était moins sur joué avant, ça la démocratise on voit mieux la pression et la compétition en cuisine

6. Non
7. Trop compliqué, même si cela dépend des émissions
8. Non pas moi et puis il faut avoir du sacré matos pour les refaire
9. Je pense oui
10. Ca remet en lumière la gastronomie, ça devient une mode auprès des jeunes, il y a vraiment un engouement de la part de tout le monde.

38

1. Oui
2. Oui
3. Oui
4. Un peu des deux
5. Oui, oui on voit le côté pro de la cuisine, même si c'est vachement scénarisé
6. Oui c'est vrai on voit de nouveaux ustensiles, de nouvelles techniques ça donne envie de faire attention à ce qu'on achète ou ce que l'on mange.
7. Grand public, accessible à tous
8. Non pas pour moi je regarde toujours mes recettes sur internet ou les bouquins de cuisine encore
9. Oui carrément on en parle beaucoup plus qu'avant
10. Oui c'est sûr !

39

1. Oui
2. Non
3. Pas trop
4. Se distraire
5. Non, ce n'est pas la réalité pour moi
6. Non ça n'a rien changé
7. Trop dur
8. Pas pour moi en tout cas
9. Non ça n'a pas du influencer
10. Oui c'est devenu une mode maintenant chez les jeunes.

40

1. Oui
2. Oui, j'y ai travaillé
3. Oui
4. Les deux pour moi
5. Oui c'est une cuisine plus moderne, on aperçoit le côté artistique et la dureté du métier, même si tout le monde sait qu'il y a du cinéma et une grosse scénarisation derrière
6. Pas pour moi
7. Compliqué

8. Oui j'essaye
9. Non
10. Oui ca remet en avant le savoir-faire français.

41

1. Oui
2. Oui
3. Assez peu
4. Se distraire
5. Oui, j'aime ce côté de la compétition, la pression et la relation entre les candidats
6. Non, même si j'essaye de faire un peu plus attention à comment je présente ce que je fais à manger
7. Trop compliqué mais ça dépend toujours de quelle émission tu regardes
8. Je regarde pour mon blog de cuisine
9. Non pas pour moi-même si tout le monde en parle de plus en plus
10. Oui c'est une mode maintenant, c'est bien pour les écoles

42

1. Oui
2. Moi j'y travaille
3. Oui
4. Se distraire
5. Non
6. Non pas dans mon travail en tout cas
7. Abordable pour ceux qui connaissent
8. Non
9. Non
10. C'est bon pour attirer les nouvelles générations de cuisinier

43

1. Oui
2. Non
3. Oui
4. S'instruire et se distraire
5. Oui vraiment, on a envie de cuisiner grâce à ça
6. J'essaye de prendre plus de produits bios, frais, de saison et faire des associations de goûts innovantes
7. Très compliqué
8. Oui même si c'est vachement dur
9. Oui j'y fais plus attention
10. Ça c'est sûr ça créé des vocations

44

1. Oui
2. Non
3. Pas trop
4. Se distraire
5. Non, ce n'est pas la réalité pour moi
6. Non ça n'a rien changé
7. Trop dur
8. Pas pour moi en tout cas
9. Non ça n'a pas du influencer
10. Oui c'est devenu une mode maintenant chez les jeunes.

45

1. Non, pas moi, et dans mon entourage une copine seulement.
2. J'adore cuisiner... De là à dire que je m'intéresse à la gastronomie c'est pas pareil !
3. Je suis «Top Chef» depuis cette année-là, j'aime bien, on se prend au jeu je trouve !
4. Bah ceux qui s'y connaissent apprennent surement des trucs, moi j'aime ça mais j'ai pas de technique donc pas vraiment !
5. Non, je pense que c'est un peu du cinéma, je sais que ça se passe pas comme ça en vérité.
6. Bah ça donne des idées de produits à cuisiner... Genre la dernière fois, ils faisaient du saumon, ça m'a donné envie d'en manger du coup. Mais c'est que des trucs qu'on mange de toute façon je pense.
7. Un niveau élevé.
8. Oui tentée. J'ai essayé une fois c'était pas mal. Mais bon, en général c'est trop compliqué.
9. Bah ça m'occupe le lundi soir quoi !
10. Ouais c'est clair, les chefs français sont mis en valeur. Les plats aussi d'ailleurs !

46

1. Oui
2. Oui j'aime bien cuisiner, tester des recettes, ...
3. J'en regarde rarement, à l'exception des émissions sur la cuisine régionale comme « Les carnets de Julie ».
4. Un peu des deux.
5. . Je découvre des choses comme la cuisine moderne par exemple.
6. Je fais des choses un peu plus créatives
7. Je trouve cela assez compliqué.
8. Certaines oui mais quand ce n'est pas trop compliqué
9. Non. J'ai toujours aimé cuisiner.
10. Ah oui

47

1. Oui je travaille dans la restauration.
2. Oui je suis attirée par ce métier.
3. Oui je regarde tous les types d'émissions culinaires.
4. Réponse mitigée : un peu des deux.
5. Pour ma part non car je suis du métier. De plus, je trouve que cela traduit mal le métier de restaurateur ou cuisinier.
6. Non, mise à part le fait d'avoir appris quelques techniques culinaires.
7. Moyen +
8. Bien sûr ! Elles sont appétissantes et leur réalisation est bien expliquée mais elles restent très techniques.
9. Pour moi non, la cuisine a toujours fait partie de mon quotidien.
10. Pour moi oui, elle montre le savoir-faire français et le met en valeur.

48

1. Oui car ma nièce a fait des stages dans plusieurs restaurants étoilés.
2. Oui j'aime bien cuisiner, tester des recettes, ...
3. J'en regarde rarement, à l'exception des émissions sur la cuisine régionale comme « Les carnets de Julie ».
4. Un peu des deux.
5. Oui car cela donne une autre façon de voir la cuisine. Je découvre des choses comme la cuisine moderne par exemple.
6. Oui un peu. Je fais des choses un peu différentes
7. Je trouve cela trop compliqué.
8. Certaines oui mais quand ce n'est pas trop compliqué, sinon c'est pas la peine d'essayer.
9. Non. J'ai toujours aimé cuisiner. Avant la télévision, j'allais chercher des recettes dans les livres.
10. Les émissions donnent envie de cuisiner et sortir au restaurant

49

1. Oui, ma fille et son compagnon
2. Oui, par les deux je suis gourmande, j'aime bien les bonnes choses, les bons restos
3. Euuh oui « Les carnets de Julie »
4. Pour moi c'est essentiellement se distraire
5. Non pas spécialement mais ça me fait découvrir de nouvelles choses
6. Non pas du tout
7. Vraiment très technique
8. J'ai envie de les déguster mais je n'ai pas le niveau pour les reproduire
9. Non pas du tout
10. Je ne pense pas

50

1. Oui
2. Oui j'adore manger
3. Oui
4. Plutôt s'instruire
5. Ça oui
6. Oui clairement
7. Très difficile
8. Ça n'a aucun effet sur moi car je ne sais pas trop cuisiner déjà de base
9. Un peu oui
10. Oui je pense qu'elles font découvrir de nouvelles choses

Annexe X : *Focus group* – fonction de vulgarisation

Le *focus group* se passe à la Roche-sur-Yon à l'université de Nantes avec 4 étudiants de Licence Professionnelle d'Hôtellerie, Restauration et Tourisme.

Nous sommes le samedi 5 Mars à 16h30.

Enquêteur : Bonjour à tous et merci d'être là pour participer à ce *focus group* autour du thème de la médiatisation de la cuisine à la télévision. Tout d'abord vous avez déjà tous regardé des émissions culinaires à la télévision ?

Étudiant 1 : Oui.

Étudiant 2 : Oui.

Étudiant 3 : Oui

Étudiant 4 : Non pas trop (Rires), je dois être le seul en France.

Étudiant 5 : Oui.

Enquêteur : Pour vous quel est l'intérêt principal du public qui regarde ces émissions, se distraire ? S'instruire ? Autre chose ?

Étudiant 1 : Se distraire.

Étudiant 2 : Se distraire, clairement parce que ça nous apprend rien. On ne voit rien faire vraiment.

Étudiant 3 : Se distraire, on nous explique pas comment on fait, ils bossent vite fait sur les ingrédients et on voit pas forcément comment ils font, on nous apprend deux trois trucs, comment s'appelle par exemple les façons de couper et tout ça mais sinon mais ce n'est pas approfondis.

Étudiant 5 : Après ça peut donner des envies de faire par soi-même mais... Ça donne plutôt envie de cuisiner en général euh... Ça donne envie de bouffer.

Tous les étudiants : Clairement ouais ça donne grave envie de bouffer (Rires).

Étudiant 1 : T'as direct envie de manger quand tu vois ces émissions.

Enquêteur : Pour vous, cela n'est pas du tout pour s'instruire, piquer des idées, des recettes ?

Étudiant 2 : Pas principalement non. Je pense que ça peut donner des idées à ceux qui aiment vraiment, ceux passionnés par la cuisine et tout ça mais bon...

Étudiant 1 : Après je dirais même pas du tout, même quand t'as un lien dans la cuisine c'est que tu connais déjà la base donc ça ne t'apprend vraiment rien pour le coup fin je trouve. Après ce n'est pas comme si je m'y connaissais beaucoup.

Étudiant 5 : Je ne pense pas que ce soit vraiment pour apprendre. T'apprends des trucs mais tu sens que c'est pas le but premier que de regarder ces émissions.

Enquêteur : Ça vous apporte une autre vision sur votre manière de cuisiner ?

Étudiant 5 : Bah ça apporte pas une vision réelle je pense, c'est trop, c'est vraiment trop télé réalité.

Enquêteur : Trop sur-joué ?

Étudiant 5 : Ah oui carrément. Si, si on le voit dans les dernières émissions de « Top Chef », je trouve que c'était moins sur-joué avant, maintenant il y a vraiment le script comme tu disais tout à l'heure, les chefs ils parlent en voix off, alors qu'avant ce n'était pas le cas, je parle de « Top Chef » parce que c'est le seul que je connais mais... Et c'est forcément scénarisé, tu dois connaître ton *show*. Ils mettent l'accent sur la personnalité des chefs et des candidats.

Étudiant 3 : Moi je ne pense pas... Que ce soit sur-joué.

Étudiant 1 : C'est très ciblé sur la compétition je trouve, pas trop sur la cuisine au final, on se dit est-ce que c'est machin ou machin qui va gagner plutôt que tient il nous a montré cette technique et elle a l'air cool ? Ils mettent beaucoup plus l'accent sur la personnalité que sur la cuisine en elle-même.

Enquêteur : D'accord vous pensez qu'il y a un intérêt pour les chaînes télévisions ?

Étudiant 4 : Bah oui un intérêt ça nous fait regarder jusqu'à la fin, on a envie de savoir qui va gagner du coup, on sait qu'il y a un gagnant à la fin, des équipes, une compétition et donc faut y rester jusqu'à la fin. On veut des *fighths* et tout quoi.

Étudiant 2 : Parce que sinon on aurait vu dans la pub que, je sais pas moi que sur euh... Ça va être sur la tarte aux poireaux, bah on s'en fou de la tarte aux poireaux on va pas regarder, alors que si on sait qu'il y a de la compétition on va se dire ouais... Ça pourrait être est-ce qu'on a tous un chouchou et ils se battent.

Enquêteur : Le climat de compétition influence l'audimat ?

Étudiant 2 : Ouais grave.

Étudiant 3 : Je dirais pas forcément voir les gens se battre, mais plus la personnalité des gens que tu vois. La personnalité réelle ou même celle créée par l'émission. Il y a des personnes que tu vas détester parce que l'émission ou la production leur fait dire à travers leurs scripts.

Étudiant 2 : Je pense qu'ils prennent des candidats, déjà qu'ils sont forts, mais aussi qu'ils sont charismatiques, genre Norbert, il a gagné lui non ? Et il fait des émissions à la télé maintenant, mais en tout cas il avait la personnalité qui plaisait, même si moi je le trouvais tellement con que ça ne me donnait pas envie de regarder donc c'est pour ça que je pense que ça peut avoir l'effet inverse donc euh... Genre Mélissa elle aime le roux là dans la dernière émission et bah si il est parti et bah elle va pas forcément continuer à regarder...

Étudiant 5 : J'avoue que c'est pas le plus important mais ouais, si je devais suivre se serait grâce ou à cause de lui. Pour la personne et pas pour ce qu'il fait en termes de cuisine.

Étudiant 1 : Quand t'en reparle le lendemain fin je ne sais pas euh... Que tu rejoins tes collègues ou tes amis tu peux parler de ce que tu as regardé la veille et tu vas parler du roux pas de la tarte aux poireaux ou de...

Étudiant 2 : Et puis cette année-là on voit les pubs qu'ils ont mis à la télé euh... J'ai vu juste une ou deux pubs mais c'était des pubs euh, ils axent vachement sur pas la compétition mais on voit euh, quand par exemple les chefs sont devenus commis cette année il y a eu ça et bah dans la pub on voyait que ça la fille qui gueulait sur ETCHEBEST, alors que au final on sait même pas ce qu'ils vont cuisiner et on sait même pas euh, c'est vraiment dans du genre de l'action, ils montrent que le *show*, le spectacle.

Étudiant 3 : Maintenant c'est devenu de la compétition entre les chefs et pas seulement entre les candidats, ils sont toujours en équipe avec les chefs qui les coachent et...

Étudiant 4 : Ouais comme « The Voice » à peu près ?

Étudiant 3 : Ça change tout ce qui est... Ouais chaque chef à son équipe et ils se clachent même entre eux c'est ça qui est euh... Ouais c'est vrai c'est comme « The Voice » en fait (Rires).

Enquêteur : De votre côté avez-vous remarqué des changements dans votre manière de consommer ou bien d'acheter au supermarché, au restaurant...?

Étudiant 3 : Alors moi non je fais attention mais pas grâce à ces émissions c'est personnel.

Étudiant 2 : Pareil.

Étudiant 5 : La même ouais.

Étudiant 1 : Hum ouais.

Enquêteur : Très bien, intéressant, pour revenir aux recettes présentées par les chefs vous pensez qu'elles sont abordables ou non ?

Étudiant 3 : Faut du matos qu'on n'a pas, ça coûte cher déjà donc bah... Après il y avait un autre truc qui était bien et pas formaté c'était « Norbert et Jean », parce que euh, ils allaient chez les gens et ils montraient qu'ils pouvaient faire de la haute gastronomie avec ce qu'ils avaient chez eux.

Étudiant 4 : Non je pense même des techniques qu'on a pas hein clairement, il y a des trucs parfois hum c'est justement tellement haut comme niveau que c'est pas possible quoi enfin...

Étudiant : Connaissez-vous « Les carnets de Julie » ? Pourriez-vous faire un comparatif ou un commentaire ?

Étudiant 3 : Ça fait plus humain peut être déjà, je ne sais pas.

Étudiant 4 : Ah ouais carrément, elle fait découvrir les produits locaux du terroir. Là on est plus produit que cuisine et préparation.

Étudiant 3 : Mais même avant avec les émissions où elle allait dans le monde c'était grave cool, tu découvrais pleins de choses, pleins de cultures.

Enquêteur : Avez-vous déjà été tenté de reproduire les recettes vues à la télé ? Par exemple celles de Laurent MARIOTTE sur TF1 ou autres ?

Étudiant 2 : Non je ne crois pas.

Étudiant 3 : Non ou alors en général ça passe trop vite, même les petites émissions là ils disent la recette vite fait là, je pense que personne ne va noter. Je pense que je ne referais pas la recette mais par contre si ça parle de poireaux je pense que j'aurais envie de manger de la tarte aux poireaux. Dans ce sens-là, je vais pas me dire tient il a fait ça alors je vais refaire la même chose parce que ça m'a plu, pas du tout je me dis il a fait ça, c'est très bien pour lui mais j'en a rien à faire quoi... Ouais ça va plutôt me donner envie que cuisiner.

Enquêteur : Très bien, depuis que ces émissions existent pensez-vous la cuisine a pris une part plus importantes dans les ménages ?

Étudiant 2 : Moi j'ai une famille qui ne regarde pas du tout ce genre d'émission donc je ne vois pas du tout la différence. Je ne pense pas que ça a influencé.

Étudiant 1 : Moi je pense que oui, pas chez moi spécialement mais euh, je pense que les gens maintenant c'est dans l'air du temps de cuisiner plus et de, d'aimer cuisiner bien aussi, alors qu'avant je pense qu'il y a plus de gens qui se mettent à la cuisine que ce soit des jeunes, peut-être parce que nous sommes dans le milieu de l'hôtellerie je sais pas...

Étudiant 5 : Moi si parce que mon père, il adore cuisiner, il regarde une tonne d'émission de cuisine, il essaye plus ou moins de retranscrire, il s'inspire... Pas trop « Top Chef » et tout, pas trop mais il préfère les trucs plus portés sur l'humain, quand j'étais petite il regardait « Bon appétit bien sûr » tous les jours, Julie ANDRIEU et tout...

Étudiant : Vous pensez que cela participe à la promotion de la cuisine française ? On fait parler de plus en plus de la cuisine française ?

Étudiant 2 : Moui parce qu'on voit souvent dans « Top Chef » et tout, ils demandent souvent de revisiter ou même dans « Le meilleur pâtissier », ils demandent de revisiter des gâteaux d'antan et tout, et...

Étudiant 1 : Je pense que ça fait... Ça participe ouais, ça fait envie de remanger ces gâteaux-là, parce qu'on se dit c'est vieux ah ça va pas être très bon, c'est pas moderne et je pense que ça modernise la cuisine en tout cas.

Étudiant 2 : Ouais comme les vieux légumes et puis après je pense que c'est comme euh... C'est « Le meilleur pâtissier » par exemple si on demande si c'est plus pour divertir ou pour s'instruire, je pense que eux arrivent à faire les deux parce qu'on, justement avec la euh, la vieille là, la blonde... MERCOTTE ! Elle, elle demande toujours, elle fait de petits défis toujours sur de vieilles, recettes avec de vieux produits, vieux gâteaux et tout et ça il y a pas dans « Top Chef » et tout ça, de ce côté-là je pense qu'on peut apprendre. Mais apprendre culture générale, pas apprendre cuisiner.

Enquêteur : D'accord est-ce que vous pensez que les jeunes étudiants de Bac hôtelier, ils ont eu cette volonté de faire ça grâce aux émissions ou autres ?

Étudiant 3 : Je pense que ça a dû en influencer certains mais, quand des émissions sont regardés dans des ménages où c'est vraiment regardé, suivit tous les jours alors oui ça doit en inspirer certains.

Étudiant 2 : Du moins ça pousse déjà ceux qui ont la passion de la cuisine, de vouloir faire de la cuisine de haut niveau. Ceux qui ont déjà un goût pour ça, ils peuvent voir ceux à la télé et se dire il est parti de rien, il est arrivé à faire un super un truc pourquoi pas moi. Ça donne un rêve beaucoup plus accessible.

Enquêteur : Vous parlez de rêve plus accessible mais qui en réalité ne sont pas représentatif ? Vous ne pensez pas que c'est du mensonge ?

Étudiant 5 : N'est pas cuisinier qui veut... Après tu vois les cuisiniers, genre dans « Top Chef » tu vois qui méritent leur place, c'est un travail mérité, c'est pas arrivé comme ça, après « Top Chef » ils ont fait « Objectif Top Chef » aussi, il y a la pré-émission avec « Objectif Top Chef » où ils veulent montrer que ça peut être plus accessible à tous pour les plus jeunes qui sortent des Bacs Pro et tout. Ils ne prennent pas déjà des cuisiniers de bases, déjà des chefs qui ont leurs restau et tout.

Étudiant 1 : Après je pense qu'ils veulent montrer à la télé que c'est hyper simple mais dès que tu veux le reproduire chez toi et bah ça fait pas du tout le même effet, ils vendent un

peu du tout le monde peut le faire mais enfaite euh... Enfin oui tout le monde peut le faire mais genre au bout de 5 fois que tu fais le truc quoi, c'est-à-dire jamais personne.

Étudiant 2 : Après je pense qu'ils essayent d'inciter les jeunes qui ont fait des Bacs pro et tout à faire ces émissions parce qu'ils ont fait gagner la première année d' « Objectif Top Chef » l'apprenti qui venait d'arriver. Je pense pas que ce soit truqué mais à partir du moment où c'est ETCHEBEST qui va pour recruter les jeunes, il fait le tour de la France et tout, il a une préférence à la base, il se dit c'est quand même son poulain entre guillemets alors quand il doit choisir entre l'un ou l'autre pour choisir alors que les plats sont équivalents, forcément il va choisir son petit jeune que choisir un autre qu'il n'a pas choisi à la base. Je pense que cet « Objectif Top Chef » se serait fait avec quelqu'un d'autre que quelqu'un d'un jury de « Top Chef », ce serait moins truqué ou du moins, il y aurait moins l'air que ce soit truqué, parce que là c'est un peu gros pour moi quoi, même si bon il était fort aussi mais faut voir cette année.

Enquêteur : Vous pensez qu'il y a des travers à cette médiatisation ?

Étudiant 2 : Ça reste une émission de télé-réalité quoi, donc pas réelle.

Étudiant 4 : C'est scénarisé et les personnes qui y participent doivent y être préparées aux conséquences que cela peut avoir.

Étudiant 1 : Moi je ne considère pas ça comme de la télé-réalité, la télé-réalité on les voit vivre et tout ça alors que là au final on voit qu'ils cuisinent trois heures dans la journée. Après en ce moment le truc à la télé c'est qu'il y a rien, il y a un paquet de merde aussi donc au final il vaut mieux regarder « Top Chef » que regarder « Les Tuches 1 ».

Étudiant 3 : Moi ce que je vois de négatif c'est qu'au final ce n'est pas là pour instruire quoi, c'est une émission qui ne va rien t'enlever mais par contre ne va rien t'apporter quoi, ça ne va pas être bénéfique forcément pour toi juste te distraire pendant une heure.

Enquêteur : Avez-vous remarqué un changement dans les émissions culinaires dans les dix dernières années ?

Étudiant 3 : Moi je regarde que depuis deux, trois ans donc je ne sais pas...

Étudiant 2 : Je crois que je regarde depuis le début « Top Chef », mais ce qui y a changé ces deux dernières années c'est la participation vraiment active du jury dans la lecture de script, je trouve ça affreux parce que ce ne sont pas des acteurs et ils ne savent pas lire un script c'est pas possible. Ce sont des chefs, c'est pas leur job et ça se voit je trouve, après euh... Je sais pas je pourrais plus trop comparer maintenant c'était il y a longtemps.

Enquêteur : Justement toi qui étais en Allemagne peux-tu faire un comparatif avec ce que tu vois en France ?

Étudiant 2 : C'est les mêmes qu'ici, il y a « Un dîner presque parfait » allemand, y a un « Top Chef » allemand mais c'est encore plus euh, c'est encore plus télé réalité là-bas j'ai l'impression, mais il y en vraiment pleins des émissions hein là-bas.

Étudiant 4 : Non mais regarde même au Royaume-Uni, euh t'as Gordon RAMSAY, ça cartonne ça et c'est ça qui a lancé le truc je pense.

Étudiant 2 : Ça ils en ont fait une version aussi en Allemagne dégueulasse de « Cauchemar en cuisine », en fait ils ont une télé c'est vraiment de la daube, ils ont deux trois chaînes bien, sinon que des chaînes privées genre TF1 plus, plus affreux et ils ont fait une version de ça encore plus niaise et tu regardes ça t'as envie de pleurer, de te barrer, d'aller te promener dans un parc loin de toutes ces conneries.

Étudiant 3 : Après euh je pense que « Cauchemar en cuisine », ils le font dans tous les pays mais ils gardent la base avec Gordon RAMSAY, chef agressif, qui ose dire les choses et tout. Ils ont pris ETCHEBEST en France parce qu'il gueule sur tout le monde, il se permet de dire des trucs que... C'est vraiment pas par rapport à la cuisine c'est encore la personnalité du chef qui joue.

Étudiant 2 : Et puis après le paradoxe c'est que tu ne peux pas goûter, tu ne sais pas si c'est vraiment bon, ça peut être beau mais bon bah tu le crois quoi. Tu peux que les croire.

Étudiant 3 : Après on sait que c'est un chef reconnu donc on se dit qu'il doit avoir quand même un palais, un bagage... Il est surement plus exigeant que nous il est habitué à ce genre de plat et de restaurants gastronomiques que nous on ne voit pas.

Étudiant 1 : Moi je me dis justement c'est pas forcément le même palais que moi et que lui un truc qu'il trouve dégelasse je le trouverais surement bon et inversement tu vois ? Et au contraire bah voilà quoi, ça m'importe son avis mais bon...

Étudiant 2 : Mais on peut voir aussi dans la finale de « Top Chef » que justement ils font un menu qui est dégusté par une centaine de personnes qui n'ont jamais connu euh, des personnes lambda comme nous, plus les chefs qui goûtent et en général les chefs n'ont pas du tout le même avis que les gens au final.

Étudiant 1 : Justement c'est ça qui peut être bien dans la finale, ça peut être intéressant.

Enquêteur : Vous pensez qu'il faudrait faire participer plus de personnes lambda comme vous dites ?

Étudiant 2 : Euh plus souvent peut-être, pas à chaque mais euh au final à chaque fois la cuisine gastronomique tout le monde n'a pas l'habitude d'en manger donc c'est dur de juger forcément alors on va trouver ça super bon parce qu'on mange des pâtes chez nous quoi.

Étudiant 3 : Je pense que ça intéresserait moins les gens qu'il y ai plus de personnes lambda qui goûtent les plats.

Étudiant 2 : Arf ils s'en foutent les spectateurs (Rires).

Étudiant 1 : C'est comme ce qu'on disait tout à l'heure les spectateurs, ils ne regardent pas pour la cuisine mais pour la personnalité des chefs et des candidats donc du coup ils n'en n'ont rien à faire du reste, pas rien à faire mais bon voilà...

Étudiant 3 : Si, il y a de temps en temps des enfants et invités surprises genre leur famille.

Enquêteur : Des informations personnelles à apporter au sujet ?

Étudiant 5 : Après « Top Chef » ils font aussi des produits en partenariat avec Auchan, ça je trouve ça assez ridicule, genre je trouve que ça fait encore plus médiatisé le truc, genre entre les émissions de « Top Chef », t'as toujours la pub genre avec les candidats que tu vois dans Auchan qui disent « À moi je choisis mes produits à Auchan », genre tu vas acheter des tomates à Auchan en sachet, fin non, non quoi à mon avis tu vas plus acheter des bonnes tomates que je sais pas tu vois. Encore un truc qui ternis l'image de l'émission juste pour la thune.

Étudiant : Pour la thune ?

Étudiant 3 : C'est intéressant pour les chefs qui participent à ces pubs-là, pour là, leurs affaires quoi.

Étudiant 2 : Après il faut, on sait très bien qu'ils n'utilisent pas ce genre de produit pour faire de la gastronomie. Il y a un marché de ouf autour de ça surtout sur « Top Chef ».

Étudiant 3 : Ah bah je sais pas tu vois si y a vraiment un si gros marché que ça.

Étudiant 1 : Non mais regarde les autres émissions c'est carrément moins ça, tu prends « MasterChef » c'est vraiment moins accentué, je sais même pas si ça existe encore.

Étudiant : Non.

Étudiant 5 : C'était quoi la différence entre « Top Chef » et « MasterChef » déjà ?

Étudiant 3 : Bah c'est pareil !

Étudiant 2 : Non c'était une émission avec des vrais chefs et une émission avec des gens normaux.

Étudiant 1 : Bah au final je trouve ça mieux « Top Chef », parce que ça pousse les gens qui ne sont pas du métier à croire qu'ils peuvent ouvrir un restaurant... Et après terminer dans « Cauchemar en cuisine » (Rires). C'est vrai ça ils gardent les mêmes candidats pour toutes les émissions, future étape le cauchemar ! (Rires)

Étudiant 2 : Du coup t'es plus pour « MasterChef » alors quoi.

Étudiant 1 : Non, non « Top Chef » ce qui sont dans le métier, je trouve ça plus intéressant plutôt que, bah c'est comme euh « Meilleur pâtissier », je suis coiffeuse regardez ce que je fais wahou !

Étudiant 2 : Bah justement ça c'est ça que j'aime bien fin ça peut être n'importe qui ça pourrait très bien être toi, et ça montre que finalement même des gens normaux peuvent faire des trucs de ouf.

Étudiant 1 : À un haut niveau je trouve ça moins bien tu vois, vu le niveau en cuisine, dans « Le meilleur pâtissier » je dis pas mais « Top Chef » ils te demandent des trucs de ouf je

trouve ça plus intéressant que ce soit entre professionnels, parce que même les chefs ce sont des MOF et tout ça, après c'est mon avis perso donc euh...

Étudiant 3 : Après tu peux pas vraiment mélanger, tu peux pas faire une émission avec les deux ou... Si tu peux faire « The Voice » avec des professionnels qui viennent chanter contre des gens qui ont 15 ans qui chantent sous la douche et qui vont gagner alors qu'à côté il y a des professionnels et que voilà. C'est un peu délicat de mélanger les deux.

Étudiant 5 : À travers « Top Chef » ils commencent un peu ce mix, ils prennent des chefs qui ont 30 ans contre de jeunes apprentis qui ont deux ans de cuisine. Mais bon après il y a une énorme sélection derrière. Après ça c'est normal, si ils prennent l'apprenti tout pourri du coin bah c'est moins intéressant à regarder, il ne ferait pas des techniques de ouf, des plats de dingues.

Enquêteur : Très bien merci beaucoup à vous, c'est toujours intéressant d'avoir des avis de divers horizons.

Bibliographie

Sites internet :

- Larousse : <http://urlz.fr/3fWD>
- L'institut national de l'audiovisuel : <http://ina.fr>
- L'express : <http://www.lexpress.fr>
- Télé-loisirs : <http://www.programme-tv.net>
- M6 Replay : <http://www.6play.fr/inscription?previousUrl=%2F>
- Bourse aux recettes : <http://urlz.fr/3fWE>
- Sciencedirect : <http://urlz.fr/3fWF>
- Metronews : <http://urlz.fr/3fWP>
- Des idées dans l'assiette : <http://urlz.fr/3fWO>
- Cuit-Cuit : <http://www.cuit-cuit.fr/sebastien-demorand/>
- Emarketing : <http://urlz.fr/3fWL>
- Capital : <http://urlz.fr/3fWI>
- Envie de cuisiner : <http://urlz.fr/3fWK>
- Les émissions culinaires en France : <http://urlz.fr/3fWM>
- L'Obs : <http://urlz.fr/3fWN>
- Wikipédia : https://fr.wikipedia.org/wiki/Wikipédia:Accueil_principal
-

Journaux :

- Article « Les chefs, la médiatisation, les guides et la télévision » paru dans le Nouvel Observateur le 01 juin 2012

Ouvrages :

- Guy AUDIGIER et Jean-Marc DECAUDIN, Communication et publicité, novembre 1992, 124p.
- Monique SAUVAGE, Isabelle VEYRAT-MASSON et Géraldine POELS, Histoire de la télévision française : De 1936 à nos jours, 24 septembre 2014, 429p.
- Françoise HACHE-BISSETTE et Denis SAILLARD, Le temps des médias « À Table », n° 24, Printemps-Été 2015, 320p.
- Pierre BOURDIEU, Sur la télévision, Liber, 1996, 95p.
- Dossiers du Canard n°136 : Arrière-cuisines et dessous de table, juillet 2015, 116p.
- Jean-Pierre POULAIN et Edmond NEIRINCK, Histoire de la cuisine et des cuisiniers : Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Age à nos jours, 2 décembre 2004, 176p.
- Aymeric MANTOUX et Emmanuel RUBIN, Le livre noir de la gastronomie française, 25 août 2012, 347p.
- Agnès CHAUVÉAU et Yannick DEHEE, Dictionnaire de la télévision française, 8 novembre 2007, 557p.
- Jean-Jacques CARIOU, *Dictionnaire de marketing : Hôtellerie, Tourisme, Restauration*, 1^{er} janvier 2005, 272p.

Émissions de télévision :

- « Top Chef », chaîne M6, saison 1 à 7
- « Les Carnets de Julie », chaîne France 3
- « Petits Plats en Équilibre », chaîne TF1
- « Norbert et Jean : Le Défi », chaîne 6ter
- « Art et magie de la cuisine », première chaîne de l'ORTF
- « Les escapades de Petit Renaud », chaîne France 5

Table des matières

LICENCE PROFESSIONNELLE HÔTELLERIE RESTAURATION	1
PROJET TUTORÉ.....	1
<u>LA MEDIATISATION DE LA CUISINE A LA TELEVISION.....</u>	<u>1</u>
<u>LA MEDIATISATION DE LA CUISINE A LA TELEVISION.....</u>	<u>3</u>
<u>REMERCIEMENTS</u>	<u>6</u>
<u>SOMMAIRE</u>	<u>7</u>
<u>INTRODUCTION</u>	<u>8</u>
<u>PREMIERE PARTIE :.....</u>	<u>10</u>
<u>L'EVOLUTION DE L'IMAGE DES CHEFS.....</u>	<u>10</u>
1.1 DEFINITION DE LA MEDIATISATION.....	11
1.2 L'EVOLUTION DU BESOIN DE NOTORIETE DES CHEFS.....	14
1.3 LE CHOIX DE LA TELEVISION	19
1.3.1 DEFINITION DE LA MEDIATISATION	19
1.3.2 LE MEDIA LE PLUS UTILISE DANS LA DIFFUSION DE LA CUISINE	20
1.3.3 LA TELEVISION, LE MEDIA LE PLUS INFLUENT.....	20
1.3.4 L'HISTOIRE DES EMISSIONS DE CUISINE A LA TELEVISION	24
CONCLUSION	29
<u>DEUXIEME PARTIE :</u>	<u>30</u>
<u>LES FONCTIONS DE LA MEDIATISATION DE LA CUISINE A LA TELEVISION</u>	<u>30</u>
1.1 LA FONCTION DE NOTORIETE	32
1.1.1 L'ANALYSE DE « TOP CHEF »	32
1.1.2 L'ANALYSE DU QUESTIONNAIRE QUANTITATIF.....	38

1.1.3	LES AVIS DES CHEFS	41
1.2	LA FONCTION DE PROMOTION	44
1.2.1	LE COLLAGE.....	45
1.2.2	<i>FOCUS GROUP</i>	46
1.3	LA FONCTION DE VULGARISATION.....	48
1.3.1	QUESTIONNAIRE SEMI-DIRECTIF :.....	48
1.3.2	<i>FOCUS GROUP</i> :	51
	CONCLUSION	56
	<u>CONCLUSION GENERALE.....</u>	<u>58</u>
	<u>TABLE DES ANNEXES.....</u>	<u>61</u>
	<u>ANNEXES</u>	<u>62</u>
	ANNEXE A : QUESTIONNAIRE QUANTITATIF (PARTIE 1)	62
	ANNEXE B : REPONSES AU QUESTIONNAIRE QUANTITATIF - MEDIATISATION	63
	ANNEXE C : GRILLE D'OCCURRENCE DES TERMES UTILISES POUR DEFINIR LA MEDIATISATION	71
	ANNEXE D : LISTE DES EMISSIONS CULINAIRES AU FIL DES ANNEES	72
	ANNEXE E : QUESTIONNAIRE QUANTITATIF (PARTIE 2)	84
	ANNEXE F : QUESTIONNAIRE QUANTITATIF (PARTIE 3)	85
	ANNEXE G : GRILLE D'OCCURRENCE DES NOMS DE CHEFS MENTIONNES DANS LA QUESTION OUVERTE	89
	ANNEXE H : REPONSES AUX QUESTIONNAIRES – PHOTOGRAPHIE	90
	ANNEXE I : REPONSES AU QUESTIONNAIRE QUANTITATIF – RESTAURANT.....	93
	ANNEXE J : INTERVIEW DE PIERRE AUGÉ	94
	ANNEXE K : INTERVIEW DE MICHEL SARRAN.....	101
	ANNEXE L : INTERVIEW DE FABRICE MIGNOT.....	123
	ANNEXE M : INTERVIEW DE NADEGE GATTAUX.....	144
	ANNEXE N : INTERVIEW DE PAUL-EMMANUEL PICHON	156
	ANNEXE O : INTERVIEW DE PIERRE LAMBINON	180
	ANNEXE P : GUIDE D'ENTRETIEN DES PROFESSIONNELS	190
	ANNEXE Q : GRILLE D'ANALYSE DES ENTRETIENS DE PROFESSIONNELS	191
	ANNEXE R : COLLAGE DE L'ETUDIANT N°1	193
	ANNEXE S : COLLAGE DE L'ETUDIANT N°2	194
	ANNEXE T : COLLAGE DE L'ETUDIANT N°3	195
	ANNEXE U : COLLAGE DE L'ETUDIANT N°4.....	196

ANNEXE V : <i>FOCUS GROUP</i> – FONCTION DE TRANSMISSION	197
ANNEXE W : REPONSES AU QUESTIONNAIRE SEMI-DIRECTIF	206
ANNEXE X : <i>FOCUS GROUP</i> – FONCTION DE VULGARISATION.....	224
<u>BIBLIOGRAPHIE</u>	<u>235</u>
<u>TABLE DES MATIERES</u>	<u>237</u>
<u>TABLE DES FIGURES</u>	<u>240</u>
<u>RESUME</u>	<u>241</u>
<u>SUMMARY</u>	<u>241</u>

Table des figures

1. Grille d'occurrence des termes médiatiques	20
2. Tableau représentant le Bêta de mémorisation en fonction du média	23
3. Graphique représentant l'évolution du nombre de magazines culinaires	24
4. Graphique représentant l'évolution du nombre de magazines d'informations	25
5. Graphique représentant l'évolution du nombre de documentaires et reportages.....	26
6. Graphique représentant l'évolution du nombre de téléralités culinaires	27
7. Tableau représentant le jury de "Top Chef" au fil des saisons	32
8. Tableau représentant le temps de parole et de cuisine des chefs dans "Top Chef"	34
9. Tableau représentant les audiences et part de marché de "Top Chef"	36
10. Graphique de l'audience de "Top Chef" en fonction des saisons	37
11. Tableau représentant le taux de réponses positives en fonction de la médiatisation.....	39

Résumé

Actuellement, l'hôtellerie-restauration est un domaine mis en valeur à la télévision. La cuisine est maintenant récurrente dans les émissions destinées aux ménages. Certains acteurs de la restauration utilisent cette nouvelle médiatisation pour se faire valoir et profitent de cet engouement de la société pour ce métier qui était auparavant peu et mal reconnu. Les effets de cette médiatisation se font ressentir autant chez les professionnels « starisés » que chez les ménages qui se passionnent pour la cuisine. Nous avons voulu, à travers cette étude, mettre en avant les fonctions de cette médiatisation à travers les chefs, les candidats, les ménages et la nouvelle génération.

Mots-Clefs : Médiatisation – Cuisine – Chefs – Transmission – Télévision - Partage

Summary

The catering sector is currently valorised on television. The cuisine became a recurring theme in shows for households. Some actors of the catering sectors are using this new mediatisation to promote themselves. They are enjoying this new social interest for this profession, which previously received too little recognition. This mediatisation has an effect on « stars » chefs and on households which get impassioned for cuisine. In this study, we wanted to show the functions of this mediatisation through chefs, emissions participants, households, and new generation of students in catering industry.

Key words : Mediatisation – Cuisine – Chefs – transmission – Television – Sharing