

70RCHON

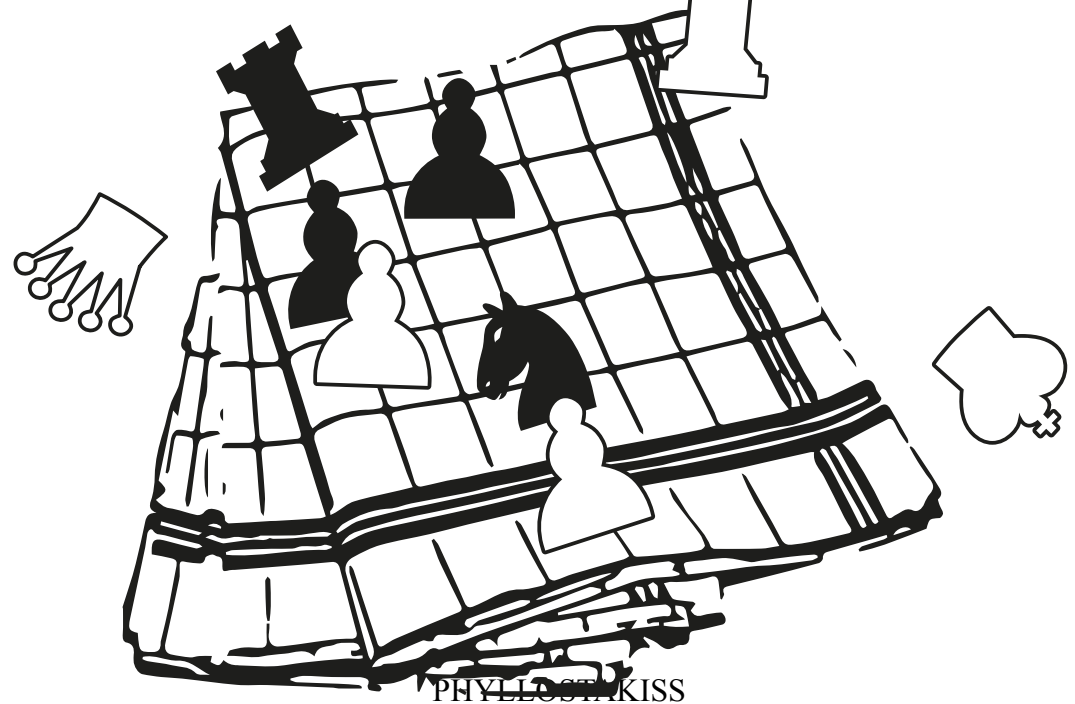
LE PROBLÈME

DES

VIOLENCES



EN CUISINE



PHYLLISTIKISS

LE PROBLÈME DES VIOLENCES EN CUISINE

Au moment où tous les chefs cuisiniers “de gauche” s’émeuvent du reportage de Arte « À votre service », les violences en cuisine deviennent de plus en plus un sujet. Associations, prises de parole, call outs de grands chefs, formations de prévention, intervention dans les écoles ; de plus en plus d’initiatives se lancent pour s’opposer à la violence dans les restaurants.

Même les patrons s’en offusquent, comme Eloy Spinnler — pour ne citer que le plus connu —, comble pour un chef. C’est précisément ce rôle, ce statut, symbole de la pyramide hiérarchique en dessous de lui, qui a créé et perpétué les violences en restauration depuis 150 ans, mais alors peut être que la restauration change. Peut être que de nouveaux patrons et chefs contre les violences émergeront jusqu’à qu’ils remplacent définitivement l’ancien monde.

Avant ils étaient méchants et maintenant après avoir tué des générations de plongeurs de commis d’apprentis et de tout ce qui existe en dessous d’eux, les chefs auraient changé, enfin, maintenant les chefs sont gentils, et ils le resteront ! C’est plus ou moins ce qu’on pourrait croire si l’on écoutait la frange libérale représentante du changement du monde de la restauration (La Source, Eloy Spinnler, Bondir etc*) . Pour eux, les violences existent, dans un gradient, plus ou moins graves, plus ou moins normalisées, allant d’un manque de patience et de communication à l’agression physique. Ils travaillent avec divers restaurants, chefs et école, pour dénoncer et venir à bout de ce qu’ils considèrent comme un système de violence.

Au début du XIXe siècle, Auguste Escoffier, ancien militaire devenu cuisinier, calque la hiérarchie de la cuisine sur celle de l’armée, changeant la cuisine de son époque, posant des bases qui resteront dans la cuisine française et créant ce qui deviendra à terme l’organisation la plus utilisée autour du monde. C’est à cause de lui que les chefs, et tous ceux qui les subissent, existent. Chef à qui on doit obéir, chef qui punit et qu’on ne remet pas en cause, chef à qui on dit “oui chef!”. Cet esprit militaire marquera la manière de faire et d’apprendre la cuisine jusqu’à nos jours. Dans les

et sa santé à son travail, comme on part au front se faire tuer pour pas grand chose.

Pour la majorité des acteurs qui essayent de stopper les violences en cuisine, c'est lui le fautif, c'est tous ses fils, petits fils, et arrière petits fils qui se sont fait taper dessus avant de pouvoir taper sur ceux qui les remplaceront. Ce n'était donc qu'une question d'époque et de morale, au bout d'un moment les mentalités changent, les choses évoluent avec, et ce moment est venu pour la cuisine. Nous ne frapperons plus les apprentis ! Il est fini le temps des casseroles chauffées à blanc pour marquer à vie des mineurs ! Laissons le temps tuer le vieux monde et remplaçons le petit à petit.

Tout devrait désormais se passer pour le mieux dans les cuisines où le "mindset" est différent, où les chefs sont gentils. Mais même avec un chef gentil les paies sont ridicules, les heures sont longues, nos jambes tiennent à peine à la fin de la journée, mais au moins on nous dit merci. Et l'énorme majorité des cuisines ne fonctionne de toute façon pas comme ça. Personne qui taffe dans un resto ne pourra échapper aux violences tant qu'il restera rien qu'un seul restaurant rien qu'un peu violent avec ses employés. C'est pour ça qu'aujourd'hui toutes les avancées sociales dont la restauration a vitalement besoin sont utilisées comme des "avantages" mis en avant sur indeed. Tant qu'il restera quelque part un seul chef qui hausse le ton, ailleurs, quelqu'un de mal payé, avec le corps et l'esprit épuisés se dira qu'au moins, dans ce resto, on lui crie pas dessus.

Les violences sont dans chaque instant de nos vies, même quand les discussions se passent bien avec les collègues et la hiérarchie, le corps souffre, le mental prend cher. Non, ce n'est pas la cuisine qui est intrinsèquement violente, c'est le travail, et 200 ans d'impunité vis à vis du droit du travail qui nous amènent

des conditions de travail dans leur ensemble, pas seulement celle des rapports individuels. Ce n'est pas une question de chef malveillant ou bienveillant, quelles que soient leurs intentions ils ont besoin de faire des services intenses qui épuise nos corps pour que le restaurant tourne, qu'on aie un merci à la clef ou non. C'est une question d'intérêt. L'intérêt de mon chef c'est que je taff le mieux possible le plus longtemps possible en coûtant le moins possible, mon intérêt c'est de vivre. Me faire payer pour payer un appart où dormir et faire à manger. Tout ça pour revenir au taff reposée du mieux que je peux et recommencer. Alors oui c'est toujours mieux avec un merci. Mais bon.

Et si un jour le chef gentil change d'avis ? En plus de notre ami moustachu (Escoffier avait une moustache de facho), le stress est aussi souvent désigné comme raison des violences. Le concept même d'un restaurant c'est d'avoir à une heure fixe un service, un énorme moment d'imprévu, que des micro détails peuvent rendre affreusement stressant. Si un jour ce chef gentil se laisse envahir par la pression, on fait quoi ? Est ce que j'aurais assez de salaire pour partir du jour au lendemain si mes jambes anxieuses n'arrivent plus à me conduire face à un chef à qui je ne fais plus confiance ? Et si je décide de rester un peu, le temps de trouver un autre taff, parce que ma paie ne suffit pas pour avoir assez d'argent de côté pour me retourner, est ce que j'aurais assez de temps en dehors du travail pour poser des CV et me rendre à des entretiens ?

Avec le covid, grâce au confinement beaucoup de cuisiniers redécouvrent une vie normale, avec leurs proches, loin du stress et des violences. Logiquement, après la pandémie, beaucoup de cuisiniers ont arrêté de travailler en cuisine. Avec eux est partie une génération de victimes et de bourreaux. Ils ont laissé la place à des

leur départ l'omerta qui entourait ce problème, mais ils ont aussi laissé la place à une nouvelle génération. Beaucoup de cadres et autres bullshit-jobers se sont aperçu lors du confinement que leur travail de bureau n'apportait pas de sens à leur vie. Ces gens surdiplômés mais sans formation dans ce domaine ont décidé de se reconverter dans la cuisine. Ces "néo-travailleurs", souvent issus d'un milieu aisé, ou qui du moins ne correspondent pas aux profils "traditionnels" des travailleurs de la restauration, ont commencé à affluer dans les cuisines. Ils y ont découvert ce métier "manuel" et "créatif" qui a l'air de redonner tant de sens à leur quotidien. Mais avec la capacité d'utiliser leurs mains pour autre chose qu'écrire des chiffres sur un clavier, ils ont aussi découvert la violence du milieu. Ironiquement, c'est eux qui sont actuellement les plus visibles dans le combat contre les violences en cuisine. Parce qu'avec ces violences ils réalisent ce qu'est le travail pour les pauvres, un travail qui n'est pas destinée à des enfants de bonnes familles. Les violences que nous vivons tous les jours les ont choqués, car elles sont destinées à mater les enfants de pauvres qui sont forcés par leurs difficultés scolaires à commencer la cuisine encore mineurs, ces violences elles servent à faire taire les sans papiers qui font tourner la cuisine française depuis qu'elle existe, ces violences elles sont destinées aux femmes qui n'ont pas le choix de faire ce travail et doivent subir la misogynie à longueur de journée. Ces anciens cadres et nouveaux cuisiniers découvrent donc un système qui ne leur est habituellement pas destiné, et naturellement ils s'en offusquent. Mais les solutions qu'ils proposent, elles sont pour eux. Si il faut régler le problème des violences en restauration, il faut le faire pour ceux qu'elles écrasent le plus. Il faut le faire matériellement, par des changements de conditions de vie quotidiens et concrets, car ce sont

qui en ont le plus besoin.

Considérer les violences en cuisine comme un problème moral, comme si il s'agissait de choisir entre le bien et le mal, c'est adopter la posture de ceux qui ont en réalité choisi d'être ici, et peuvent choisir désormais de ne pas vivre ces violences. Ceux que les violences tuent, les cibles originelles des violences, ceux là n'ont pas le choix de les vivre ou non.

À un moment où une crise économique se profile, et où l'inflation ne cesse de grimper depuis deux ans, les questions économiques sont de plus en plus importantes pour tous les restaurants. Que les chefs soient propriétaires ou non, la question de la rentabilité est un de leurs problèmes centraux, quels que soient leurs états d'âme. Cette pression pourrait les amener à être plus violent, certes, mais surtout elle les amène à mettre de plus en plus de pression sur la seule variable qu'ils peuvent modifier et presser, leurs employés. Si la crise empire, si l'inflation n'arrête jamais de grimper, rien n'empêche les chefs « gentils » de retirer toutes ces avancées, au prétexte de la survie du restaurant.

L'intérêt du restaurant et de son patron primera toujours sur n'importe quel avantage qu'ils ont daigné laisser à leurs employés. Ces avantages évitent soit concrètement les violences, soit matériellement en permettant de les fuir. Ils sont secondaires pour la rentabilité de l'entreprise. Il est donc question d'intérêt, de ceux qui profitent et vivent du produit du travail effectué par d'autres. Deux blocs opposés par leurs intérêts et leurs positions. Deux classes, les chefs et les patrons, contre nous, les commis, plongeurs, serveurs. Notre travail enrichit ceux qui à leur bon gré décident si ils seront violents ou non contre nous.

Le problème de la violence ce n'est pas la violence. Le problème des violences en cuisine c'est qu'elles sont

les restaurants existent en tant qu'entreprises. La violence est le système de la cuisine car la violence existe pour maintenir l'existence du restaurant. Même là où la violence n'est pas proéminente, elle est toujours un thème de fond, car son absence est une exception. La violence existe depuis si longtemps qu'elle n'a même plus besoin d'exister en elle-même pour être une menace. Il ne faut donc pas s'opposer à deux systèmes distincts, d'un côté le problème des violences et de l'autre le problème de nos conditions de travail. Ils n'existent pas côte à côte, ils existent ensemble. Il faut les combattre ensemble. L'abolition du système de violences ne pourra pas être complète, totale et définitive tant que la question des conditions de travail ne sera pas réglée en profondeur.

Mais les violences existent aussi au sein d'une même classe, les personnes dominées peuvent elles mêmes exercer des violences les unes sur les autres. Mais le problème reste le même, la solution aussi. La violence en cuisine et son intégration dans son existence font qu'elle devient aussi un système de fonctionnement. Les violences normalisées et quotidiennes entre collègues sont le plus souvent de ce fait. Depuis très jeune on apprend à la dure qu'une cuisine ne fonctionne que par la violence, que que vous soyez, que vous l'exerciez ou la subissiez. Elle est totalement normalisée, à toutes les échelles, mais ne profitant qu'aux plus hauts échelons. Les chefs, les bourgeois, les patrons ont même créé des échelons intermédiaires pour continuer à redistribuer et apprendre leur violence. C'est souvent autour de ces collègues qui ont quelques maigres avantages en plus, que se cristallise le problème des violences inter-collègues. La classe dominante de la restauration a imposé et infusé son modèle de violence à tous les

Cette omniprésence des violences, même sans qu'ils les déclenchent, même sans qu'ils les demandent, même sans parfois qu'ils s'en rendent compte, leur permet de maintenir un contrôle constant, à la fois exercé et subi par tous.

Si la réponse durable aux violences mises en place par nos patrons et nos chefs est une amélioration concrète de nos conditions de travail et de vie, la solution au système de violence subi et répété par tous doit être collective. Elle doit pouvoir parler à chaque étage de la hiérarchie et des postes du restaurant d'abord, mais surtout elle doit faire comprendre l'antagonisme qui existe entre nous et nos patrons et chefs. Cette violence c'est la violence de nos chefs, c'est la violence qui sert un profit que nous ne touchons pas, cette violence ce n'est pas la nôtre. C'est seulement si cette opposition est claire qu'il deviendra alors évident qu'il faut que nos rapports inter-collègues changent.

Une fois cette question des rapports inter-collègues réglée et cette prise de conscience faite, la solution aux problèmes de nos conditions de vie et de travail commencera à devenir évidente.

“ya 100mil riches dans le monde pour 7 milliards de pauvre et on est tjs pas allé leur niquer leur grand mort wAllah on est des salopes” Y a 2, 3 patrons et quelques chefs par resto, si deux personnes d'une équipe peuvent pas taffer tout le resto est dans la merde, et on a toujours pas fait grève ?

Une fin définitive et pérenne des violences n'arrivera pas sans une amélioration considérables des conditions de vie de l'ensemble des travailleurs et travailleuses de la restauration, à commencer par ceux qui sont tout en bas de l'échelle, ceux qui sont le plus à protéger de ces violences. Et si l'on veut une fin totale de

de violence nous infuse tous, chose qui ne se passera pas sans une prise de conscience de nos ennemis de classes : patrons et chefs. Nous ne pouvons pas faire une chose sans l'autre. Les patrons ne nous laisserons jamais simplement prendre ces améliorations de conditions de vie, nous ne pouvons pas simplement nous rendre compte de notre opposition avec nos patrons sans agir dessus. Il nous faut donc agir collectivement pour une amélioration de nos conditions de vie. Tous les jours on les passe à s'organiser avec nos collègues, pas dans un but de changer les choses, juste pour faire tourner le resto. Quand un collègue est malade on se rend vite compte à quel point annuler un service par manque de main d'oeuvre tient à peu de choses. Nous avons déjà tous les outils dont nous avons besoin, sans nous, sans les plongeurs, commis, serveurs, apprentis, aucun resto ne tourne. Notre force, elle est dans ce qui nous tue a petit feu.

Le travail en cuisine et en restaurant n'existe pas sans les violences, la solution aux violences ne doit pas exister sans passer par le travail. Notre force est dans ce que nos patrons peuvent pas faire sans nous. Ils peuvent nous taper et crier sur nous aussi fort qu'ils veulent, si il n'y a personne à engueuler, le restaurant ne tournera pas. Et d'un coup le système des violences existant pour maintenir les profits est retourné, les profits diminuent et les violences n'y peuvent rien, le patron va bien devoir céder. Il va bien devoir accéder lui même aux revendications qui feront que nous pourrons nous libérer des ces violences. Et encore plus important, si nous mettons ces changement en place par nous même, nous pourrons le faire autant de fois qu'il le faudra pour les défendre si nos patrons veulent un jour nous les retirer. Finalement cet apprentissage, celui de la lutte collective, celui de la grève, c'est une garantie qu'une fois qu'on

de nouveau nous faire vivre ce que nous vivons maintenant. Car nous connaissons nos forces et nous saurons les utiliser.

*dans l'ordre, La Source se veut une école qui s'engage contre les violences en cuisine, en essayant de faire évoluer le monde de la restauration, ils prétendent être "la source du changement" (leur slogan), ceci tout en formant un grand nombre de leurs élèves à devenir patrons de leur restaurant directement à la sortie de l'école. Eloy Spinnler est un chef qui s'engage dans le combat contre les violences en cuisine, notamment en témoignant sur les violences qu'il a lui même subit quand il était apprenti. Il est chef de trois restaurants dans le Marais . Bondir.e est une association qui s'engage contre les violences en cuisine et pour un changement plus général du monde de la restauration en formant et sensibilisant différents acteurs du milieu.

P.S. : la question des moyens de mobilisations et de la possibilité d'une grève dans la restauration ne sont pas abordées ici de manière concrète, mais avant de le faire il était pour moi logique d'en montrer sa nécessité. Ces questions seront développer dans un prochain texte à ce sujet.

j'aurais voulu dire "merci personne fallait être là" mais merci à Ad elle était grave là

Pour en savoir plus sur le projet,
imprimer vos exemplaires, nous
contacter ou encore contribuer à
TORCHON : www.torchon.online
ou [@torchon.revue](https://www.instagram.com/torchon.revue) sur instagram.

TORCHON