

# Migration d'experts et de savoir-faire

Le cas des professionnels de la restauration française à Shanghai

AËL THÉRY ET HÉLÈNE LE BAIL <sup>(1)</sup>

**RÉSUMÉ :** Cet article s'intéresse à l'exercice de la cuisine française à Shanghai en interrogeant la pérennité d'une niche professionnelle. Croisant les approches en anthropologie des techniques culinaires et en sociologie des migrations de professionnels, il décrit comment les discours et les pratiques des chefs et maîtres d'hôtel de la cuisine française combinent des formes de légitimité ethnoculturelle et technique. Le cas de Shanghai, qui connaît une transformation rapide des modes de consommation, permet de mettre en évidence le basculement en une dizaine d'années dans les hiérarchies entre migrants occidentaux et locaux chinois : les privilèges matériels et symboliques accordés aux premiers tendent à disparaître et la reconnaissance professionnelle se fonde sur la maîtrise des savoir-faire et sur l'éthique de travail.

**MOTS-CLÉS :** Chine, cuisine française, migration, transmission de savoir-faire, apprentissage.

## Introduction

Cet article s'intéresse au transfert d'un modèle culinaire, aux acteurs de ce transfert, et plus spécifiquement à l'exercice de la cuisine dite française à Shanghai en interrogeant les pratiques et les discours des acteurs français/occidentaux et chinois/non-occidentaux dans cette niche professionnelle. Nombre de professionnels dans ce secteur sont des étrangers pour lesquels la migration fait partie des stratégies de carrière. Qu'ils soient entrepreneurs, recrutés par des groupes hôteliers de luxe, ou encore professeurs dans des écoles de cuisine, ils sont en haut de la hiérarchie des établissements et donc en charge du transfert d'un modèle et d'un savoir-faire.

Toutefois, les évolutions internes au secteur de la cuisine française ainsi que les évolutions du contexte social, économique et politique local se conjuguent pour remettre en question les relations de hiérarchie sur les lieux de travail et dans le secteur. Comme le dit l'un de nos répondants taïwanais, être français ou être blanc ne suffit plus à assurer un statut privilégié au regard à la fois des collègues chinois et des clients : « Aujourd'hui les gens connaissent la vérité. » La clientèle est plus connaisseuse, et l'exotisme disparaît pour faire place à une demande plus experte où la qualité et l'innovation comptent plus que l'image.

Nous nous intéresserons plus spécifiquement à la cuisine gastronomique et de bistrot, où l'identité française est fortement revendiquée. Nous nous proposons d'analyser les formes de valorisation de savoir-faire « nationalisés » ou étiquetés français en interrogeant la notion d'expertise. Comment des savoir-faire considérés experts par les professionnels et les consommateurs ont pu créer des opportunités de migration du Nord vers le Sud et des niches professionnelles privilégiées ? En quoi l'apprentissage et l'appropriation de techniques et d'un ethos de travail propres à un secteur contribuent à internationaliser des savoir-faire et à supplanter la légitimité présumée des experts français ? L'hypothèse est qu'au fil du processus de transfert de

l'expertise, les niches professionnelles hautement qualifiées, jusqu'alors réservées aux expatriés, disparaissent au profit des experts locaux.

Nous proposons dans cet article de croiser le champ des études migratoires et plus précisément des études sur les migrations de professionnels occidentaux avec celui de l'anthropologie des techniques culinaires. Les matériaux analysés dans cet article sont de deux natures : premièrement, des notes d'observation collectées lors d'un travail de terrain en anthropologie à l'Institut Paul Bocuse (IPB) <sup>(2)</sup> de Shanghai de juillet 2013 à décembre 2014 où Aël Théry a travaillé comme coordinatrice du programme de formation et de recrutement des étudiants chinois – « ethnographe participante », la double casquette de coordinatrice et de chercheuse lui a permis de partager la vie d'une école de cuisine française implantée à Shanghai ; deuxièmement, un panel d'entretiens qui prend en compte la diversité du secteur. Nous avons réalisé des entretiens auprès de chefs, sous-chefs, maîtres d'hôtel, chefs de rang, managers, entrepreneurs ou plus génériquement du personnel qualifié des établissements de cuisine dite française <sup>(3)</sup> dont 20 hommes et quatre femmes, la restauration étant un milieu encore essentiellement masculin. Cet article porte sur les discours de professionnels français (20 entretiens) ou de culture culinaire française (un Suisse et un Belge). S'y ajoutent les entretiens avec un Taïwanais et un Colombien francophones ayant fait leurs études à l'Institut Paul Bocuse à Lyon, ainsi qu'avec deux

1. Les auteurs remercient Wei Shen, professeur à Lancaster University, pour ses conseils toujours source d'inspiration et Kim Mai Tran, assistante de recherche à Sciences Po, qui a réalisé un important travail bibliographique et de revue de presse. Cette recherche a été réalisée dans le cadre du projet « Immigration and the Transformation of Chinese Society » financé par l'ANR dans le cadre du programme ORA-Chine et hébergé par ESSCA Business School.

2. Les noms sont modifiés tout au long de l'article, pour conserver l'anonymat.

3. En 2013, le site du consulat général de France à Shanghai recensait 38 établissements de cuisine dite française, toutes gammes confondues. Cependant, la place de la restauration française dans le secteur de l'alimentation à Shanghai est difficile à chiffrer du fait d'un *turnover* important dont témoignent les interviewés. Nous avons effectué nos recherches dans les quartiers où la présence de ces restaurants est la plus forte, à savoir dans le quartier de l'ancienne concession française et sur le Bund, au sein de 23 restaurants, pâtisseries, boulangeries et écoles.

managers chinois et taïwanais<sup>(4)</sup>. Ces derniers entretiens servent de contre-points et permettent d'élaborer des orientations de recherche pour une seconde phase de notre recherche qui s'intéressera plus précisément aux professionnels chinois dans le secteur de la gastronomie française<sup>(5)</sup>.

## Cadre théorique

L'alimentation – qui englobe à la fois les actes de produire, de préparer et de manger – est un thème abordé en anthropologie sous différents angles. Plus spécifiquement sur le terrain chinois, et de manière non-exhaustive, historiens et anthropologues se sont intéressés à la construction d'un système alimentaire à travers de larges études chronologiques (Anderson 1988 ; Zhao 2015), à la systématisation des manières de faire culinaires<sup>(6)</sup> et à la construction d'un discours identitaire lié à la cuisine (Sabban 1996). La cuisine étant elle-même une opération de mélanges d'ingrédients, « elle est le creuset par excellence d'un métissage » (Sabban 2011). Le rôle joué par la cuisine et les pratiques discursives associées – il n'est pas de gastronomie sans discours (Ory 1998) – dans la construction nationale est abordé par le biais des notions de métissage (Amselle 1990), de créolisation (Tibère et Poulain 2000) ou de bricolage (Bastide 1970) afin de saisir les processus d'assimilation, d'appropriation, d'acculturation, d'influences de produits, de savoirs et de savoir-faire, partagés ou non partagés. Enfin, des travaux de sociologie de la cuisine professionnelle – qui se distingue de la cuisine domestique par les formes d'organisation, la répartition genrée et la symbolique – analysant notamment les formes de reconnaissance accordées aux métiers (Fine 1996 ; Mériot 2002) et les discours de valorisation d'un patrimoine (Leschnizer 2010), viendront alimenter notre analyse.

Nous nous intéresserons particulièrement aux pratiques techniques et discursives liées à l'apprentissage, la transmission et l'exercice du métier et par là aux interactions entre les professionnels censés détenir le savoir-faire et les apprenants censés pouvoir le maîtriser. La transposition d'un modèle dans un autre milieu, la cuisine française en Chine, mène à l'analyse des discours produits et des manières dont les traditions et l'identité culinaire sont construites, transmises, traduites. Dans le contexte d'un pays depuis peu rouvert aux étrangers et aux cultures étrangères (on date cette ouverture aux réformes économiques de Deng Xiaoping de la fin des années 1970), la Chine, et dans le contexte d'une ville où l'entreprenariat et la consommation se sont développés très rapidement, Shanghai, la (ré-)introduction et la transmission des techniques et de la culture de la cuisine française ont représenté une niche professionnelle pour les Occidentaux. C'est pourquoi une recherche sur la transmission et l'exercice du métier, en particulier sur les discours produits, vient croiser les travaux de sociologie des migrations.

Castels et Miller (1998) ont décrit comment, depuis les années 1980, les travailleurs migrants internationaux se concentrent à deux extrémités du marché du travail : les emplois les plus qualifiés et les moins qualifiés (p. 167). Les recherches ont surtout analysé le cas des travailleurs migrants dans les emplois les moins qualifiés et ce n'est que plus récemment que les travailleurs migrants très qualifiés sont sortis d'une certaine invisibilité. Au-delà des analyses en termes de « *brain drain* » et de concurrence internationale en faveur d'une immigration qualifiée, les travaux s'intéressant aux parcours et aux discours de ces migrants qualifiés sont rares<sup>(7)</sup>. Par conséquent, les migrations de travail des Occidentaux sont restées peu visibles en particulier parce que leurs déplacements étaient appréhendés sous le concept d'expatriation ou de style de vie (Lundström 2014, p. 3). La progression des travaux sur ces migrations d'Occidentaux a permis de nuancer

plusieurs pans des études migratoires. Premièrement, les dynamiques migratoires où se croisent de plus en plus souvent des trajectoires allant du Sud vers le Nord et du Nord vers le Sud ont été mises en évidence. Deuxièmement, les publications remettent en question la corrélation entre migrations Nord-Sud d'Occidentaux et migrations qualifiées et questionnent par là la poursuite de la concentration des migrants aux deux extrémités du marché du travail. Plusieurs chercheurs se sont intéressés au cas des Occidentaux de langue anglaise qui convertissent leur capital linguistique en un prestige symbolique et un capital économique dans les pays d'Asie (Lan 2011 ; Farrer 2014). Leur atout linguistique gagne en valeur après relocalisation mais ne correspond pas à une haute qualification. De même, les emplois du secteur de l'hôtellerie étudié ici ne correspondent pas exactement aux représentations et aux définitions du travail hautement qualifié<sup>(8)</sup>. Toutefois certains maîtrisent des techniques complexes et ont acquis une capacité de management et de formation d'équipes qui leur apporte la même reconnaissance sociale et économique qu'un diplôme de master. Pour d'autres, moins qualifiés, sur le modèle de nombreux professeurs d'anglais, la migration permet de traduire un capital ethnoculturel en capital social, économique et symbolique.

Enfin et surtout, les travaux sur les migrations d'Occidentaux supposés qualifiés permettent de questionner les rapports de pouvoir dans la continuité des travaux sur la « blanchité » (*whiteness studies*) et sur le post-colonialisme. Introduire la perspective de la « blanchité » dans les études migratoires vise à analyser comment la couleur de peau est une forme de capital culturel institutionnalisé qui peut être traduit en d'autres formes de capital dans la trajectoire migratoire (Lundström 2014, p. 13) et qui contribue au maintien de rapports de pouvoir inégalitaires (Fechter et Walsh 2010) et d'un régime de privilèges hérité de l'époque coloniale qui influence la construction des subjectivités (Leonard 2010). Pour Farrer, qui a étudié la préférence des travailleurs migrants non-chinois à Shanghai dans trois secteurs d'activité (enseignement-recherche, management et restauration), « les savoir-faire et les ressources qui comptent ne se limitent pas aux domaines de l'expertise technique, mais incluent les attributs ethniques, de genre et culturels des acteurs » (Farrer 2014, p. 404). Dans le cas de la cuisine française, les chefs, maîtres d'hôtel et autres professionnels du secteur semblent en effet tirer parti de leur capital ethnique – être français – traduit en capital culturel – connaître intimement la cuisine française – qui leur assure une légitimité, voire une certaine aura dans le secteur d'activité. Les

4. Nous avons mené des entretiens semi-directifs partant de récits de vie et encadrés par quelques questions plus précises sur les conditions de travail, les relations au sein de l'équipe, la construction d'un réseau professionnel, le rapport à la clientèle, les représentations de la cuisine française, et les projets d'avenir.

5. Il est important de noter que si la présence d'investisseurs chinois ou taïwanais est quasi-systématique dans les montages économiques, les chefs chinois quant à eux sont moins nombreux que ceux issus de pays de tradition culinaire française. Cet article s'intéresse aux professionnels sur le terrain et non aux investisseurs.

6. Un article de Françoise Sabban (2012) présente de manière exhaustive les travaux écrits en Chine et hors de Chine.

7. Notons ceux d'Anne-Catherine Wagner (1998) sur la France.

8. Chaque pays définit par sa politique d'immigration ce qu'est un travailleur hautement qualifié. Le critère le plus courant est celui de la possession au minimum d'un diplôme universitaire (*bachelor*), mais certaines formations diplômantes plus courtes sont parfois reconnues. En outre, pour certains pays, le niveau de salaire et les années d'expérience peuvent être des critères supplémentaires (OCDE 2009). En 2012 la « Exit and Entry Administration Law » est venue réviser la loi de 1985 qui était contredite par nombre de régulations et mesures politiques (Liu 2011). Depuis 2013, l'application de cette nouvelle loi vise à lutter contre l'immigration et le travail irrégulier (Zou 2017) et peut ainsi viser certains employés du secteur de l'hôtellerie. Par contre, d'autres professionnels de l'hôtellerie vont pouvoir bénéficier du nouveau modèle de certification de l'expertise des étrangers (un système de points permettant d'être catégorisé A, B ou C) mis en oeuvre par le State Administration of Foreign Experts Affairs et en phase d'expérimentation jusque mars 2017.

travaux ont montré comment l'Occidental est souvent compris comme un synonyme de Blanc<sup>(9)</sup> et comment, dans chaque contexte historique, local, et nous pourrions ajouter professionnel, la représentation de l'Occidental diffère. Ainsi, dans le cas de la cuisine française, considérée comme la référence pour tout type de cuisine occidentale, les personnes légitimes à être englobées sous l'étiquette de professionnels de la cuisine française sont toutes celles issues d'une tradition culinaire occidentale, en particulier les latino-américains, qui dans d'autres contextes ne seraient pas considérés comme occidentaux, et qui le sont dans celui de ce secteur d'activité. Le « capital français » mis en valeur n'est pas le seul fait de nationaux français, mais de tout Occidental ayant reçu une formation dans une école de cuisine française (de préférence en France ou en Suisse).

Les données collectées à Shanghai permettent de confirmer l'existence de rapports de pouvoir liés au profit tiré du « capital français ». Nous analyserons cela au travers des privilèges matériels et symboliques liés à ce capital ethnoculturel. Mais nous montrerons aussi que le secteur de la cuisine française permet, sur une période assez courte d'une dizaine d'années, d'observer le recul de ces privilèges et donc le recul de rapports de pouvoir entre migrants et locaux. L'anthropologie des interactions professionnelles et de la transmission des savoir-faire dans les restaurants français de Shanghai montre comment discours et pratiques laissent rapidement plus de place à la maîtrise des techniques et d'une éthique de travail qu'aux considérations ethnoculturelles pour définir les frontières du monde de la cuisine.

### **La cuisine française à Shanghai : repères historiques et géographiques**

La cuisine française est la référence, en termes d'organisation de l'espace et de la brigade ainsi que de techniques de base de tout autre type de cuisine gastronomique occidentale. Cette place donnée à la cuisine française est également largement diffusée en Chine, comme le dénotent les livres de cours théoriques de cuisine occidentale (Lai 2014).

En Chine, la cuisine française n'est pas un nouveau phénomène. Dès la fin du XIXe siècle à Shanghai, dans le quartier aujourd'hui nommé la « concession internationale », s'ouvrent des restaurants servant une cuisine française classique. Dès les années 1920, ce sont les restaurants de chaînes hôtelières internationales qui prennent le dessus, dirigés par des chefs étrangers. Dans les années 1930, on assiste à l'ouverture de bistrots tels le Red House tenu par un Italien. Taxée de pratique bourgeoise, la gastronomie vit pendant la période révolutionnaire une période creuse. La politique des réformes économiques entamée dans les années 1980 entraîne l'accroissement progressif de la consommation de biens, mais aussi de loisirs. Parmi ces loisirs, l'offre culinaire se développe et se diversifie, favorisant une nouvelle immigration des cuisiniers, la circulation des concepts et un développement de formations culinaires diplômantes. C'est dans la première décennie des années 2000 que l'offre en cuisine étrangère explose à Shanghai en suivant une implantation géographique liée aux usages et standing des quartiers.

Sur le Bund et dans la concession internationale se trouvent surtout des établissements gastronomiques où travaillent des chefs étrangers de grandes maisons et qui sont classés par les guides internationaux comme le *World's 50 Best Restaurants* et le Guide Michelin, ou référencés par des sites tels *Dianping* (点评) ou *Dining City* (鼎食聚), ou *That's Shanghai* et *Smart Shanghai* (étrangers). Le quartier de l'ancienne concession française abrite des restaurants de semi-gastronomie, mais aussi de nombreuses brasseries, bistrots et boutiques de boulangerie et pâtisserie ; certains peuvent

être classés dans les guides culinaires ; ce sont surtout des entrepreneurs plus ou moins indépendants qui y travaillent. Les nouveaux quartiers chics, tel Pudong, comptent à la fois des restaurants dans des hôtels de haut standing et quelques brasseries-bistrots pour une clientèle de cols blancs dans les quartiers d'affaires. Enfin, dans les quartiers résidentiels pour étrangers, souvent situés à proximité des écoles internationales, s'ouvrent des brasseries ou des boutiques de produits importés.

Le panel d'entretiens est aussi le miroir de la diversité de l'expérience migratoire individuelle et de la transformation des tendances du secteur à Shanghai. Si certains envisagent Shanghai comme une ville d'opportunités passagères, elle est pour d'autres un point de chute. Si certains parient sur la qualité et la fidélité d'une clientèle sur le long terme, d'autres font le choix de montages financiers de court terme.

### **Une division ethnique du travail en recul : privilèges matériels et symboliques des professionnels français**

À première vue, l'organisation des équipes de cuisine et de service dans les restaurants semble révéler une hiérarchie des positions dans laquelle les Chinois restent confinés aux postes inférieurs, ou pour quelques-uns au rôle d'intermédiaire entre le chef<sup>(10)</sup> et le reste de l'équipe. Au-delà de cette hiérarchie dans l'organisation du travail qui tend à disparaître, la vraie distinction entre professionnels occidentaux et locaux se joue sur des privilèges : privilèges matériels, tels les salaires et les autres avantages inscrits dans les contrats de travail, et privilèges symboliques, tels la survalorisation de l'expérience ou des formes d'extraterritorialité, qui donnent aux experts migrants un statut spécial.

#### **Les privilèges matériels**

Le privilège matériel le plus emblématique est certainement le « *expat package* », à savoir la liste des avantages attachés au contrat d'expatriation : primes pour les enfants et conjoints, logement, couverture sociale, prise en charge des frais de transport, etc. Ce type de contrat n'a jamais concerné que les personnes travaillant dans des hôtels de haut standing, et éventuellement dans des restaurants gastronomiques au moment de l'ouverture et de la formation des équipes. Plusieurs entretiens ont indiqué que les contrats d'expatriés tendent à devenir de plus en plus rares au profit des contrats locaux et concernent en général seulement les chefs.

Ils ne veulent plus embaucher de chefs étrangers, ils prennent des chefs pour faire l'ouverture, et après on essaye de les remercier, et si un second chinois peut faire l'affaire et ben c'est mieux. Pour le salaire, mais aussi pour le développement interne [...]. Maintenant dans les hôtels, pour les étrangers, on propose des *packages* solitaires, donc aujourd'hui quand tu es en famille, c'est pas l'idéal<sup>(11)</sup>.

9. Nous préférons d'ailleurs par la suite le terme d'Occidental à celui de Blanc car le sujet de cet article n'est pas de discuter les débats autour de l'usage de catégories raciales.
10. Nous utiliserons le terme de « chef » pour désigner ceux qui sont de manière effective aux commandes d'une cuisine. Selon la taille de la brigade et le type de restauration, les tâches varient mais le travail d'un chef de cuisine se situe dans la réalisation des menus, le contrôle des achats, l'organisation et la gestion de l'équipe. Dans les grandes cuisines, il est assisté d'un chef des opérations – uniquement en hôtellerie – et d'un second, puis de chefs-de-partie à chaque station de la cuisine, plus ou moins nombreuses elles aussi selon le type de restauration.
11. Chef de cuisine, français, bistro traditionnel, quartier de l'ancienne concession française de Shanghai, 15 novembre 2016.

Toutefois, notons que le nombre d'Occidentaux travaillant avec des contrats très avantageux reste assez élevé dans le cas des écoles de cuisine, signe d'un besoin encore fort en formateurs, ainsi que nous le décrivons dans la troisième partie. De façon plus ordinaire, les privilèges matériels sont perceptibles dans l'écart des salaires. Dans le cas de certains chefs de grands hôtels ou de formateurs dans les écoles, les salaires sont jusqu'à 10 fois plus élevés que ceux des employés chinois dans la position hiérarchique juste au-dessous (sous-chef ou professeur assistant). Toutefois en dehors de ces deux cas, tout le monde s'accorde sur le fait que l'écart des salaires tend à se réduire, voire à disparaître. Le poste et la responsabilité sont aujourd'hui les principaux critères décidant des salaires. Les Occidentaux encore parfois embauchés pour donner une touche française dans la salle de restaurant se voient proposer des salaires de moins en moins attractifs. Ce nivellement des salaires est décrit par le chef pâtissier français d'un groupe chinois qui a développé plusieurs restaurants et boutiques à Shanghai :

Nous, par rapport aux autres, on essaye d'être équilibrés [...]. Un manager chinois ne peut pas se retrouver sous un serveur français en salaire [...]. Les salaires de base sont à 8-9 000 yuans, avec les différents bonus ça peut monter à 10-12 000 yuans, soit 1 400 euros, sans le logement. L'Eldorado est terminé depuis longtemps, surtout pour ceux qui ne parlent pas chinois ; maintenant il y a une telle demande en Chine qu'il y a des postes à 10-12 000 yuans, plus les expats acceptent, plus les salaires sont bas<sup>(12)</sup>.

Malgré cela, pour de jeunes professionnels français de l'hôtellerie, les salaires et le cadre de travail restent attractifs, comme c'est le cas de G., 24 ans, arrivé à Shanghai en 2015 et diplômé d'un BTS en hôtellerie et d'une école de commerce en management. Il avait en tête trois « jeunes marchés » : le Brésil, Dubai et la Chine.

Je pensais que la Chine c'était une terre d'opportunités et qu'il n'y avait aucun code [du travail], qu'il fallait redémarrer à 0<sup>(13)</sup>.

Trois jours après son arrivée, grâce aux réseaux locaux de professionnels étrangers, il trouve un poste de management dans un bistrot. Il sait que son contrat est très précaire, mais souligne qu'il gagne trois fois plus que ses collègues chinois (16 000 yuans) et a pour objectif de doubler son salaire d'ici cinq ans. Mais surtout, au-delà des avantages matériels, G. insiste sur les gains en termes de reconnaissance sociale :

[Les avantages] c'est la carrière aussi, un poste comme celui-ci je n'aurais pas pu l'avoir à 25 ans ; on ne fait pas confiance en France, on ne prend pas de risques<sup>(14)</sup>.

### Les privilèges symboliques

Ainsi, les avantages matériels se réduisent, relativement aux employés locaux, mais aussi relativement au pays d'origine car le coût de la vie à Shanghai rattrape celui des autres villes globales dans le monde. Mais Shanghai reste encore très attractive en termes d'opportunités de carrière. De nombreuses personnes interrogées décrivent également leur propension en Chine à obtenir très jeunes des postes à responsabilité, en reconnaissant parfois même qu'ils n'ont pas vraiment l'expérience nécessaire. L'avancée des carrières a été et reste plus rapide qu'en France. C'est le cas de ce jeune

chef boulanger français de 27 ans, diplômé d'un bac professionnel et ayant quelques années d'expérience dans des restaurants étoilés :

On a des postes plus élevés, on évolue plus vite. On a dix ans d'avance sur un poste en France. J'étais chef boulanger en arrivant. Je gère quatre boutiques et je suis sur le projet d'une *central kitchen* [...]. On a une reconnaissance qu'on n'aurait pas en France dans notre profession. On n'est pas considérés comme des boulangers mais comme des chefs<sup>(15)</sup>.

Ce témoignage est intéressant car il souligne non seulement que la reconnaissance découle des responsabilités accordées à des professionnels assez jeunes, mais aussi de l'image valorisée qu'on leur renvoie d'eux : ils ne sont pas de simples « boulangers », ils jouissent ici plus qu'en France de l'aura de la cuisine française en étant considérés comme des « chefs ». Mais ce privilège symbolique de l'accès à des postes valorisés malgré le manque d'expérience n'est pas réservé aux Français ou aux Occidentaux. Ainsi ce jeune Taïwanais formé en France fait le même constat :

Pour moi c'est super parce que je suis jeune. À Taïwan ou au Japon je n'aurais jamais eu cette opportunité. Ici ils me font confiance, je suis chef exécutif<sup>(16)</sup>.

De même, les Chinois formés dans des écoles de cuisine française accèdent rapidement à des postes de management. Tout cela semble surtout dénoter un manque de main d'œuvre dans le secteur de la restauration occidentale en Chine plus qu'un traitement privilégié des experts occidentaux.

Par ailleurs, parmi les avantages symboliques reviennent souvent des éléments qui pourraient rappeler les accords d'extraterritorialité de l'époque coloniale, à savoir ne pas être soumis aux réglementations locales. Dans le cadre de la migration, le privilège symbolique se pose en termes de mobilité – distinguant ceux qui passent facilement les frontières et ceux pour qui cela est un obstacle – et en termes d'habitation de l'espace – distinguant ceux qui trouvent leur place et sont chez eux n'importe où et les autres. Pendant longtemps, les migrants occidentaux n'ont vu leur présence que rarement contestée dans le monde, c'est un réel privilège symbolique (Lundström 2014). Shanghai est l'un de ces espaces. Le mot « Eldorado », qui revient dans nombre d'entretiens, est emblématique car il évoque un espace où les nouveaux venus sont peu contrôlés et ont facilement accès aux richesses locales.

Il y a eu des abus dans la façon dont les étrangers se sont comportés sur les dix dernières années en Chine. On pouvait faire n'importe quoi parce qu'on vous disait jamais rien. On faisait des choses qu'on ne se serait jamais permises en France<sup>(17)</sup>.

12. Chef pâtissier français, quartier de l'ancienne concession française de Shanghai, 26 novembre 2016.
13. Jeune diplômé d'un BTS en hôtellerie, quartier de l'ancienne concession française de Shanghai, 15 novembre 2016.
14. *Ibidem*.
15. Jeune chef boulanger français, diplômé d'un bac professionnel, quartier de l'ancienne concession française de Shanghai, 17 novembre 2016.
16. Jeune Taïwanais formé en France, quartier de l'ancienne concession française de Shanghai, 20 novembre 2016.
17. Directeur, français, bar, Pudong, Shanghai, 24 novembre, 2016.

D'autres entretiens mentionnent, entre autres, la falsification régulière des diplômes afin d'obtenir un visa. Rappelons aussi que l'arbitraire des règles d'installation des entreprises n'était pas spécifique au secteur de la restauration.

Encore aujourd'hui, de nouveaux arrivés, qui n'ont pas les diplômes ou l'expérience requis pour obtenir un permis de travail, considèrent qu'il est facile pour un Occidental de contourner les régulations. Toutefois, la situation a évolué et la plupart des enquêtés témoignent d'une application des régulations portant sur les titres de résidence ou sur les contrôles d'hygiène et de sécurité beaucoup plus strictes à l'égard des étrangers, dont les Occidentaux<sup>(18)</sup>.

À quelques rares exceptions près, on observe d'ailleurs que les personnes interrogées soutiennent, ou du moins acceptent, l'évolution des politiques chinoises, et sont peu nombreuses à revendiquer, même à demi-mot, les privilèges d'un statut d'exception. Ainsi les changements politiques et de pratiques des institutions chinoises (comme dans le cas de Hong Kong étudié par Leonard en 2014) ont fait évoluer les discours et ont reconfiguré les subjectivités ethnoculturelles, les représentations de soi, et donc les relations entre Occidentaux et locaux.

### **Définir le propre du professionnel de la cuisine française : des critères ethnoculturels aux critères techniques**

Après avoir montré comment le fait d'être français ou occidental dans le secteur de la cuisine française confère de moins en moins de privilèges, nous souhaitons décrire les critères qui assurent une reconnaissance pérenne dans ce milieu professionnel. Comment les valeurs sont-elles formées et exprimées par les professionnels du métier (Bidet 2007) ? Certains critères peuvent relever d'un capital ethnoculturel mais, pour l'essentiel, ce sont des savoir-faire et une éthique de travail acquis par la formation et l'expérience qui sont au cœur de l'identité professionnelle.

La cuisine n'existe pas sans discours et il est important de pointer la mise en scène de leurs origines par les personnes interrogées. En effet, l'aspect ethnoculturel de la cuisine est un argument de valorisation fréquemment avancé :

Y'a cette image qu'on [les français] est tous cuisiniers, qu'on a tous une base de connaissance, nos grands-mères, nos parents cuisinaient, on a cette connaissance<sup>(19)</sup>.

Les références à un héritage culturel et familial sont nombreuses :

Je ne me suis jamais sentie aussi française qu'ici. En ayant un restaurant français, je mets en avant ma nationalité et je la revendique [...]. Mon savoir-faire, le vin, le service, l'accueil [...] ce sont les valeurs de la famille française<sup>(20)</sup>.

L'expatriation exacerbe un sentiment de fierté nationale en caricaturant la symbolique du repas français affilié à des savoir-faire et à un terroir supposément partagés par les Français. D'autres cuisiniers défendent l'exclusivité française dans la maîtrise des goûts et des techniques, comme le démontrent ces deux citations :

[Les Chinois] n'ont pas la culture, ils ne peuvent pas faire aussi bien que nous<sup>(21)</sup>.

Comprendre et apprécier une cuisine, c'est culturel<sup>(22)</sup>.

L'excellence reste pour eux dépendante des frontières culturelles.

Mais ces références sont souvent stéréotypées et vite relayées par un discours beaucoup plus complet et précis sur les techniques et le rapport au travail. Ainsi les discours des professionnels, dans les entretiens ou dans le cadre de leur travail de formation, glissent du culturel vers la technique :

[Être Français] ça aide énormément [...]. Se préparer, anticiper, la rigueur dans le travail et également un respect du produit, qui est finalement une rigueur de ne pas faire les choses à moitié, l'amour du travail bien fait<sup>(23)</sup>.

Si l'appartenance à une culture est un élément important de présentation et de valorisation de soi, elle ne suffit pas à définir les valeurs spécifiques au milieu professionnel.

### **Éthique de travail, entre rigueur et passion**

Le cas de l'Institut Paul Bocuse (IPB) à Shanghai est exemplaire dans sa représentation et construction de normes liées à la profession. Lors du discours d'accueil des étudiants français à l'IPB de Shanghai, le directeur (Columbien formé à l'IPB de Lyon) et le chef (français) dialoguent :

- Directeur : Il va falloir habituer [les étudiants chinois] à cette rigueur sans les décourager, trouver un équilibre. Il faut entretenir, transmettre la motivation, la passion du métier [...].

- Chef cuisinier : ça commence par l'apparence, une éthique, une hiérarchie à respecter, des bases des techniques classiques [à apprendre].

- Directeur : il y a en effet la technique, rester fidèles aux techniques de base, sans s'empêcher de créer, d'apporter une touche de jeunesse. [...] Quand on voit des jeunes avec le sourire qui ont envie de travailler derrière les fourneaux, on a une bonne image de la France, de la gastronomie, de l'école<sup>(24)</sup>.

Premièrement, le terme de rigueur revient dans ce discours en tant que socle commun à tout praticien. Le directeur comme le chef décrivent un métier extrêmement codifié. D'une part, le professionnel se doit de respecter les relations de hiérarchie et les normes de comportement – notamment l'apparence. D'autre part, il se doit « d'être fidèle » à un patrimoine technique. La maîtrise du travail s'acquiert par la précision. Avoir le « sens du détail », « être méticuleux », avoir une « mentalité de fer » sont des termes énoncés dans de nombreuses séances de formation à l'IPB.

18. Le cas de l'entreprise de boulangerie Farine est représentative de ces durcissements : le 23 mars 2017, une dizaine d'employés de l'usine sont arrêtés car présumés responsables de la présence d'un sac de farine dont la date limite de consommation est dépassée ; l'un d'entre eux est, depuis, incarcéré. Voir Simon Leplâtre, « À Shanghai, un pâtissier français détenu depuis cinq mois pour une affaire de farine périmée », *Le Monde*, 20 août 2017, [http://www.lemonde.fr/asi-pacifique/article/2017/08/20/a-shanghai-un-patissier-francais-detenu-depuis-cinq-mois-pour-une-affaire-de-farine-perimee\\_5174343\\_3216.html#FuracRoxfrj2cOMs.99](http://www.lemonde.fr/asi-pacifique/article/2017/08/20/a-shanghai-un-patissier-francais-detenu-depuis-cinq-mois-pour-une-affaire-de-farine-perimee_5174343_3216.html#FuracRoxfrj2cOMs.99) (consulté le 20 août 2017).

19. Chef de cuisine, français, bistrot, quartier de l'ancienne concession française de Shanghai, 15 novembre 2016.

20. Maître d'hôtel, française, restaurant semi-gastronomique, quartier de l'ancienne concession française de Shanghai, 24 novembre 2016.

21. Chef Boulanger, français, quartier de l'ancienne concession française de Shanghai, 17 novembre 2016.

22. Sous-chef, français, restaurant gastronomique, Bund, Shanghai, 16 novembre 2016.

23. Conseiller culinaire, ancien directeur adjoint de l'Institut Paul Bocuse, français, Shanghai, 16 novembre 2016.

24. Institut Paul Bocuse, Bund, Shanghai, 7 septembre 2013

Deuxièmement, les deux encadrants de l'IPB évoquent les critères de dévotion et de passion. Bien que ce témoignage soit à replacer dans son contexte – l'IPB étant une école d'élite – ce discours de dévotion n'est pas isolé. On le retrouve dans nombre d'entretiens.

En brasserie, on apprend [...] à travailler bien, vite, organisé, avec une discipline de vie irréprochable. C'est valable pour tous les chefs à travers le monde qui ne considèrent pas avoir un métier mais avoir une passion <sup>(25)</sup>.

Ce chef file son propos autour des relations entre travail irréprochable et rigoureux, passion et réussite. Son travail est son vecteur d'expression, ce qui le fait évoluer en tant qu'individu. Il gagne sa liberté par la maîtrise progressive et croissante de son métier. Ainsi rigueur, discipline, passion sont des critères qui distinguent les chefs de cuisine française des autres.

Si la niche internationale de la gastronomie persiste, c'est parce qu'elle a été intransigeante <sup>(26)</sup>.

La présence des étrangers dans la niche de la restauration est ainsi légitimée par leur exigence et leur méticulosité, définissant l'éthique de travail.

### Construction de l'authenticité

Les acteurs gèrent les conditions institutionnelles de la paternité (*authorship*) et de la différenciation de leur cuisine à travers des pratiques discursives relatives au mode de production culturelle de leur corps de métier (Leschziner 2010). La droiture, la propreté, la capacité à supporter de longues heures de travail et le dévouement à la profession définissent le travail des Français et insinuent leur supériorité sur d'autres modèles. Cette idée de spécificité de la France est renforcée par la mise en valeur d'un sens du terroir.

Il y a le produit en France, les vins, faire quelque chose plus pour le plaisir personnel que pour le business, peut-être une boulangerie artisanale, avec des farines fraîchement moulues, avec différentes variétés de céréales, sur un four à bois, une sorte de retour au produit, avec de jeunes passionnés <sup>(27)</sup>.

Dans cet extrait, la France est présentée, avec une note de nostalgie, en faveur d'un « retour » à l'artisanat, à la fraîcheur des produits, au plaisir personnel et simple. Également dans cet entretien, le chef insinue que la France serait un pays où s'exprimerait la passion alors que la Chine serait un pays où faire des affaires. Il poursuit néanmoins, à propos de son arrivée en Chine en 2000 :

C'était très nouveau le *western* ici alors il fallait amener la culture, l'expérience et puis être dans l'authentique tout de suite, ne pas faire seulement « quelque chose qui se rapproche », faire comme si on ouvrait à Paris en fait. L'idée, c'était de jouer la carte authentique, pas de faire un concept pour Shanghai, pour la Chine. [...] ça veut dire pas d'adaptation.

Il défend donc l'authentique par opposition à l'adaptation. On retrouve chez d'autres chefs interrogés l'idée qu'adapter sa cuisine revient à trahir

la culture et le patrimoine. Pour le directeur de l'IPB néanmoins, la mission du chef français est d'être un ambassadeur des savoirs français et d'éduquer les Chinois à une culture culinaire qui leur est étrangère. Le patrimoine français, érigé en modèle figé dans son authenticité est idéalisé et chargé d'une mission civilisatrice.

Pour Rao H *et al.* (2005), les produits et les performances authentiques sont des représentations (1) originales et (2) crédibles de formes culturelles. Rendre crédible et conforme aux différentes représentations de l'authenticité sont les objectifs des cuisiniers, à la fois dans les performances (la forme) et le produit (le contenu). C'est à partir de l'accumulation d'héritages de générations de chefs, incorporés progressivement dans les pratiques et les discours que se crée la notion d'authenticité. Les professionnels interviewés expriment ainsi qu'être authentique, c'est être fidèle à la profession.

### Apprentissage et transmission des techniques : hiérarchie et position du chef

Le circuit d'apprentissage du métier est un élément d'analyse crucial, parce que c'est le lieu d'apprentissage de l'ethos du métier et parce qu'il oriente le rapport des apprenants à la profession. Dans un modèle de formation « sur le tas », hiérarchie et transmission sont liées. Nombre des personnes interrogées considèrent que la véritable « école » est celle du terrain. Les professionnels commencent en bas de l'échelle, et les tâches ingrates en font partie. Comme en témoigne la maître d'hôtel dans un restaurant semi-gastronomique, « tu dois commencer d'en bas » pour grimper les échelons et atteindre le haut de la hiérarchie.

Dans ce modèle, la transmission venant des supérieurs est le principal média d'apprentissage – recettes de cuisine mises à part. Le rapport maître-disciple est un modèle d'apprentissage d'où découlent une dévotion au travail et une déférence au chef. « Faire le tour des grandes maisons », « être formé par des grands noms », sont des expressions fréquemment employées par nos enquêtés. En France, la création de la catégorie « cuisine d'auteur » dans les guides, aujourd'hui employée dans le langage courant dans le milieu de la restauration, dénote la centralité du chef dans l'identité d'un restaurant.

Néanmoins, cette aura du chef est un phénomène non pas affilié à une appartenance ethnoculturelle mais à un type de cuisine où la hiérarchie est forte. Dans le modèle de brigade classique, à chaque poste (viande, légumes, poisson, etc.), les informations sont transmises du haut vers le bas, du chef de partie, sous-chef de partie, jusqu'au commis. Cette transmission localisée contribue à la bonne organisation de la production, selon les canons d'Escoffier de l'organisation culinaire. Or, en Chine, l'unique voie de communication et de transmission dans les cuisines d'un restaurant français est celle du chef (francophone ou anglophone) vers son second (anglophone) et du second aux chefs de partie et commis. Les directives du chef sont donc nécessairement transmises par un intermédiaire dont la légitimité n'est pas toujours reconnue.

Revenons sur le cas de l'IPB pour illustrer cela : la déférence au travail et à la hiérarchie de l'apprentissage est un sujet de discordance entre les formateurs dans un contexte où les frontières entre apprentis et « apprenants » sont variables. Si les étudiants français sont les subalternes des chefs de

25. Chef, français, restaurant semi-gastronomique, Bund, Shanghai, 22 novembre 2016.

26. Conseiller culinaire, ancien directeur de l'IPB, colombien, Shanghai, 16 novembre 2016.

27. Chef boulanger, français, quartier de l'ancienne concession française, Shanghai, 22 novembre 2016.

l'école dans les tâches opérationnelles, ils sont, dans le modèle de formation de l'école, les chefs des étudiants chinois et sont en cela des intermédiaires hiérarchiques. Au bout de deux mois de stage, Julie, étudiante de l'IPB à Lyon et faisant un stage à Shanghai comme formatrice rapporte :

[Les étudiants chinois] commencent à prendre confiance, à répondre, à prendre leur temps, à ne plus ressentir la pression quand on leur dit des choses. Va falloir qu'on les calme un peu là, ils ont encore des tonnes de choses à apprendre, c'est pas fini <sup>(28)</sup> !

Julie s'insurge d'un manque de respect des normes d'apprentissage qu'elle-même a connues et qu'elle considère comme l'unique voie d'accès à l'acquisition du métier. En effet, les étudiants chinois forment à ce moment une micro-révolte pour dénoncer les méthodes autoritaires et infantilisantes des formateurs stagiaires de l'IPB en France, d'âge et de statut similaires aux leurs. « C'est fini la colonisation », lance un jour Ken un étudiant chinois. Mais en réalité, ils n'ont aucune difficulté à respecter les directives du chef, ce qui signifie qu'ils ne remettent pas en cause la hiérarchie mais la légitimité de cette hiérarchie. Les étudiants français n'ont pour eux ni le statut ni la stature du chef, et leur supériorité en terme de maîtrise des techniques de base ne suffit pas à asseoir une position équivalente à celle d'un chef expérimenté et à leur assurer de la déférence de la part des étudiants chinois. Leur respect est exclusivement tourné vers les chefs-formateurs officiels de l'école.

Les notions de déférence au chef sont ainsi tout autant importantes pour des cuisiniers français et chinois, et la légitimité de la position de chef se discute dans les mêmes termes. D'ailleurs, la hiérarchie en cuisine est forte dans tout type de cuisine où les tâches sont strictement réparties en postes et en échelons. C'est aussi le cas en cuisine chinoise et cet exemple minimise la spécificité du modèle français en montrant que les étudiants chinois ont un sens critique et leur propre conception de la légitimité.

Nous avons montré dans cette partie que le cadre éthique et technique normatif relatif à la cuisine française entraîne une revendication d'authenticité, une négociation de l'organisation hiérarchique et devient argument de légitimation de la continuité d'un modèle. Les chefs français revendiquent la diffusion d'un modèle porteur de valeurs de travail, de rigueur, de dévotion mais aussi de passion, d'authenticité, qu'ils supposent être les seuls à pouvoir porter.

Cependant, nous faisons l'hypothèse que le monde de la cuisine française est en phase de transition. Nous analyserons les formes de redistribution des rôles entre Chinois et étrangers dans la sphère culinaire comme une manifestation à la fois des politiques de plus en plus restrictives face à l'immigration en Chine mais aussi d'une spécialisation technique en matière culinaire. Nous envisageons ces questions par le biais de la formation locale, initiée par des professionnels étrangers et valorisée par des campagnes gouvernementales, afin de mieux saisir les connections et croisements des besoins et envies des professionnels de la cuisine française en Chine.

## **Formation, transmission, reconnaissance : la fin d'une niche professionnelle**

### **La difficile transmission d'un savoir-faire exigeant**

Dans l'ensemble des entretiens réalisés, les discours relatifs aux employés convergent en deux points : la difficulté à recruter du personnel formé et celle à transmettre un savoir-faire exigeant aux employés chinois.

Pour un Français, tu as besoin de deux Chinois, la formation en France est de bonne qualité [...]. Il y a 10 ans c'est parce qu'ils ne comprenaient pas ou parce qu'ils le faisaient comme des robots. Et maintenant c'est « je ne fais pas plus que ce que je suis censé faire » <sup>(29)</sup>.

Le problème c'est que nous n'avons pas la même logique. Nous, on fait plusieurs choses à la fois, eux ils font une chose après l'autre <sup>(30)</sup>.

Les Chinois seraient moins organisés et performants que les cuisiniers français <sup>(31)</sup>. Mentionnons tout d'abord qu'un obstacle majeur est celui de la langue et la difficile communication au sein des équipes. Par ailleurs, les Chinois formés en Chine n'ont pas de système de référence : la difficulté à saisir les assemblages de goûts, les natures des cuissons, etc., gêne l'apprentissage. Cette phrase d'un étudiant chinois de l'IPB est révélatrice du défi que cela représente :

Comment savoir si ça va être bon ? Et si c'est bien cuit ? Moi je ne sais pas comment vous aimez le poulet ! [...] Avec vous, les sauces sont épaisses mais légères en goût, elles sont dures à définir. Qu'est ce qui fait la particularité de votre cuisine <sup>(32)</sup> ?

L'observation et la reproduction de ce qui est vu sont perçues comme la voie la plus simple pour une illusion de résultats, comme en témoigne un étudiant chinois qui, avec un peu de fécule de pommes de terre, réussit sa mayonnaise, qu'il termine en la suçant. Autrement dit, faute de référence, les étudiants chinois cherchent plutôt des résultats sur l'apparence des plats que sur leur goût.

Pour moi ils sont largement meilleurs en reproduction que les Français même s'ils ne comprennent pas toujours tout. Ils sont assez talentueux là-dessus. Mais la raison des choses c'est plus compliqué à expliquer <sup>(33)</sup>.

Dépasser le mimétisme pour comprendre un patrimoine culinaire est la vraie difficulté. Apprendre à être cuisinier passerait, si l'on reprend le cadre d'analyse de Dasen *et al.* (2005), par une « enculturation par imprégnation » découlant des processus d'observation, d'imitation et de « socialisation, intentionnelle par un maître ». La supposée barrière culturelle ainsi que les obstacles linguistiques et gustatifs – exprimés dans les différentes citations – sont ainsi importants mais pas indépassables.

### **Des professionnels chinois adoués : dépasser la prérogative ethnoculturelle française**

Au-delà des constats d'un obstacle culturel, de normes culinaires difficiles à dépasser, voire même à formuler, la transmission du savoir-faire et de l'éthique de travail (décrits dans la partie précédente) se fait et achève la

28. Institut Paul Bocuse, Shanghai, 25 novembre 2013.

29. Maître d'hôtel, française, restaurant semi-gastronomique, Shanghai, 24 novembre 2016.

30. Chef de cuisine, français, bistrot gastronomique, Shanghai, 15 novembre 2016.

31. Cette phrase montre bien la rigueur qu'il faut avoir en distinguant bien les représentations des pratiques. Tout ce que l'on connaît de la cuisine chinoise est qu'elle est tout à fait organisée et sur un mode très différent de ce que les Français appellent organisée. C'est une tension entre deux habitudes différentes d'organiser la cuisine dans un restaurant.

32. Institut Paul Bocuse, Shanghai, avril 2014.

33. Consultant culinaire, français, Shanghai, 16 novembre 2016.

déconstruction d'un discours ethnoculturel sur l'authenticité de la cuisine française.

Ainsi que nous l'avons montré dans la partie précédente, les codes de la cuisine française définissent des frontières claires à la reconnaissance des professionnels. Lorsque les cuisiniers chinois acquièrent une légitimité à l'exercice de la cuisine française, en maîtrisant à la fois les techniques de base et l'éthos du travail, ils sont alors perçus comme « authentiques » et reconnus. Le chef d'un bistrot de l'ancienne concession française décrit son équipe chinoise en cuisine :

Ma pâtisseries est extra. Elle a fait une école, elle est propre, nickel, carrée<sup>(34)</sup>.

Elle répond aux normes imposées, ce qui constitue un prérequis à l'apprentissage du cuisinier. Le second d'une autre brasserie du quartier revêt toutes les qualités d'un passionné à la française :

Il a 22 ans mais c'est un vrai passionné [...]. Quand il rentre à la maison, il ouvre ses livres, il est comme un artiste, caractériel, susceptible, un vrai amoureux du travail<sup>(35)</sup>.

Deux personnes interrogées originaires de Taiwan, respectivement chef d'un restaurant semi-gastronomique et maître d'hôtel chez Robuchon, l'un formé à l'Institut Paul Bocuse en France et l'autre chez Gordon Ramsay à Londres, ont incorporé à la fois l'éthique du travail propre à leur formation et, pour la maître d'hôtel, l'esprit d'entreprise :

C'est le premier Robuchon en Chine et nous voulons apporter la façon dont nous travaillons, la manière dont nous pensons. Nous voulons transmettre nos connaissances à notre staff, et particulièrement aux locaux qui n'ont aucune idée de ce qu'est réellement un restaurant occidental en Europe<sup>(36)</sup>.

Ce témoignage montre une adoption totale de l'éthique du travail.

Paradoxalement, les bons chefs sont ceux qui ont non seulement incorporé les traditions mais s'en sont aussi libérés pour devenir créatifs. Ainsi, les chefs français reconnaissent chez leurs collègues des qualités et des compétences en tant que chef à partir du moment où ils dépassent les conventions :

Tony, c'est un ancien de l'IPB, il a ouvert une cuisine sino-italienne: bruschetta, riz frit chinois etc. C'était un gros succès. Il y en a d'autres, qui montent progressivement dans la hiérarchie mais très peu à créer une cuisine aussi personnelle<sup>(37)</sup>.

Aux employés chinois chez lesquels ils perçoivent un potentiel, voire une passion, les chefs français souhaitent donner la possibilité d'acquérir des références culinaires et des sources d'inspiration, mais aussi les insérer dans un réseau de professionnels. Ainsi plusieurs disent emmener en France leurs meilleurs employés :

J'ai emmené pendant dix jours à Paris un boulanger chinois avec nous depuis trois ans pour faire un stage dans un centre de formation et je lui ai montré les boulangeries parisiennes qui étaient un peu mes références pour qu'il comprenne d'où vient l'inspiration, qui sont mes mentors<sup>(38)</sup>.

La relation entre le chef boulanger et le jeune chef chinois dépasse les frontières ethniques pour être pleinement celles d'une communauté professionnelle. À la suite de Mériot (2002), nous pouvons affirmer que : « [les interactions] se coulent dans la matérialité des dispositifs d'objets, d'outils et de symboles, des circuits de production, de distribution et de consommation, des schémas de reconnaissance, de coopération et de conflit ». Ici, dans un dispositif initial de relation dichotomique *supérieur français-disciple chinois*, on assiste à l'émergence d'une forme de coopération et de reconnaissance mutuelle dues au partage de connaissances et de symboles, inscrits dans le circuit de la consommation.

L'ensemble de ces extraits d'entretiens qui mettent en valeur la reconnaissance des cuisiniers chinois souligne la manière dont les frontières ethnoculturelles s'évanouissent au regard d'une identité professionnelle forte basée sur le savoir-faire et d'une éthique de travail acquise par la formation et l'expérience.

### **La formation à la cuisine occidentale : vers davantage de financement et de reconnaissance**

Une dernière critique adressée par les chefs à leurs employés est le manque d'engagement au travail et le *turnover* important des employés. Pour nombre de professionnels interrogés, la raison provient de l'image négative des métiers de l'hôtellerie en Chine. La valorisation de la formation, et par conséquent du métier, est ainsi un élément déterminant dans le rapport à la profession. Intéressons-nous maintenant à cette question clé de la formation locale.

De nombreuses universités dédiées à l'enseignement des métiers de l'hôtellerie et du tourisme ouvrent en Chine à partir de la fin des années 1970, comme le Shaanxi Tourism and Cook Vocational College (*Xi'an taoli lüyou pengren xueyuan*, 1975), la School of Tourism and Cuisine de l'université de Yangzhou (*Yangzhou daxue lüyou pengren xueyuan*, 1984), le Sichuan Tourism College (*Sichuan lüyou xueyuan*, 1985), pour ne citer qu'elles<sup>(39)</sup>. Le prestige actuel de ces universités témoigne de la reconnaissance progressive des milieux de l'hôtellerie. Les travaux d'exploration d'Aël Théry dans différentes provinces chinoises montrent, premièrement, que les universités chinoises de tourisme et d'hôtellerie proposent systématiquement aujourd'hui des cours de cuisine occidentale, et, deuxièmement, qu'ils sont en demande de formateurs et de consultants pour améliorer leurs programmes. De plus, les professeurs chinois rencontrés dans ces universités témoignent d'investissements gouvernementaux croissants dans l'équipement de cuisine.

En termes de formation scolaire en cuisine occidentale, les écoles étrangères à Shanghai ne sont pas nombreuses : Le Cordon Bleu (France), Les Roches (Suisse) et l'Institut Paul Bocuse (France, fermé depuis fin 2015). Les écoles françaises qui veulent dispenser des formations sur le territoire chi-

34. Quartier de l'ancienne concession française, Shanghai, 20 novembre 2016.

35. Quartier de l'ancienne concession française, Shanghai, 15 novembre 2016.

36. Bund, Shanghai, 20 novembre 2016.

37. Consultant culinaire, français, Shanghai, 17 novembre 2016.

38. Chef boulanger, français, quartier de l'ancienne concession française, Shanghai, 22 novembre 2016.

39. Ces ouvertures sont la preuve de la revitalisation du monde de la cuisine après la Révolution culturelle et depuis le début des années 1980 (Sabban 2006), notamment par l'essor du secteur privé et le développement d'hôtels nationaux et internationaux. La « cuisine chinoise » devient aussi un outil de *soft power*, où la Chine se présente au monde extérieur comme l'empire de l'excellence en matière d'art, de culture et de goûts (Sabban, 1996).



nois à des étudiants chinois doivent être certifiées par le ministère de l'Éducation pour les formations de premier cycle universitaire, et par les autorités locales pour les formations professionnelles. De manière générale, l'établissement de formation étranger s'associe avec une entreprise locale, comme Les Roches, dont le campus est affilié à la chaîne hôtelière Jinjiang. Le directeur des Roches témoigne :

Nos partenaires chinois espèrent que l'école va perdurer parce que c'est très important pour la Chine. Ils espèrent aussi qu'on puisse former et diriger d'autres écoles parce que c'est nécessaire [...]. Il y a des bonnes écoles mais... il y a toujours des problèmes de qualité de la formation dans les universités en Chine<sup>(40)</sup>.

Les étrangers ont encore pour mission de former des cuisiniers mais aussi des formateurs chinois. Si les universités locales ont exclusivement des professeurs locaux, les écoles internationales telles que le Cordon Bleu recrutent des étrangers qui bénéficient toujours des *packages* expatriés, ce qui témoigne de la difficulté à trouver des enseignants au niveau des exigences des écoles mentionnées malgré les investissements chinois.

Parallèlement à la croissance progressive des investissements du gouvernement dans l'éducation technique, des campagnes de promotion sont lancées comme le programme « l'esprit de l'artisanat » (工匠精神 *gongjiang jingshen*), relancé par le premier ministre Li Keqiang. Sur un ton nationaliste propre à l'agence Chine nouvelle<sup>(41)</sup>, les dirigeants poussent au développement de ce type de profession :

Au cours du processus faisant passer la Chine du statut de grande nation à celui de nation puissante, l'esprit de l'artisanat doit être défini autrement : il ne s'agit plus de ne prendre en compte que les distinctions honorifiques d'un grand maître, mais aussi le travail laborieux et acharné de chaque travailleur manuel.

Au niveau des discours, l'identité de l'artisan est progressivement reconstruite et valorisée en Chine. Si cela a un impact concret sur l'image de certains métiers, on peut espérer l'amélioration de la formation dans le secteur de l'hôtellerie et, par conséquent, une amélioration du niveau de formation des professionnels disponibles sur le marché du travail et donc de l'engagement des professionnels chinois.

## Conclusion

Parties de l'hypothèse que les approches en anthropologie des techniques culinaires et en sociologie des migrations de professionnels pouvaient s'enrichir réciproquement, nous avons montré comment les discours et les pratiques des chefs et maîtres d'hôtel de la cuisine française en Chine combinent des formes de légitimité ethnoculturelle et technique. Plus précisément, le cas de Shanghai, qui connaît une transformation rapide des modes de consommation, a permis de mettre en évidence le basculement en une dizaine d'années dans les hiérarchies entre migrants occidentaux et locaux chinois : hiérarchie à la fois visible dans les privilèges matériels et symboliques accordés aux premiers – qui tendent à disparaître – et dans la reconnaissance professionnelle indifférente à la culture d'origine et fondée avant tout sur la maîtrise des savoir-faire et sur l'éthique de travail acquises au fil de la formation.

Si les restrictions de délivrance de visas sont l'une des manifestations de la politique de sélection d'une immigration spécialisée et experte, l'harmonisation des salaires et des postes entre étrangers et Chinois en est une autre. Bien que les postes au sommet de la hiérarchie soient encore majoritairement occupés par des étrangers, de nombreux chefs et entrepreneurs chinois dans le secteur de la restauration française émergent à Shanghai, amenant à la disparition progressive d'une niche professionnelle pour Occidentaux. Certes, l'ajustement entre les pratiques culinaires françaises et les pratiques culinaires chinoises peine à se faire du fait d'un problème de langue de communication et des cadres *a priori* du goût qui ne sont pas les mêmes en France et en Chine. Ainsi, le besoin en formateurs et en conseillers est réel pour assurer cette transition, mais les conditions sont aujourd'hui définies de façon conjointe. Chefs français, occidentaux ou chinois n'ont pas pour objectif d'adapter leurs techniques pour créer une forme de cuisine internationale car ce serait trahir le patrimoine culturel et culinaire qu'ils partagent. La cuisine française s'internationalise par ses acteurs mais conserve son identité fondée sur l'expertise bien plus que sur des critères ethnoculturels.

■ Hélène Le Bail est chargée de recherche, Sciences Po Paris-CERI, CNRS. Sciences Po, CERI, 56 rue Jacob, 75006, Paris ([helene.lebail@sciencespo.fr](mailto:helene.lebail@sciencespo.fr))

■ Aël Théry est doctorante à l'EHESS/TEPIS (École des hautes études en sciences sociales) et assistante de recherche à l'ESSCA dans le cadre du projet ANR « Immigration and the transformation of Chinese Society ». EHESS, 54 boulevard Raspail, 750016 ([ael.thery@ehess.fr](mailto:ael.thery@ehess.fr)).

Article reçu le 11 mai 2017. Accepté le 10 octobre 2017.

40. Quartier Jingan, Shanghai, 23 novembre 2016.

41. « Zhongguo zhizao xuyao gongjiang jingsheng » (Le *Made in China* a besoin de l'esprit de l'artisanat), *Xinhuanet.com*, [http://news.xinhuanet.com/politics/2016-04/29/c\\_128938258.htm](http://news.xinhuanet.com/politics/2016-04/29/c_128938258.htm) (consulté le 11/10/2017).

## Références bibliographiques

- ANDERSON, Eugene N. 1988. *The Food of China*. New York : Yale University Press.
- AMSELLE, Jean Loup. 1990. *Logiques Mémoires, Anthropologie de l'identité en Afrique et ailleurs*. Paris : Payot.
- BASTIDE, Roger. 1970. « Mémoire collective et sociologie du bricolage ». *L'Année sociologique* 21 : 65-108.
- BIDET, Alexandra. 2007. « Le travail entre corps et technique : du labor à l'agir créatif ». *Communications* 81 : 215-223
- CASTLES, Stephen, et Mark J. MILLER. 1998. *The Age of Migration: International Population Movements in the Modern World* (2e édition). Londres : Guilford Press.
- DASEN, Pierre, Anahy GAJARDO et Lyseng NGENG. 2005. « Éducation informelle, ethno-mathématiques et processus d'apprentissage ». In Maulini et al. (éds.), *Les formes de l'éducation : variétés et variations*. Bruxelles : De Boeck. 39-63.
- FARRER, James. 2014. « China Wants You: The Social Construction of Skilled Labor in Three Employment Sectors ». *Asian and Pacific Migration Journal* 23 (4) : 397-420.
- FETCHER, Anne-Maike, et Katie WALSH. 2010. « Examining "Expatriate" Continuities: Postcolonial Approaches to Mobile Professionals ». *Journal of Ethnic and Migration Studies* 36 (8) : 1197-1210.
- FINE, Gary-Alan. 1996. *Kitchens, the Culture of Restaurant Work*. Berkeley, Los Angeles, Londres : University of California Press.
- LAI Shengqiang, et al. 2014. *Xican pengtiao shi, wuji* (Manuel de cuisine occidentale, niveau 5). Pékin : Zhongguo laodong shehui baozhang chubanshe.
- LAN Pei-chia. 2011. « White Privilege, Language Capital and Cultural Ghettoisation: Western High-Skilled Migrants in Taiwan ». *Journal of Ethnic and Migration Studies* 37 (10) : 1669-1693.
- LEONARD, Pauline. 2010. « Organizing Whiteness: Gender, Nationality and Subjectivity in Postcolonial Hong Kong ». *Gender, Work and Organization* 17 (3) : 340-359.
- LUNDSTRÖM, Catrin. 2014. *White Migrations. Gender, Whiteness and Privilege in Transnational Migration*. Basingstoke : Palgrave Macmillan.
- LESCHNIZER, Vanina. 2010. « Cooking Logics : Cognition and Reflexivity in the Culinary Field ». In James Farrer (éd.), *Globalization and Social Identities in the Asia Pacific Region*. Tokyo: Sophia University Institute of Comparative Culture.
- LIU, Guofu. 2011. *Chinese Immigration Law*. Farnham : Ashgate.
- MERLOT, Sylvie-Anne. 2002. *Le cuisinier nostalgique. Entre restaurant et cuisine*. Paris : CNRS sociologie.
- OCDE. 2009. « Managing Highly-Skilled Labour Migration: a Comparative Analysis of Migration Policies and Challenges in OECD Countries ». *OECD Social, employment and migration working papers* 79. <http://www.oecd.org/els/mig/46656535.pdf> (consulté le 23 avril 2017).
- ORY, Pascal. 1998. *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*. Paris : Gallimard-Julliard.
- RAO, Hayagreeva, Philippe MONIN et Rodolphe DURAND. 2005. « Border Crossing: Bricolage and the Erosion of Categorical Boundaries in French Gastronomy ». *American Sociological Review* Vol 70 (6) : 968-991.
- SABBAN, Françoise. 1996. « Art et culture contre science et technique. Les enjeux culturels et identitaires de la gastronomie chinoise face à l'Occident ». *l'Homme* 36 (137) : 163-193.
- SABBAN, Françoise. 2006. « Gastronomie ». In Thierry Sanjuan, *Dictionnaire de la Chine contemporaine*. Paris : Armand Colin. 116-117.
- SABBAN, Françoise. 2011. « Quelques remarques sur la cuisine, la gastronomie et le métissage ». *Hypothèses* 1 : 367-472.
- SABBAN, Françoise. 2012. « Histoire de l'alimentation chinoise : Bilan bibliographique (1911-2011) ». *Food&History* 10 (2) : 103-129.
- TIBERE, Laurence, et Jean-Pierre POULAIN. 2000. *Mondialisation, métissages créolisation alimentaire : de l'intérêt du laboratoire réunionnais*. Caen : Bastidiana 31-32 : 225-241.
- WAGNER, Anne-Catherine. 1998. *Les nouvelles élites de la mondialisation. Une immigration dorée en France*. Paris : PUF.
- ZHAO Rongguang. 2015. *A History of Food Culture in China*. Hangzhou : Zhejiang Technology and Business University.
- ZOU, Mimi. 2017. « Migrant Precarity under China's New Immigration Law Regime ». In Carl-Ulrik Schierup et Martin Bak Jørgensen (éds), *Politics of Precarity: Migrant Conditions, Struggles and Experiences*. Leiden : Brill. 160-178.