

CUISINE PROFITABLE, CUISINE CHARITABLE

Formes quotidiennes de persistance dans un restaurant social

Yann Cerf

Résumé

Qu'est-ce qu'un restaurant social? En contrastant deux expériences ethnographiques (un apprentissage dans une cuisine gastronomique et un terrain comme cuisinier et anthropologue dans une cuisine solidaire), cet article propose une description des contraintes pesant sur l'approvisionnement et la préparation de repas gratuits dans une cuisine charitable, opposée ici aux cuisines profitables. La littérature sur les résistances subalternes et celles discutant de l'invisibilité du travail domestique offre le cadre à une description des formes quotidiennes de persistance et de résistance qui rendent possible le travail précaire des acteurs du monde charitable.

Mots-clefs : *ethnographie, aide alimentaire, économie du don, résistance, restaurant, néolibéralisme*

PROFITABLE KITCHENS, CHARITABLE KITCHENS: EVERYDAY FORMS OF PERSISTENCE IN A SOCIAL RESTAURANT

Abstract

What is a social restaurant? By contrasting two ethnographic experiences (an apprenticeship in a gourmet kitchen and fieldwork as an anthropologist and cook in a charity kitchen), this article offers a description of the constraints on the provisioning and preparation of free meals in a charitable kitchen. The literature on subaltern resistances and on the invisibility of domestic work provides the framework for a description of the daily forms of persistence and resistance that make the precarious work of actors in the charitable world possible.

Keywords: *ethnography, food aid, restaurant work, gift economies, resistance, neoliberalism*

10 octobre 2019. C'est le service quand j'arrive aux portes du restaurant social « La Pause ». La cuisine est ouverte sur la salle à manger. Yvan¹, le responsable terrain des professionnel-le-s du travail social chapeaute l'organisation du restaurant. Je sors tout juste de mon apprentissage en cuisine², ce sont des lieux familiers. Je m'y sens bien. Il se plaint de l'installation irrégulière du nouveau piano : « On ne peut pas ouvrir ce volet. Mais bon, on s'arrange, on fait avec, c'est partout le système D ». Ça ne m'étonne que trop peu. Les cuisines sont des lieux demandant une attention constante. Pourtant, et bien que mon expérience dans les cuisines gastronomiques partage avec celle-ci le même « goût des choses ethnographiques » (Stoller 1989 voir aussi Fine 2008, 239), j'ai marqué ce jour d'automne dans un coin de mon carnet, « bizarre ».

Dans le cadre d'un projet intitulé « Indigence en pays d'opulence : une approche anthropologique de l'aide alimentaire en Suisse³ », j'ai effectué un terrain de 6 mois, à raison de deux à trois jours de travail par semaine à La Pause. On y sert 200 repas gratuits chaque midi, c'est un restaurant à bas seuil, ou d'accès inconditionnel⁴. Entre 50 et 100 personnes peuvent y manger en même temps, sur des tables communes toutes en longueur, assises sur de petits tabourets. Une équipe fixe de 5 à 8 personnes est assistée de bénévoles. Les produits cuisinés proviennent pour une très grande majorité d'une banque alimentaire régionale. Le terme de « restaurant » social est-il adéquat dans cette situation ? La question m'est venue plusieurs fois en sortant du terrain, quand la réalité de la précarité alimentaire prenait le pas sur l'agitation du service. Gary Fine, un des anthropologues pionniers de l'ethnographie de la restauration, propose la définition suivante des restaurants. Ce sont des « des organisations orientées vers le profit, produisant et servant de la nourriture » (Fine 2008, 1 ; traduction française de l'auteur). La gratuité des repas, la dépendance aux banques alimentaires, le surplus comme matière première, le bénévolat : cela fait déjà trop de différences pour que ce lieu caché du centre-ville de Genève y corresponde vraiment. En revanche, cela reste un endroit où l'on produit et où l'on sert de la nourriture, une cuisine. Seulement cette apparence masque une diversité importante des expériences et en particulier en ce qui concerne l'insécurité du procès de travail.

Je propose dans cet article de revenir sur plusieurs de ces décalages afin de répondre à une question simple : qu'est-ce qui fait la particularité d'un restaurant social ?

La première hypothèse étant que l'analogie entre restaurant classique et restaurant social ne résiste pas à la comparaison ethnographique. Toutes les cuisines sont extrêmement dépendantes de leurs communautés de travail (Fine 2008, 26), pourtant la nature des produits cuisinés ainsi que les rapports de pouvoirs au sein de ces communautés ont une incidence majeure sur le procès de travail et son vécu. Je distinguerai les cuisines profitables des cuisines charitables et les comparerai en prenant comme point de départ l'incertitude dans le travail⁵. Ce critère de com-

¹ Tous les prénoms ont été changés. « La Pause » a été choisie pour refléter les valeurs que ce lieu d'accueil tente de véhiculer : un espace de repos, ou l'on peut se restaurer et « souffler un coup ».

² J'ai obtenu mon CAP, l'équivalent du CFC suisse, dans un restaurant gastronomique marseillais en 2019.

³ Genève. 2019-2022. Recherche financée par le Fonds national suisse de la recherche scientifique (FNS), 10001A_185449, voir aussi <https://www.hesge.ch/hets/recherche-developpement/projets-recherche/en-cours/indigence-en-pays-opulence-approche>.

⁴ À l'inverse de l'aide conditionnelle, qui fonctionne la plupart du temps sur un système de *vouchers*, de bon justificatif, contrôlant l'accès à l'aide sociale. (Voir Ossipow et al. 2020, Ossipow et Cuénod 2019, Caplan 2016, Cloke, May et Williams 2017).

⁵ Voir Dousset 2018 au sujet de l'incertitude comme entrée analytique en anthropologie.

paraison est assez restreint. Toutefois les modalités de l'insécurité alimentaire des populations bénéficiaires en temps normal et *a fortiori* en temps de crise sanitaire, semblent faire écho à celle de l'insécurité de la chaîne d'approvisionnement des banques alimentaires et des lieux de distribution. Par ailleurs, des recherches récentes montrent tout l'intérêt d'interroger le rapport entre les mondes de la charité et ceux de l'économie ordinaire (Lhuissier 2013 ; May et al. 2020).

La seconde hypothèse étant que cette juxtaposition peut être un terrain fertile pour comprendre le fonctionnement de l'aide alimentaire à Genève, et vraisemblablement au-delà. En particulier en ce qu'il concerne les stratégies de résistance (Scott 1985), version opératoire des « arts de faire » de De Certeau (1980), adoptées face à l'effacement progressif de l'aide sociale qui crée en partie la demande dans ces institutions (Reynolds et Miroso 2016 ; Cloke, May et Williams 2017 ; Ossipow et Cuénod 2019). Ces formes quotidiennes de résistance et de persistance alimentaires ont peu fait l'objet d'études ethnographiques. Elles prennent place dans une économie du surplus, où l'institutionnalisation des banques alimentaires voisine avec la place ambiguë que l'industrie de la grande distribution occupe dans la lutte contre la précarité alimentaire (Le Crom et Retière 2003 ; Ossipow et Cuénod 2019 ; Caplan 2017 ; Riches 2018).

Je reviendrai en premier lieu sur le contexte général de l'aide alimentaire en Suisse, ainsi que sur l'ethnographie du travail en cuisine. Je décrirai ensuite le travail de commande et les relations qu'entretiennent les chef·fe·s d'équipes et les transporteurs et transporteuses avec la banque alimentaire. Finalement, en décrivant la mise en place à la Pause, je propose de revoir le concept de stratégie de résistance pour parler de formes quotidiennes de persistance. Les comparaisons proviennent de la littérature ethnographique sur le travail en cuisine, ainsi que de journaux de terrains écrits lors de ma formation en tant que cuisinier dans un restaurant gastronomique.

Définir l'insécurité alimentaire et décrire les cuisines profitables et charitables

L'insécurité alimentaire et la sociologie du bénévolat en Suisse

Paul se roule une clope, il en propose une à son voisin. Celui-ci n'a pas touché ses aides sociales et attend le virement pour se racheter du tabac. Sur la table la plus proche de la route – ou vrombissent de belles voitures sombres – une famille range tant bien que mal les pizzas surgelées offertes en libre-service à la fin de leur repas. La plupart des définitions de la pauvreté insistent sur la notion de seuil, en dessous duquel une personne ne peut accéder à un niveau de vie minimal, relatif à ce qui est reconnu comme tel dans les différents contextes nationaux. Cela implique une série de privations matérielles, culturelles et sociales. À La Pause, les bénéficiaires ont des parcours de vies et des situations très variées, à l'image de ce phénomène multiforme. En Suisse, en 2018, ce seuil de pauvreté est de 2293 frs par mois pour une personne seule et 3968 frs pour deux adultes et deux enfants. À titre de comparaison, le taux de risque de pauvreté est de 14.6 % en Suisse la même année, quand la moyenne européenne se trouve à 17.1 %, il est de

19 % à Genève et de 10 % à Fribourg⁶. « Mais ils ont le droit de manger ici, eux ? », demande une bénévole. Eux, ce sont deux jeunes hommes portant des caissettes de livraisons vertes, estampillées UBER. Une des travailleuses sociales de La Pause tente de lui expliquer l'importance d'un accueil indifférencié, de la situation compliquée de ces autoentrepreneurs. La bénévole reste sceptique. Une partie de cette pauvreté est générée par l'absence ou la faiblesse des aides sociales et s'explique par l'augmentation du nombre de familles monoparentales ainsi que la part grandissante des « *working poors* » (Crettaz 2018 ; Martenot 2020). Une partie de la population démunie de Genève, à la différence du canton de Fribourg par exemple, est comprise par les requérant·e·s d'asile, les « sans-papiers », mais aussi les étudiant·e·s étranger·e·s. Toutefois, ces informations ne permettent ni de comprendre ni de préciser ce qu'« insécurité alimentaire » veut dire dans ce contexte. Parle-t-on de pauvreté alimentaire, d'insécurité alimentaire ou de faim comme urgence biologique ? La « pauvreté alimentaire » et « l'insécurité alimentaire » ont des sens similaires dans la littérature spécialisée, étant définie par un gradient allant des difficultés d'accès à de la nourriture de qualité, créant des formes d'angoisses, jusqu'à l'impossibilité de s'en procurer totalement, en passant par des stratégies mixtes (Riches 2018, 19). À La Pause, toutes ces situations sont possibles : des plus précaires venant faire face à la faim, pressante, à la personne bénéficiaire de passage pendant un mois plus difficile qu'un autre, en passant par cet habitué, effectuant sa « tournée » des lieux de distribution, affectueusement surnommé « Glouton » par ses amis. Les différentes définitions de la faim, de la malnutrition ou sous-nutrition se placent dans ces échelles et dépendent des capacités d'accès et du caractère abordable ou non de la nourriture dans un contexte donné (Riches 2018, 20). Les définitions de l'insécurité alimentaire sont donc particulièrement labiles, et résultent des différentes façons qu'ont les chercheur·se·s d'établir la responsabilité de ce qui aura causé la faim (Reynolds et Miroso 2016). Ce qui en fait une catégorie éminemment politique (Riches et Silvasti 2014 ; Reynolds et Miroso 2016 ; Ossipow et Cuénod 2019).

Il n'existe pas pour Genève de chiffres officiels sur le bénévolat dans l'aide alimentaire. Toutefois, une partie de sa démographie est connue, en particulier l'âge des volontaires. Les bénévoles tendent à être à la retraite et viennent de milieux socio-économiques relativement aisés (Martenot 2020). La Pause fait des partenariats avec des entreprises qui payent à leurs employé·e·s des « heures sociales ». Une grande banque par exemple, spécialisée dans la gestion de patrimoine pour multimillionnaires, envoie régulièrement certain·e·s de ses employé·e·s pour six heures de travail à La Pause. Cela rend possible une communication favorable pour l'entreprise, quand l'association est assurée d'une présence régulière en cuisine. Ce qui rappelle que si une partie de l'équipe de La Pause est composée de bénévoles, l'opposition entre cuisine professionnelle et cuisine non professionnelle n'est pas pertinente pour comprendre la différence entre cuisine charitable et cuisine profitable. Il suffira de remarquer l'hétérogénéité des parcours professionnels, d'un côté et de l'autre du spectre. Dans les cuisines profitables, beaucoup des travailleur·se·s n'ont aucune formation diplômante ; et il arrive que des cuisines charitables emploient des cuisinier·e·s très qualifié·e·s. Cela, sans s'attarder sur ceux et celles dont le profil est véritablement hybride, comme un cuisinier à la retraite devenant bénévole.

⁶ OFS, enquête SILC 2018. <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/situation-economique-sociale-population/enquetes/silc.html> consulté le 27.05.2020.

L'ethnographie du travail en cuisine : visibilités et invisibilités du travail de restauration

« Une blague récurrente était de faire comme si le restaurant social [*Soup Kitchen*], était un établissement commercial, où l'on pouvait acheter un café » (Glasser 1988, 151.) Cette anecdote est tirée du livre de référence en ce qui concerne la recherche qualitative sur les cuisines charitables, écrit en 1988 par Irene Glasser. Toutefois, elle s'intéresse dans ce livre presque exclusivement au public des *Soup Kitchens*. La centralité de la cuisine dans le travail de l'aide alimentaire est toutefois remarquée, tout comme chez Bonzi (2019) pour un exemple français. L'ethnographie du travail dans les cuisines profitables a reçu plus d'attention, quoique bien moins fournie que la recherche sur les client·e·s et la gastronomie (Fine et Demetry 2012). Depuis Whyte (1946) on sait qu'un des déterminants du travail de restauration est de combiner production et service (voir aussi Gross 1958 ; Freeman et Hannon 1983). Fine s'inscrit dans cette lignée. À sa suite, plusieurs auteur·e·s ont écrit sur la précarité, ou sur la violence en cuisine. Qu'elle soit physique (Bloisi et Hoel 2008), raciale (Hill 2018) ou de genre (Droz 2015 ; Fellay 2010 ; Stephenson 2012 ; Graham 2020). D'autres se penchent sur la créativité au travail (Stierand 2014 ; Fine 1995, 1996). Certain·e·s poursuivent des intuitions de Fine quant à la temporalité du travail en cuisine (Laporte 2010, 2013). Ces dernières recherches méritent notre attention, car elles décrivent la place particulière que la division temporelle du travail occupe dans le processus de production et les conflits qui en résultent (Bouffartigue et Bouteiller 2012). Dans une analyse plus large du secteur de la restauration française, Mériot (2002) montre comment la restauration commerciale, en occupant le devant de la scène médiatique, éclipse les autres facettes du métier et avec elles les pratiques de restauration moins valorisées.

Les cuisines ne sont pas des lieux où l'on ne fait que transformer de la matière. Les cuisines charitables et les cuisines profitables ne restaurent pas les mêmes classes sociales, ce sont des espaces de reproduction et de distinction sociale (Bourdieu 1979 ; Fine et Demetry 2012 ; Johnston et Baumann 2010). Penser les cuisines comme des lieux qui produisent des relations ainsi que des rapports de pouvoir a plusieurs intérêts immédiats. L'accent est alors mis sur la « communauté de travail » (Fine 2008, 38), étendue à toute la chaîne de distribution. C'est un décentrement conceptuel qui permet de mieux aborder l'hypothèse principale de cet article. Un des employés de La Pause, qui est passé par toute sorte de cuisines profitables, s'enorgueillit de son efficacité dans cette cuisine charitable : « Ici, je suis bien efficace, ça aide vraiment beaucoup d'avoir travaillé dans un restaurant. ». Les professionnel·le·s du travail social qui gèrent La Pause font peu la comparaison, ou alors pour se dépeindre comme une cuisine profitable diminuée. « Ah c'est pas le Michelin ici ! ». Les cuisines profitables et les cuisines charitables, bien qu'elles empruntent en partie aux mêmes mondes sociaux et symboliques, n'ont ni les mêmes conditions de production ni les mêmes motivations et finalités.

Commandes, livraisons et thésaurisation : les contraintes et les incertitudes de l'économie du surplus

Dans cette seconde partie, je décris la prise de commande auprès de la banque alimentaire et comment l'association procède pour la récupérer. Ces produits sont principalement frais et périssables. Ils constituent un stock d'aliments à utiliser rapidement et sont ceux qui créent le plus d'incertitude. En plus de ces livraisons hebdomadaires, l'organisation récupère deux fois par an des denrées non périssables lors d'une collecte publique organisée par la banque alimentaire, ce qui permet à La Pause de se créer un stock de produits secs.

Commandes numérisées

Nous traversons le parc avec Aline, la travailleuse sociale en charge de l'organisation de La Pause, pour trouver le « QG de l'association ». C'est une belle maison, une sorte de villa, prêtée par la Ville pour quinze ans⁷. Aline s'excuse plusieurs fois du manque de place autour de son ordinateur. Nous lançons la page de commande depuis un fichier URL enregistré sur le bureau. C'est un formulaire de *login* classique, très sobre sur un fond gris anthracite. Elle a avec elle des papiers où l'on trouve trois procédures à suivre, pour trois commandes différentes : les trois lieux de distribution de nourriture de l'association. Elle trouve ça absurde : « c'est du contrôle. C'est absurde, il faut se déconnecter pour se reconnecter ». Il n'est pas possible de faire une commande groupée, alors même qu'ils ont leur propre logistique pour la réception des produits. La suite des opérations est tout aussi compliquée. Il faut donner une quantité souhaitée de chaque produit, alors même que la quantité allouée par la banque alimentaire est déjà choisie et renseignée. Aline est irritée par cette comptabilité forcée, « c'est vraiment une logique entrepreneuriale ». Elle me montre les chiffres qui représentent les kilos de nourritures sur l'écran : « en fait, eux ils considèrent que cette nourriture c'est de l'argent. Ils comptent plus en tonnes de produits, mais en francs suisses ». Dans la page permettant la commande :

Vous avez le droit à 3,27 kg de carottes pour cette commande

Combien de carottes : veuillez indiquer combien de kilos de carottes

[Aline précise, « *ici, il faut mettre le chiffre exact : 3,27* »]

Ce qui la fatigue le plus, c'est la répétition de ces commandes : tout retaper, tout vérifier, alors que système comptable semble déjà savoir ce qu'il est possible de donner. « En plus, les bons de commande ne sont jamais les mêmes et n'ont souvent aucun rapport avec les commandes passées ». Aline connaît bien les difficultés logistiques rencontrées par la banque alimentaire. Par ailleurs, beaucoup de ces erreurs sont en faveur de l'association. Elle n'a pas de solution à apporter dans l'immédiat, mais regrette la charge de travail que cela représente alors même

⁷ Voir Crettaz 2018 et Ossipow et al. 2020 sur l'investissement de la Ville de Genève dans le milieu associatif.

que le choix proposé n'en est pas un : « autant qu'on reçoive ce qu'ils peuvent donner », soufflet-elle, désabusée.

La susceptibilité d'un imprévu dans l'acheminement des produits alimentaires est un sujet bien connu des restaurateur·rice·s. Toutefois, les relations entre cuisinier·e·s et fournisseur·euse·s sont celles d'une neutralité professionnelle, parfois d'une sorte de relation à plaisanterie. En vertu de leur vieille relation de travail, mon maître d'apprentissage se contentait de blagues et de menues humiliations pour sanctionner un de ces fournisseurs dont la qualité des produits laissait à désirer. Le fossé est majeur avec la situation à La Pause. Les premier·e·s se trouvent dans une situation favorable par rapport à leurs fournisseur·euse·s. S'ils et elles doivent subir les incertitudes de la relation marchande, leur pouvoir d'achat leur offre une grande marge de négociation. Ce qui n'est pas le cas pour les cuisines charitables, pour qui il est difficile de peser directement dans ce rapport de production.

Livraisons hebdomadaires

Nous sommes trois hommes dans un camion utilitaire d'une grande marque française. J'étais un peu en retard, ayant mal compris le lieu de rendez-vous. Ce qui plait moyennement à l'équipe : « déjà qu'ils ne nous aiment pas trop à [la banque alimentaire], si en plus on est en retard... ». Le risque étant d'arriver après le créneau alloué à l'association et de devoir attendre qu'un nouveau se libère. Une poubelle se trouve devant « notre place ». « Je te jure ils font exprès [...] Bien sûr, c'est des petits trucs comme ça, ils rigolent, mais parfois c'est pour qu'on s'énerve ». Le camion garé, nous allons dire bonjour dans le hangar. L'ambiance est plutôt détendue, mais les places sont assez claires. Nous sommes en retard, ce n'est pas grave, toutefois, on fait bien de ne pas trop en faire. S'ensuit le chargement, qui doit être pensé par rapport à la tournée du camion. On se fait gentiment moquer sur notre lenteur. Nous échangeons les bons de commande, j'ai même l'honneur de les signer. Nous repartons, le bus chargé de plusieurs centaines de kilos d'invendus et de légumes fatigués. En arrivant à La Pause, nous faisons une chaîne humaine pour décharger toutes les caisses. Le chef d'équipe est très spécifique sur les endroits où il faut que nous laissions les différents produits. Il mâche le travail de la cuisine, « comme ça ils ne m'en veulent pas et on reste amis ».

Stocks extraordinaires

En arrivant à huit heures pour le premier jour de tri, suite à une des collectes bisannuelles organisées par la banque alimentaire dans les différents magasins du canton, je remarque que des bénévoles sont déjà au restaurant. Comme le responsable de la cuisine et la cheffe ne sont pas là, Éric, un ancien bénévole, supervise le tri pour le moment. L'utilitaire blanc de l'association se gare dans l'arrière-cour. Nous formons là encore une chaîne humaine, les centaines de kilos cumulés dans ces caisses grises sont plus faciles à transporter. Nous faisons un premier tri en rangeant dans des caisses vides les produits appartenant à la même « classe » de denrées (les pâtes avec les pâtes, le riz avec le riz, etc.). C'est un véritable ballet qui demande une grande

coopération, effectué dans une frénésie joyeuse. Il faut ensuite déplacer les caisses remplies dans les différents espaces de stockages du restaurant. Les volontaires ayant l'habitude aident Aline à organiser la nouvelle chaîne humaine qui permet de déplacer la nourriture dans les endroits appropriés. Une petite quinzaine de minutes passe et les chauffeurs-livreurs toquent à la porte. Rebelote, en file indienne nous déchargeons le camion une seconde fois. Nous faisons le décompte à midi : des centaines de kilos déjà triés. Certain·e·s expriment leurs inquiétudes quant au système de redistribution des dons récoltés par la banque alimentaire. Est-ce qu'elle a été juste ? Il y a moins que l'année dernière.

On voit comment se structure ici toute une économie du surplus (Caplan 2017 ; Tarasuk et Eakin 2005) ainsi que l'importance d'une forme de thésaurisation du stock de nourriture non périssable. Passer une commande à la Pause est un processus compliqué, qui a tous les atouts d'une relation bureaucratique où l'asymétrie repose sur l'accès à l'information (Jacoby 1973 ; Graeber 2015), ici la possibilité de comprendre et d'influer sur le processus de commande est non-existant pour La Pause. Si toute une part du travail en cuisine profitable doit passer par là, ces difficultés bureaucratiques sont en partie absentes (carte et queue prioritaire dans les magasins professionnels par exemple). Les deux relations à plaisanterie présentées plus haut donnent un aperçu des différences dans les relations de pouvoir dans ces communautés de travail. Une différence anecdotique qui cache une inégalité structurelle : comme les cuisines profitables sont insérées dans l'économie ordinaire, elles ne subissent pas les pressions et les aléas de l'économie du surplus et de l'inventu. La pandémie de Covid-19 a crûment éclairé cette fragilité. Les demandes d'aide alimentaire ont augmenté de manière significative pour 80 % des banques alimentaires européennes, quand les surplus liés aux circuits de la grande distribution ont chuté⁸. Les bénévoles ne pouvant plus venir, une grosse partie du travail est devenue extrêmement difficile à faire (Ossipow et al. 2020). La conjonction d'une baisse de la consommation (et donc du gaspillage) avec des achats de panique a réduit drastiquement la part des restes alloués à l'aide alimentaire. Au final, la différence la plus probante tient aux spécificités de l'économie marchande contre celles de l'économie du don. Bien que cela ne soit que la moitié du problème, l'échange monétaire a bien une fonction de rationalisation des échanges (Hart 1986). La fluidité de l'économie marchande permet des échanges univoques qui, tout au moins en apparence, nivellent les asymétries de pouvoir. C'est tout l'inverse dans le don, qui oblige et rend parfaitement claires les prescriptions morales des un·e·s et des autres (Mauss 2007 [1925]). La banque alimentaire, en donatrice, se trouve dans cette position de pouvoir. Quand pour les bénéficiaires venant profiter d'un repas gratuit, une part de honte, de culpabilité et de souillure est comprise dans l'échange (Caplan 2017), des dynamiques similaires sont à l'œuvre entre La Pause et la banque alimentaire. Le caractère hybride de leurs relations (un don qui mimique le fonctionnement de l'économie marchande) crée toute une série d'équivoques et de paradoxes ethnographiquement significatifs⁹.

Il y a bien des différences majeures dans le fonctionnement des deux communautés de travail, la principale étant la position des cuisines dans les rapports de pouvoir avec leurs four-

⁸ https://lp.eurofoodbank.org/wp-content/uploads/2020/04/Report_survey_FEBA_COVID19_FINAL.pdf consulté le 27.05.2020.

⁹ Le travestissement du don en un échange marchand est un enjeu important dans les économies charitables du XIX^e siècle (Lhuissier 2013).

nisseurs. Aussi, le système d'approvisionnement des cuisines charitables se trouve en bout de chaîne de celui qui fournit les cuisines profitables, toutes perturbations dans ce dernier se répercutent dans le premier. À plusieurs reprises, j'ai insisté sur la résilience des acteur·trice·s de l'aide alimentaire ainsi que sur les ressources stratégiques qu'il et elles déploient pour pallier cette insécurité. Mais de quel « système D » parle-t-on ?

Stratégie de résistance et de persistance dans la « mise en place » charitable

La consommation de « restes » par les classes sociales les plus défavorisées est constitutive du capitalisme (par exemple Bonneau 2013, Montanari 1995). Depuis les années 70, c'est un phénomène qui s'est cristallisé autour d'une équation rhétorique très efficace : nous avons deux problèmes, le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire. À La Pause, personne ne s'y trompe. Tous, des cuisinier·e·s aux bénéficiaires, ont la conscience aiguë d'être en « bout de chaîne » et de manger ou de faire-manger des restes¹⁰. Au-delà de la violence symbolique engendrée, l'angoisse de manquer et la dépendance de l'association envers la banque alimentaire se normalisent. Par ailleurs, l'alimentation des plus modestes est régulièrement décrite comme ingénieuse, « savant faire feux de tous bois ». Pour Bonneau, au XIX^e siècle en France « l'art d'accommoder les restes est une pratique presque spécifique aux milieux modestes » (Bonneau 2013, 110). À La Pause, c'est moins un quotidien que l'objet du travail tout entier. D'ailleurs, beaucoup sont fier·e·s de cette débrouillardise. En tentant de rendre compte des moyens d'actions politiques des subalternes, Scott montre comment toute une partie de leur subsistance repose sur des « stratégies de résistance » quasi clandestines. Synonymes, les « formes quotidiennes de résistance » sont des actes antagonistes, plus ou moins héroïques, dissimulés derrière un acquiescement public consensuel (Scott 1985, 33). Le caractère genré de cette définition – une résistance qui correspond aux stéréotypes de la masculinité héroïque, ainsi que l'insistance sur la clandestinité, ne permet pas de décrire « le système D » rencontré dans les cuisines charitables. Notamment parce que cette définition occulte tout ce qui rend ces résistances possibles, notamment, le travail invisible (Robert et Toupin 2018). Elle est aussi problématique parce qu'elle présume la conscience de la charge subversive de l'acte en question (Bourdieu 2003 ; 248, Lukes 2004, 131). Il s'agit ici moins de la part la plus apparente des luttes pour l'existence de ce lieu d'accueil, mais des actes invisibilisés qui le maintiennent à flot, au « coup par coup » et au grès des « occasions » (De Certeau 1980, 60). En donnant plusieurs exemples observés dans les cuisines de La Pause, j'aimerais décrire des formes quotidiennes de *persistances*. Ce sont des pratiques qui créent des possibilités dans des contextes distinctement précaires. Elles comprennent des débrouillardises, des astuces, mais aussi le travail émotionnel et social, souvent invisible, qui fluidifie les tensions structurelles que rencontrent les cuisines charitables.

Tous les exemples qui suivent prennent place pendant la « mise en place » de La Pause. Dans une cuisine profitable, la mise en place consiste en la transformation de produits pour le service

¹⁰ Cette conscience sociale s'accompagne de forte culpabilisation et de sentiment de souillure (Le Crom et Retière 2003, Tarasuk et Eakin 2005, Caplan 2016, 2017, Plancade 2013, Ossipow et al. 2020).

du midi ou du soir. Une partie de la mise en place est congelée ou réfrigérée. Celle des cuisines de La Pause fonctionne presque à l'envers. Tous les produits qui arrivent de la banque alimentaire sont stockés dans la chambre froide, et chaque jour une grande quantité est transformée, non pas directement pour le service, mais pour la congélation. Par défaut de place, je ne mentionnerai que trois stratégies, qui toutefois couvrent trois des aspects les plus importants du travail en cuisine : l'organisation de l'espace ; la transformation des produits ; la division du travail.

La première des stratégies est l'adaptation de l'espace de travail aux contraintes du travail en cuisine charitable. La mise en place d'une chaîne de froid et d'espaces de stockage différenciés est obligatoire dans la restauration. Toutefois, elle doit être accommodée à toutes les étapes de la production, pour pallier des difficultés que l'on aurait du mal à imaginer dans le contexte de la restauration classique. Un des exemples frappants à La Pause est celui de la chambre froide qui se trouve à la cave. Bien qu'elle soit parfaitement fonctionnelle, elle n'est accessible que par les anciens escaliers de l'immeuble. Un système de glissière en planche de coffrage a été très ingénieusement installé. Rétractable, il n'empêche pas l'utilisation des escaliers, mais facilite grandement le tri des produits les jours de livraison. Dans une cuisine profitable, des travaux auraient été entrepris, amortis par les profits générés par l'activité commerciale. C'est aussi pour cela qu'à La Pause, aucun espace n'est réservé à une seule activité. La salle à manger sert à la mise en place (impensable dans une cuisine profitable), le corridor pour les toilettes est un lieu de stockage de cartons, chaque surface plane peut servir à déposer et à trier les produits.

La seconde forme quotidienne de persistance se retrouve dans « l'art d'accommoder les restes » et pourrait-on ajouter, celui de transformer les produits transformés. Pendant que la cheffe et son second font des allers-retours à la cave pour ranger ce qui sera utilisé pendant la semaine et remonter ce qui va être préparé pour la congélation, Anna ouvre une centaine de paquets individuels de sauce à salade. Elle les vide dans une carafe que l'on utilisera pour distribuer la sauce. La cuisine des restes existe en parallèle de tout un répertoire de recettes et de contournements de produits transformés et ultra-transformés. La Pause a toujours à disposition un stock important de soupes lyophilisées. Elles sont aussi conditionnées en portions individuelles, qu'il faut péniblement ouvrir pour en obtenir une bonne quantité. Leur cuisson demande de l'attention, il ne faut pas les ajouter trop tôt ni ou trop tard, supportant mal l'ébullition et indigeste par manque de cuisson. Curieusement, le fait de mélanger toutes ces soupes lyophilisées ne pose pas de problème de goût. Constitué en grande partie de sucre, de sel, de gras et de monosodium glutamate, ce mélange bigarré de soupes est utilisé comme une sorte d'assaisonnement et excelle dans ce domaine. Il faut aussi rappeler que si la banque alimentaire a su s'imposer, médiatiquement et logistiquement, comme le partenaire principal de La Pause, la politique d'approvisionnement de cette cuisine charitable est bien plus diverse qu'il n'y paraît – achats auprès de commerces locaux, récupération de viande auprès de la boucherie du quartier, arrangements informels avec une boulangerie portugaise. Cette diversité rend possible de la nouveauté ou des repas de fêtes par exemple.

La troisième stratégie de persistance se trouve dans l'organisation du travail lui-même. La division du travail dans les restaurants gastronomiques contemporains fonctionne sur le modèle vertical et exclusif de la brigade, inventé par Escoffier au siècle dernier. Cet idéal hiérarchique de la brigade est parfois, si ce n'est souvent, bouleversé pour favoriser l'autonomie des cuisinier-e-s et leur égalité d'accès aux tâches de préparation des plats. C'est dû en partie à la phi-

losophie d'ouverture de l'association, bien que la nature du travail à La Pause semble jouer un rôle important dans l'organisation du travail. La soupe est bientôt prête. Les bénévoles sont supervisé·e·s par la cheffe. Derrière, Cabir s'affaire maintenant à suer des oignons. Anouch vient les remuer de temps en temps, et se réchauffe au-dessus du piano. Maryam demande à Cabir : « tu les as salés ? » Cabir a sorti hier du congélateur plusieurs sacs contenant un mélange de légumes de 5 kilos chacun, il les met à cuire et ajoute de l'eau à la casserole. Il ajoutera plus tard les légumes les plus fragiles, pour finalement mettre le chou-fleur, déjà précuit à la banque alimentaire et donc des plus sensibles. Parfois, Maryam ou Anouch, voyant que la casserole se remet à bouillir, décident d'y ajouter les derniers légumes. Elles goutent. Ils manquent de sel. La cheffe vient goûter derrière elles. Elle ajoute aussi du sel. Cabir propose que l'on rajoute encore un peu de tomate. Tout le monde est d'accord. Cette attention partagée du travail de cuisson n'est pas sans soulever des inégalités, notamment de genre, et des tensions. Un exemple frappant se trouve dans les mascarades de Cabir et de Maryam, qui miment le couple malheureux pour rassurer les spectateurs de leurs accrochages parfois violents au sujet de la cuisine. Toutefois, cette division du travail favorise une hiérarchie inclusive, ce qui facilite la répartition de la charge mentale et physique. La systématisation des chaînes humaine, tout comme les glissières installées sur les escaliers, participe de la même logique.

Conclusion : « faire avec » les assemblages ambigus des économies de marché et des économies du surplus

Qu'est-ce qui fait la particularité d'un restaurant social ? Dans le contexte décrit, peut-on vraiment penser leurs fonctionnements avec les lunettes de l'économie marchande ? Dans les cuisines de La Pause, le travail n'est cadré ni par le besoin de générer du bénéfice ni par des relations de salariat. Les distinctions entre restaurant et cuisine d'une part, et finalement entre cuisine charitable et cuisine profitable permettent la comparaison entre les économies marchande et charitable. Elles offrent surtout un meilleur moyen de décrire et de comprendre la place qu'occupent les cuisines charitables avec leurs fournisseurs et les autres organismes distribuant de l'aide alimentaire. Fine note avec hésitation que dans la hiérarchie des restaurants, ceux qui bénéficient du meilleur statut rencontrent le moins de tensions (Fine 2008, 360, il cite également Mars et Nicod 1984, 45–47). Comme je l'ai montré, les contraintes structurelles qui pèsent sur le travail dans les cuisines de La Pause tendent à confirmer ces hypothèses. L'exemple des commandes de nourriture le montre, la banque alimentaire qui tend à récolter les honneurs de la solidarité doit assumer une part de la volatilité de l'économie de la charité et du marché du surplus, toutefois, elle n'a pas à en assumer directement les conséquences sur le travail, ni celles, lourdes d'un point de vue humain, qui sont liées au service des plus précaires. Si les banques alimentaires et les associations qui en dépendent ont une histoire et une destinée commune avec la néolibéralisation de l'aide sociale (Riches 2002, Riches et Silvasti 2014, Lambie-Mumford 2013, Carson 2014, Tarasuk, Dachner et Loopstra 2014), cet article montre que les méthodes ethnographiques permettent d'approfondir et de complexifier cet argument. La conscience politique des associations est souvent analysée comme une résistance à la violence de l'austérité et à l'absence de système distributif et collectiviste d'état (Cloke, May et Williams 2017). J'ai

voulu montrer que tout un monde de pratiques soutient et permet ces formes conscientisées et organisées de résistance. Ces formes quotidiennes de persistance ont les caractéristiques du travail domestique, et en partage les problématiques politiques : elles sont à la fois indispensables à la reproduction sociale et largement invisibles (Robert et Toupin 2018). Depuis le matin, trois énormes casseroles chauffent de l'eau pour les pâtes, ou le riz. Pour le moment le choix n'est pas fait. Comme me le faisait remarquer Yvan, cuisiner avec des restes rend difficile la préparation d'un plat spécifique. D'ailleurs, il n'y a pas de nom pour le plat d'aujourd'hui, comme c'est assez souvent le cas. Polenta/bœuf ; Saucisse/patate. Cette incertitude linguistique et taxonomique (ragoût ou soupe de légume ?) rappelle bien que les cuisines charitables doivent « faire avec » les limitations et les contraintes de l'économie du surplus. Comme il faut cuisiner avec ce que l'on a, l'euphémisme de la description ménage les attentes.

Références

- Bloisi, Wendy, et Helge Hoel.** 2008. «Abusive Work Practices and Bullying among Chefs: A Review of the Literature.» *International Journal of Hospitality Management* 27, no. 4: 649–56.
- Bonneau, Michel.** 2013. *La table des pauvres. Cuisiner dans les villes et cités industrielles. 1780–1950.* Rennes: Presses universitaires de Rennes.
- Bonzi, Bénédicte.** 2019 «Dilemme de l'aide alimentaire et conflits de normes.» *Socio-anthropologie* 39: 67–82.
- Bouffartigue Paul, et Jacques Bouteiller.** 2012. *Temps de travail et temps de vie. Les nouveaux visages de la disponibilité temporelle,* Paris: Presses universitaires de France.
- Bourdieu, Pierre.** 2003. *Méditations pascaliennes.* PARIS: LE SEUIL.
- Bourdieu, Pierre.** 1979. *La distinction. Critique sociale du jugement.* Paris: Minuit.
- Caplan, Pat.** 2017. «Win-win? : Food Poverty, Food Aid and Food Surplus in the UK Today.» *Anthropology Today* 33, no. 3:17–22.
- Caplan, Pat.** 2016. «Big Society or Broken Society? Food Banks in the UK.» *Anthropology Today* 32, no 1: 5–9.
- Carson, Eleanor Anne.** 2014. «Canadian Food Banks and the Depoliticization of Food Insecurity at the Individual and Community Levels.» *Canadian Review of Social Policy* 70: 7–21
- Cloke, Paul, John May, et Andrew Williams.** 2017. «The Geographies of Food Banks in the Meantime.» *Progress in Human Geography* 41, no. 6: 703–26.
- Crettaz, Éric.** 2018. «La pauvreté laborieuse en Suisse. Étendue et mécanismes.» *Social Change in Switzerland*, no. 15. Consulté le 18 février 2021, <https://www.socialchangeswitzerland.ch/?p=1502>.
- De Certeau, Michel.** 1980. *L'invention du quotidien. 1. Arts de faire.* Collection Folio Essai, Paris: Gallimard.
- Dousset, Laurent.** 2018. *Pour une anthropologie de l'incertitude.* Paris: CNRS édition.
- Droz, Patricia.** 2015. *The Toughest Cook in the Kitchen: Gender, Authority, and Working-Class Discourse(s) in a Hypermasculine Restaurant*, PhD diss., University of Texas.
- Fellay, Angélique.** 2010. *Servir au restaurant: sociologie d'un métier (mé)connu.* Thèse de doctorat, Université de Lausanne.
- Fine, Gary Allan, et Daphne Demetry.** 2012. «Contemporary Gastronomic Identities: Some Concluding Remarks.» *Food and History* 10, no. 1: 195–209.
- Fine, Gary Allan.** 2008. *Kitchens. The Culture of Restaurant Work.* Berkeley: University of California Press.
- Fine, Gary Allan.** 1996. «Justifying Work: Occupational Rhetorics as Resources in Restaurant Kitchens.» *Administrative Science Quarterly* 41, no. 1: 90–115.

- Fine, Gary Allan.** 1995. «Wittgenstein's Kitchen: Sharing Meaning in Restaurant Work». *Theory and Society* 24, no. 2: 245–69.
- Freeman, John, et Michael Hannon.** 1983. «Niche Width and the Dynamics of Organizational Populations.» *American Journal of Sociology* 88, no. 6: 1116–1145.
- Glasser, Irene.** 1988. *More Than Bread: Ethnography of a Soup Kitchen*. Tuscaloosa: University Alabama Press.
- Graeber, David.** 2015. *The Utopia of Rules*. New York: Melville House.
- Graham, David.** 2020. «The Sociology of the Chef: A New Theoretical Proposition from the Open Professional Kitchen». Dans *Food and Society*, Mark Gibson, 353–376. Cambridge: Academic Press.
- Gross, Edward.** 1958. *Work and Society*. New York: Crowell.
- Hart, Keith.** 1986. «Heads or Tails? Two Sides of the Coin.» *Man* 21, no. 4: 637–56.
- Hill, K. Michelle.** 2018 «Sweet and Sour: Social Networks and Inequality in a Chinese Restaurant.» *Sociology of Race and Ethnicity* 4, n° 1: 114–127.
- Jacoby, Henry.** 1973. *The Bureaucratization of the World*. University of California Press.
- Johnston, Josée et Shyon Baumann.** 2010. *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*, New York University.
- Lambie-Mumford, Hannah.** 2013. «Every Town Should Have One': Emergency Food Banking in the UK.» *Journal of Social Policy* 42, no. 1: 73–89.
- Laporte, Cyrille.** 2013. «Les temporalités sociales des cuisiniers de la restauration», *Temporalités* 17, consulté le 18 février 2021. <https://doi.org/10.4000/temporalites.2477>
- Laporte, Cyrille.** 2010. Rationalisation des systèmes de restauration hors foyer et logiques d'action des professeurs de cuisine, Thèse de doctorat, EHESS.
- Le Crom, Jean-Pierre, et Jean-Noël Retière.** 2003, «Nourrir les pauvres: assister et/entreprendre?», dirigé par Lionel Prouteau, *Les associations entre bénévolat et logique d'entreprise*, 67–84. Rennes: Presses universitaires de Rennes.
- Lhuissier, Anne.** 2013. «Soup Kitchen. L'encadrement philanthropique à l'épreuve des budgets ouvriers (Londres, 1875–1906).» *Actes de la recherche en sciences sociales* 4, no. 4: 78–87.
- Lukes, Steven.** 2004. *Power: A Radical View*. New York: Macmillan IHE.
- Mars, Gerald, et Michael Nicod.** 1984. *The World of Waiters*. London: George Allen and Unwin.
- Martenot, Aude.** 2020. *Étude sur la précarité alimentaire et ses réponses sur le canton de Genève*. Genève: Fondation Partage.
- Mauss, Marcel.** 2007 [1925]. *Essai sur le don*. Paris: Presses universitaires de France.
- May, John, Andrew Williams, Paul Cloke, et Liev Cherry.** 2020. «Food banks and the production of scarcity». *Transactions of the Institute of British Geographers*. 45, no. 1: 208–222
- Mériot, Silvie-Anne.** 2002. Le cuisinier nostalgique: entre restaurant et cantine. Paris: CNRS Éditions.
- Montanari, Massimo.** 1995. *La faim et l'abondance, Histoire de l'alimentation en Europe*. Paris: Le Seuil.
- Ossipow, Laurence, et Béatrice Cuénod.** 2019. «Banques alimentaires et Right to Food en Suisse.» *Revue des sciences sociales* 61, no. 1: 36–43.
- Ossipow, Laurence, Yann Cerf, Aude Martenot, et Anne-Laure Counilh.** 2020. «Food Aid in Geneva in the Time of COVID-19». Consultée le 18 février 2021, <https://sites.gold.ac.uk/food-poverty/2020/04/29/blog-20-guest-blog-food-aid-in-geneva-in-the-time-of-covid-19/>.
- Plancade, Amandine.** 2013. *Vivre dans la rue à Nice cuisine et récupération alimentaire*. Paris: L'Harmattan.
- Reynolds, David, et Miranda Miroso.** 2016. «Responsibility for Hunger in Liberal Democracies.» Dans *The Routledge Handbook of food ethics*. 388–399, London: Routledge.
- Riches, Graham.** 2018. *Food Banks Nations. Poverty, Corporate Charity and the Right to Food*, London: Routledge.
- Riches, Graham.** 2002. «Food Banks and Food Security: Welfare Reform, Human Rights and

Social Policy. Lessons from Canada?» *Social Policy & Administration* 36, no. 6: 648–663.

Riches, Graham, et Tiina Silvasti. 2014. *First World Hunger Revisited: Food Charity or the Right to Food?* Berlin: Springer.

Robert, Camille, et Louise Toupin. 2018. *Travail invisible. Portrait d'une lutte féministe inachevée.* Montréal: Remue-Ménage.

Scott, James. C. 1985. *Weapons of the weak: Everyday forms of peasant resistance.* New Haven: Yale university Press.

Stephenson, Sarah Anne. 2012 «*Behind the Scenes: An Ethnographic Study of A Working Kitchen*». PhD diss., University of York.

Stierand, Marc. 2014. «Developing Creativity in Practice: Explorations with World-Renowned Chefs». *Management Learning* 46, no. 5: 598–617.

Stoller, Paul. 1989. *The Taste of Ethnographic Things: The Senses in Anthropology.* Philadelphia: University of Pennsylvania Press.

Tarasuk, Valerie, Naomi Dachner, et Rachel Loopstra. 2014. «Food Banks, Welfare, and Food Insecurity in Canada», *British Food Journal* 116, no. 9: 1405–1417.

Tarasuk, Valerie, et Joan Eakin. 2005. «Food Assistance Through «Surplus» Food: Insights from an Ethnographic Study of Food Bank Work. » *Agriculture and Human Values* 22 no. 2, 177–186.

Whyte, F. William. 1946. «When Workers and Customers Meet.» Dans *Industry and Society*. 123–147, New-York: McGraw-Hill Company.

Auteur

Yann Cerf est assistant de recherche sur le projet «*Indigences en pays d'opulence: approche anthropologique de l'aide alimentaire en Suisse* (2019–2022) à l'HETS, Genève (HES-SO). Dans le cadre du projet *Pragmatique des écritures minoritaires* (LabEX TransferS; ANR-10 IDEX-0001-02 PSL* et ANR-10 LABX-0099), il a effectué un terrain de trois mois en Bolivie, dans les Andes quechuaphones. Il passe son *CAP Cuisine* à Marseille en 2019. yann.cerf@hesge.ch
Haute École de travail social–HES-SO, Genève