

1. Record Nr.	UNINA9910136899403321
Autore	Meriot Sylvie-Anne
Titolo	Le cuisinier nostalgique [[electronic resource]] : entre restaurant et cantine / / Sylvie-Anne Meriot
Pubbl/distr/stampa	CNRS Éditions, 2002 Paris, France : , : CNRS Éditions, , 2016 ©2002
ISBN	2-271-09144-6
Descrizione fisica	1 online resource (332 pages) : illustrations; digital, PDF file(s)
Disciplina	647.94068
Soggetti	Restaurant management - France - History Restaurants - France
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references and index.
Sommario/riassunto	Mondialement reconnue pour sa gastronomie, la France est aussi le pays des cantines... dont les opérateurs occupent une position dominante sur les principaux marchés internationaux. Sur notre territoire, ils se hissent au premier rang des employeurs de cuisiniers, avant les restaurants. Ils offrent des conditions de travail relativement satisfaisantes et leurs contraintes d'activité impliquent plutôt une maîtrise ou un élargissement des compétences traditionnelles de la restauration. Mais le positionnement identitaire du secteur reste difficile, tant sous le prisme d'images anciennes qu'à travers un caractère social encore déprécié. Ce phénomène s'observe également dans un nombre croissant de restaurants, qui tendent à s'éloigner du modèle artisanal ou artistique pour adopter une conception plus industrielle ou plus banalisée de la production culinaire. L'ancrage singulier de la cuisine française dans un passé mythifié, présenté comme exclusivement gastronomique, contribue à expliquer l'ampleur du décalage entre idéal professionnel et réalité du métier. D'où l'émergence d'un sentiment nostalgique. Avec le temps, le rêve d'une restauration gastronomique de renom s'estompe-t-il au profit d'une alimentation plus fonctionnelle et moins prestigieuse ? Les cuisiniers

qui exercent une activité non conforme à leur ambition première parviennent-ils à réaliser leur idéal professionnel sur la base de compétences nouvelles ? Ceux qui n'ont jamais connu de véritable ambition gastronomique s'adaptent-ils mieux que leurs confrères à la réalité du métier ? Le présent ouvrage, qui pour la première fois aborde le marché de la restauration dans son ensemble, s'appuie sur un ancrage historiographique critique et une comparaison internationale pour offrir une approche inédite du secteur de l'hôtellerie-restauration et du métier de cuisinier, dans l'éventail de leurs évolutions.
