



(/membre/jeansamper)

# La restauration : la nouvelle "retraite dorée" des cadres selon Telerama



()

Ils sont nombreux aujourd'hui à troquer leurs carrières salariées pour une reconversion en cuisine. Les métiers de bouche sont "plébiscités" par les cadres. Un regain d'intérêt qui marque peut être le désarroi d'une génération en quête de sens. Jean Laurent Cassely, journaliste, a disséqué dans un livre ce nouveau phénomène et a livré quelques éléments de réponse à Telerama.



Le « *bullshit job* » n'est pas la nouvelle frasque en date du président des Républicains mais l'expression consacrée par l'anthropologue américain David Graeber pour désigner l'inertie de l'économie immatérielle. Les enfants prodiges du big data et de l'intelligence artificielle se passionnent pour la restauration. Eux qui dominent aisément les chiffres sont taillés pour « réussir dans cette nouvelle économie urbaine ».

## Une bifurcation sentimentale

Pour une génération postindustrielle n'ayant que très peu frayé avec la ferveur des soulèvements, l'enthousiasme né d'un échange avec un client ou par la confection d'un produit est un moment heureux.

Pour expliquer l'engouement de la jeune génération pour les métiers de bouche, Laurent Cassely cite la reconversion d'un haut cadre bancaire en restaurateur. Un cas d'école qui permet de mesurer l'inanité d'un savoir dépouillé et désincarné.

Dans la restauration, ils parviennent à toucher du bout des doigts leur apport à l'économie, souligne Laurent Cassely, tandis que l'exercice d'une tâche les confinant derrière un écran altère parfois leur vision.

## Le désarroi d'une génération en quête de sens

Consommateurs et producteurs veulent aujourd'hui redonner un sens à leur travail ou à leur quotidien en prenant soin de leur entourage ou en faisant attention à ce qu'ils mangent.

Pour les diplômés, les métiers de bouche répondent à un besoin d'interaction. C'est un nouveau refuge, estime Laurent Cassely. Grâce à ces nouveaux métiers, ils peuvent entrer en contact avec leurs clients et toucher ce qu'ils produisent chaque jour.

Ce déferlement coïncide avec l'éveil ou l'apparition d'une clientèle urbaine, aisée, éduquée, responsable et soucieuse des enjeux de l'époque (développement durable, origine des aliments, valeurs nutritionnelles et histoire des produits)

Par conséquent, ce phénomène résulte d'une réciprocité naturelle entre offre et demande. Comme l'affirme Laurent Cassely, les néo-artisans excellent dans la communication. On assiste aujourd'hui à une montée en gamme des produits notamment par le discours. Cela se manifeste à travers



La vague urbaine du street food, laquelle évolue de manière exponentielle et atteint presque ses limites. « On ressent un début d'homogénéisation qui pourrait à terme provoquer l'effet inverse », estime le journaliste.

## **La cuisine regagne ses lettres de noblesse**

Le choix des filières n'est pas anodin. Si la cuisine ou la restauration regagnent actuellement leurs lettres de noblesse, c'est parce que ils recèlent un indéniable potentiel de revalorisation.

Laurent Cassely fait remarquer que les nouveaux diplômés se dirigent vers les filières où l'art de la mise en scène se pratique facilement.

Cette reconversion est perçue comme un prolongement de leur personnalité, affirme Laurent Cassely jugeant, par ailleurs, qu'il existe encore une frontière entre les métiers manuels instragrammables et ceux qui ne le sont pas. Et le nouveau culte voué aux émissions de télé-réalité culinaires n'est autre que la représentation de l'évolution sociale du pays.

Il y a une inclinaison qui prédisposait déjà à embrasser ces métiers, fait valoir Laurent Cassely. La télé n'a fait qu'accompagner ce mouvement. La frénésie que les émissions culinaires suscitent est un reflet culturel.

En rendant visible leurs parcours, en les affichant en une et en les présentant comme de nouvelles icônes ou modèle de réussite, les médias ont accentué l'attrait pour ces métiers.

## **Le parti pris des cadres**

Les premiers de la classe sont mieux armés pour réussir dans la nouvelle économie urbaine. En s'attardant sur les traits du portrait robot des nouveaux chefs, on s'aperçoit qu'ils possèdent de vrais talents managériaux. Les compétences en gestion de projet, en communication ou en marketing peuvent s'avérer d'une grande utilité au moment de la mise en place du projet.

Pour tirer son épingle du jeu dans un environnement très concurrentiel, il faut savoir se distinguer. Ceux qui réussissent le mieux doivent être en mesure d'affirmer la vocation de leur entreprise, de mettre en valeur son image de marque et d'asseoir une notoriété.

Pas étonnant dès lors que le nouveau "Alain Ducasse" soit issu des rangs des écoles de commerce.



D'après un article vu dans Télérama

[#recrutement franchise \(/recherche?terms=recrutement%20franchise\)](#)

[#restaurant \(/recherche?terms=restaurant\)](#)

[#restauration \(/recherche?terms=restauration\)](#)

[#franchise \(/recherche?terms=franchise\)](#)

1 1



Vous devez être connecté pour pouvoir commenter

[Connexion \(\)](#)



Commenter



[\(/membre/pierregreen\)](#)

**PierreGreen (/membre/pierregreen)** Demande poste Re...

Retraite dorée, c'est amusant quand on pense au travail qu'il y a en restauration et à l'investissement élevé à rentabiliser !

Répondre • 19/04/2018

## Recommandations d'article

[\(/article/italie-du-19-au-21-octobre-2023-le-salon-de-la-franchise-rendit-a-milan\)](#)  
 [\(/membre/jeansamper\)](#)  
Article

[\(/article/la-transmission-de-savoir-faire-en-franchise\)](#)  
 [\(/membre/business-club\)](#)  
06 avril 2023  
Article

[\(/article/30454-visite-en-trans-2023-les-franchise-expo-paris\)](#)  
 [\(/membre/...\)](#)  
28 mars 2023  
Document



[Italie : Du 19 au 21 octobre 2023, le salon de la franchise renaît à Milan](#)

[\(/article/italie](#)



[\\_0](#)

[\(/article/italie-du-19-au-21-octobre-2023-le-salon-de-la-franchise-renait-a-milan\)](#)

[La transmission du savoir-faire en franchise](#)

[\(/article/la-](#)

5

[\\_1\\_0 \(/article/la-transmission-du-savoir-faire-en-franchise\)](#)

[30454 visiteurs en mars 2023 à Franchise Expo Paris](#)



[\\_0 \(/article/30454-visiteurs-en-mars-2023-a-franchise-expo-paris\)](#)



[Mentions légales](#) • [Conditions générales d'utilisation](#) • [Politique de confidentialité \(/confidentialite\)](#)

