

Date : 19 décembre 2018

Auteur : Mégane Fleury

Média : [www.atabula.com](http://www.atabula.com)

## **Pile poil et face imberbe : pourquoi la barbe et la moustache ne font pas bon ménage à l'école et dans les grands restaurants ?**



*Photographie → © Photo by Sarah Cervantes on Unsplash*

Interdites à l'école, autorisées de fait au restaurant, barbe et moustache s'invitent dans le débat du service moderne.

Dans les écoles de cuisine, barbes et moustaches sont strictement interdites. Certains chefs en portent pourtant dans de grands restaurants et l'hisperisation de la profession fait que le poil ne fait plus vraiment peur. Alors, qu'est-ce que ces attributs masculins ont fait à la cuisine ? Explications au poil.

Il suffit d'allumer sa télé et de regarder une émission populaire de cuisine pour constater qu'en termes de pilosité masculine, tout est possible. Bouc, barbe, moustache : à chaque chef, son style. Mais seules les années leur permettent de s'affirmer, car dans la grande majorité des lycées hôteliers, il est obligatoire

de se raser chaque matin. La mode évolue et certains chefs la suivent, mais dans les écoles, tradition et rigueur priment ; même quand il s'agit de pilosité.

Les poils sur le visage obéissent à la mode, comme les vêtements ou le design. Patrick Rambourg est historien de la gastronomie et des pratiques alimentaires. Grâce aux iconographies de cuisiniers et serveurs, il a pu constater des évolutions dans le temps : « Entre la fin du XIXe et le début du XXe siècle, tous les cuisiniers étaient moustachus, explique-t-il, car c'était la mode, tous les hommes étaient moustachus dans la société ». Il se souvient ainsi d'un tableau de Claude Monet, *Le Chef Père Paul*, peint en 1882 : « On y voit un cuisinier avec sa toque, des cheveux en bataille et une très grande barbe ! ». Denis Courtiade, directeur de salle chez Alain Ducasse au Plaza Athénée raconte qu'au début de sa carrière, au milieu des années 1980, beaucoup de gens portaient la moustache : « On demandait même à certains hommes, à l'apparence trop juvénile, de se faire une moustache pour se vieillir et leur donner d'avantage l'allure de jeunes responsables ! », s'amuse-t-il. Pour Patrick Rambourg, le chef comme le serveur évoluent en fonction des époques et la barbe n'est pas la seule chose qui a changé ces dernières années. « L'image du cuisinier n'est plus la même, détaille-t-il. C'en est fini du cuisinier 'gros', aujourd'hui, il fait attention à sa ligne, car il sait que son image joue sur la vision qu'on a de sa cuisine », développe-t-il.

L'hygiène est l'un des premiers arguments qui survient lorsqu'on parle de la barbe en cuisine. « Les chefs n'ont pas de barbe car eux-mêmes s'imposent d'être rasé tous les matins », explique Sylvain Boussard, enseignant en management de la restauration et management hôtelier. La barbe provoque les mêmes dangers que les cheveux : le risque d'un poil qui tombe dans l'assiette. « Quand vous transpirez, de la sueur se glisse dans la barbe et avec tout ce qui est volatile en cuisine, les farines, les éclats d'huile, tout peut s'accrocher sur les poils... Que faire si le cuisinier tripote sa barbe pendant le service? », s'interroge Denis Courtiade. Selon lui, en cuisine, la barbe de quelques jours

pose moins problème, car elle est quasiment inexistante. Cela réduit le risque d'un poil tombé dans un plat, et le personnel n'est pas confronté au public, ce qui enlève le problème de présentation.

« Dans les écoles, on a du mal à expliquer aux élèves d'une vingtaine d'années qu'ils doivent se raser », raconte Sylvain Boussard. « Ce n'est pas pour les embêter, mais s'ils veulent travailler dans la restauration ou l'hôtellerie de luxe, ce sera requis ». Tous les garçons doivent être rasés du matin et aucune excentricité n'est tolérée : ni barbe, ni bouc, ni moustache. Pour Patrick Rambourg, cette rigueur imposée fait pleinement partie de l'apprentissage du métier : « C'est comme un peintre, illustre-t-il. D'abord, on apprend les bases et ensuite on peut devenir autonome et faire ce que l'on a envie de faire ». Denis Courtiade est du même avis, imposer aux jeunes hommes de se raser, comme d'imposer aux filles d'être bien coiffées et maquillées, est une manière de les éduquer et de les préparer à leur avenir professionnel. « On ne veut pas non plus avoir des moutons, mais être dans l'uniformité au départ permet de mieux en sortir ensuite et de la bonne manière », ajoute le directeur de salle.

Dans les établissements haut de gamme, la question de la barbe n'est plus vraiment liée à l'hygiène mais à la présentation de soi. « Le serveur doit rester dans une certaine discrétion afin de plaire au plus grand nombre de clients », précise Denis Courtiade. Imposer le rasage permet d'avoir une certaine uniformité du personnel, qui correspond aux attentes de la salle. « Dans les palaces et établissements de luxe, on a une clientèle souvent internationale, plus âgée, avec des standards souvent plus rigides, donc le personnel doit être plus neutre », complète Sylvain Boussard, qui a travaillé dans de grandes chaînes hôtelières de luxe partout dans le monde.

La tradition d'un certain style de présentation et l'hygiène semblent être des arguments indéboulonnables contre la pilosité faciale, mais qu'en dit la réglementation ? Maître Nathalie Lailier est avocat au barreau de Caen et

spécialiste du droit du travail. Elle a déjà été confrontée aux cas de clients en procédure contre leur employeur pour des litiges concernant l'apparence physique, comme un maquillage jugé trop vulgaire. Qu'il s'agisse de cela, d'un piercing, d'un bermuda ou d'une barbe, un seul article du code du travail permet de déterminer si le patron est dans son droit en l'interdisant : l'article L1121-1. Il indique que « Nul ne peut apporter aux droits des personnes et aux libertés individuelles et collectives de restrictions qui ne seraient pas justifiées par la nature de la tâche à accomplir ni proportionnées au but recherché ». Maître Lailler précise : « En cas de litige, tout va tourner autour de cet article, le juge va chercher à déterminer si c'est justifié ». Dans les entreprises d'au moins 20 salariés, il y a obligation d'émettre un règlement intérieur, l'interdiction de la barbe ou de la moustache doit y être inscrite, sinon le directeur ne peut pas l'imposer. En cas de refus d'un salarié, il peut y avoir des suites judiciaires mais il n'y a pas de règle établie. « Le juge n'aurait pas le même avis selon le type de restaurant dont il s'agit. Si la clientèle a fait des remarques défavorables, cela peut aussi être un argument de défense pour l'entreprise, car il y a préjudice commercial ». En réalité, les serveurs et cuisiniers semblent être peu nombreux à contester cette obligation. Atabula a contacté des syndicats de l'hôtellerie-restauration, aucun d'entre eux n'a eu écho de différends entre employé et employeur à ce sujet.

Pour Patrick Rambourg, il faut analyser l'arrivée de ces nouveaux chefs barbus comme un souffle de modernité : « C'est une volonté de se démarquer par l'apparence par rapport au reste du métier, en restant rigoureux dans la manière de faire de la cuisine », explique-t-il. Les chefs barbus ou moustachus, et encore plus ceux qui portent piercings ou tatouages, sont souvent à la tête de leur propre restaurant, ce qui leur permet d'avoir une totale liberté quant à leur apparence. Depuis les années 1990-2000, ils sont de plus en plus nombreux à être plus souple quant à leur look. Le chef de cuisine, son tablier blanc, son rasage impeccable ont parfois été critiqués, notamment par les anglo-saxons.

« Cette image correspondait à l'image qu'ils se faisaient de la gastronomie française : trop rigide et trop snobinarde », souligne l'historien. Aujourd'hui, nous avons un chef à chapeau, plusieurs tatoués, quelques amateurs de piercing, des barbus, des chevelus et toujours des rasés du matin dans de chics établissements parisiens. La question de la barbe dans la restauration est à l'image de la cuisine et de cette description qu'on lui accole si souvent : une alliance subtile entre tradition et modernité.