

## ÉVÉNEMENT ■

# Théâtre de la gourmandise au Salon littéraire Armide

**La gastronomie est un art à transmettre en termes de savoir-faire, de gestuelle, de valeurs et de respect de l'autre. Une trajectoire, au service de laquelle se place le corps, tracée par le Chef Cagna, à l'occasion de la deuxième édition du salon littéraire Armide organisée dernièrement par Maître Christelle Mazza, dans le cadre du projet « La Culture du Droit ».**

**C**e projet, inspiré par le regretté professeur de droit Christian Atias, grand humaniste, vise à rendre le droit plus abordable en démontrant qu'il régit tous les comportements sociaux en intégrant les valeurs primordiales : bien-être au travail et ré-enchantement des comportements humains via le respect, le dialogue et l'esprit d'équipe. Paradigme auquel le spécialiste du droit alimentaire Jean-Paul Branlard, le chef doublement étoilé Gérard Cagna et la violoncelliste Florence Hennequin ont donné une résonance particulière au cours de ce salon.

### La Cuisine, à mi-chemin entre musique et arts martiaux

Maîtresse des prouesses de son violoncelle au fil de suites de Bach, la concertiste explique son choix : « *terrien et éthéré, l'artiste a su, à force de travail acharné, d'abnégation et d'humanisme, sublimer son art de la musique, à l'image de l'art de la gastronomie dont philosophie, psychologie et éthique font aussi partie* ». De quoi laisser songeur après le Buzz réalisé il y a quelques mois sur internet par « Touche pas à mon commis ! », suite au « Manifeste des chefs français pour le respect de l'intégrité physique et psychique des jeunes cuisiniers et cuisinières ». Son auteur, le chef Cagna, rappelle en effet que si la France n'est pas légitime à se considérer la meilleure au monde, elle n'en reste pas moins « *l'archétype dans le sens modèle du terme, reconnu sans conteste par les grands chefs du monde* ». Le document, ayant touché le « *microcosme de la cuisine française* », ceux qui en parlent et ceux qui la font dont les jeunes, femmes en particulier, exhorte la profession à ne pas céder à la tentation du silence pour refuser la banalisation des violences actées ou larvées près du



piano des chefs. Ses signataires entendent apprendre aux jeunes à dire l'inacceptable - bien avant que ne soit franchie la frontière de la peau, inviolable - et à faire la part des choses avec ce qui participe à l'autorité normale et induite dans la conduite d'un métier à fort engagement psycho-physiologique. Mais, souligne le chef, c'est avant tout un « *document de travail* » conçu selon une trame philosophique, sociétale et managériale pour « *faire progresser la profession vers un meilleur management sur un métier fondamentalement exigeant* ».

### Laisser « l'esprit en tension et le corps en action »

« *Dans un espace restreint de productions et de déplacements, et sous la pression de tensions psychologiques scandées*

*au rythme des services* », indique le texte, il faut continuer à transmettre « *les fondamentaux du métier que sont rigueur, engagement et régularité* ». Ce qui passe par la transmission de la responsabilité du geste à valoriser sans cesse pour garantir un service rapide. Aussi, soucieux de prévenir les risques de TMS, le chef précise qu'il forme au coaching en cuisine (👨🍳). Cela avant de quitter ses habits de conférencier, revêtir veste et toque pour achever le déjeuner des convives. Savoureux épilogue du salon, avec les sublimes desserts signés Gilles Marchal, meilleur pâtissier de France 2014. Christelle Mazza se félicite du succès du salon : « *illustrant à merveille sa vocation, celle de créer des synergies entre les professions de cultures différentes, l'échange permettant une ouverture d'esprit et des méthodes managériales nouvelles fondées sur l'humain ; aussi, pourquoi ne pas songer à constituer, parallèlement à toute activité professionnelle, des ateliers et groupes de travail pour créer du lien social, davantage de respect réciproque et enrichir la perception du travail, ainsi nouvelle source d'épanouissement ?* »

Le site Armide et le blog « la Culture du Droit » sont en lice aux trophées de la Communication et aux trophées Pro Bono du Barreau de Paris Solidarité.

**Sophie Belmont**

👨🍳 Première édition de ce salon le 6 février 2014 sur le thème du stress, du harcèlement moral et de la souffrance au travail dans le service public. Film en ligne sur [armide-avocats.com/evenements](http://armide-avocats.com/evenements).

👨🍳 Cooking Training Class est une école d'insertion des personnes en situation de précarité, désireuses de se réorienter vers la Cuisine pour leur épanouissement : un programme sur huit semaines permet une progression par étapes en termes d'exigence, pédagogie du geste à la clé, pour travailler la distanciation requise.