# je vais travailler sur l’image des chefs, notamment sur l’exportation des chefs (étoilés ?) étrangers en France et des chefs français à l’étranger



©Stocklib

***Dans le cadre de mon mémoire en communication, je vais travailler sur l’image des chefs (avec peut-être un focus sur le digital, je ne suis pas encore fixée). Notamment sur l’exportation des chefs (étoilés ?) étrangers en France et des chefs français à l’étranger : comment vendent-ils ? une image traditionnelle de la cuisine de leur pays d’origine ou innovante ? Ce serait des livres qui traitent de l’acculturation, adaptation aux autres cultures ou encore du multiculturalisme dans la cuisine. Egalement, des livres sur le travail de l’image (des chefs si il y a) et les clés pour véhiculer une bonne image, soigner sa réputation digitale. Si vous avez aussi des ouvrages sur la hiérarchisation / la typologie des différents types de cuisine : cuisine gastronomique -> bistronomique -> chefs de quartier -> street food (j’ai déjà des livres sur la street food). Et enfin, si***

***vous avez des livres sur l'influence du rapatriement des fêtes étrangères en France pour commercialiser…***

notre réponse du 02/12/2016
1. Voici une référence d'article que vous pourrez consulter et imprimer à la Bpi (Bibliothèque publique d'information) concernant les chefs et leur image.
Cet article est référencé dans Open Edition, base de données regroupant des articles en lien avec les sciences humaines et sociales :

**« Paroles de chefs: modèles communicationnels d'une organisation professionnelle »**
*Revue française des sciences de l'information et de la communication* 2016/09
Lien: http://rfsic.revues.org/2382

Dans la base de données **Delphes** (consultable à la Bpi) qui rassemble 500 000 références en lien avec l'économie régionale, nationale et internationale, vous pourrez lire les trois articles suivants:
**« Cuisine à quatre mains: un concerto gagnant »**
Néo *restauration* avril 2016 (n°540). p18-20
Résumé: Zoom sur une tendance qui trouve quelques échos parmi les chefs cuisiniers français, à savoir les opérations culinaires à plusieurs mains. Cela consiste tout simplement en des sessions de cuisines partagées, où se mêlent rencontre de savoir-faire et de sensibilités différentes. L'idée est aussi de rompre l'isolement du cuisinier, de confronter ses idées et de créer, ensemble, une histoire, un menu. De réelles retombées peuvent survenir de ces collaborations. En effet, le chef invité peut aussi être porteur d'une nouvelle clientèle, qui reviendra éventuellement pour la cuisine de l'hôte. Peu de chiffres

**« Cinq recettes du succès, in: le business de la gastronomie »**
*Challanges* 08/11/2012 (n°320). p72-74
Résumé: Présentation des stratégies de cinq chefs cuisiniers

de la gastronomie française, ayant réussi à marier leur passion à un business model efficace. Les hommes abordés. Olivier Roellinger, fondateur des Maisons de Bricourt (restaurants, hôtels, salons de thé) : une nouvelle route des épices. Yannick Alléno, fondateur des éditions Laymon : le goût transmis par écrit. Nicolas et François Bergerault, cofondateurs de l'Atelier des chefs (cours de cuisine), de Paris à Dubai : un remède anti-malbouffe accessible à tous. Cyril Lignac, fondateur de Kitchen Factory (maison de production) : la grande cuisine sur petit écran. Jean-Georges Vongerichten (restaurants, entreprise non mentionnée), superconsultant : le savoir-faire français à la sauce mondialisée. Données chiffrées (mention du CA des entreprises citées, à l'exception de Kitchen Factory).

**« Chefs de fourneaux et bêtes de com', in. Dossier: cuisine et médias »**
*Stratégies* 12/01/2012 (n°1661). p37.
Résumé: Zoom, en janvier 2012, sur la médiatisation croissante des chefs cuisiniers français qui profitent de l'engouement des Français pour la gastronomie. Gérant avec professionnalisme leur présence dans les médias, ils font l'objet d'articles de presse, écrivent des recettes pour des livres ou des magazines, et participent à des émissions culinaires à la télévision. Explications et exemples avec deux chefs ayant choisis deux façons différentes d'investir l'espace public. Pas de chiffres.

D'autre part, ce livre qui peut sembler atypique rejoint vos interrogations :

**Cook book: l'art et le processus culinaire: exposition du 18 octobre 2013 au 09 janvier 2014, Palais des Beaux-Arts, Paris, 2013.**
Bourriaud Nicolas; Ecole nationale supérieure des Beaux-Arts
Beaux-Arts de Paris Ed, MCC, 2013
Vous trouverez ce livre au niveau 3 de la Bpi, secteur 7.

En utilisant le moteur de recherche Google, j'ai recensé les documents qui suivent:
Le site **Food and Sens** met l'accent sur l'utilisation du web par les chefs avec diffusion de livres, de recettes de cuisines, d'informations sur des projets hôteliers…
Lien: http://foodandsens.com/

Cet article sur les chefs et la gastronomie connectée me semble être à retenir : **La gastronomie à l'heure de la transition digitale**. Lien: http://ruche-pollen.com/blog-social-media/chefs-lheure-gastronomie-connectee

Ce fichier issu des archives ouvertes HAL montre la façon dont les chefs roumains ont valorisé et revitalisé leur cuisine grâce aux médias :
Angelica Marinescu, Jean-Jacques Boutaud. **Ce que les médias font aux chefs…et réciproquement. Visibilité médiatique et rôles symboliques des chefs roumains**. Le discours et la langue. Revue de linguistique française et d'analyse du discours., EME editions, 2014, Parlers de table et discours alimentaires, dir. P. Lardellier, 6.2, pp.131-144.

Ces articles numérique publiés pour le premier dans L'OBS le 16/03/2015 et Toth Culture (formation et culture numérique) pour l'autre, insistent sur l'importance de l'utilisation des nouveaux médias par les chefs:

**Qui fait la com des chefs ?** parChristel Brion, Publié le 16/03/2015 Lien: http://o.nouvelobs.com/food/20150312.OBS4497/qui-fait-la-com-des-chefs.html
**Nos papilles investissent les réseaux sociaux !** Mise à jour le lundi 19 octobre 2015 Lien: http://cursus.edu/article/26172/nos-papilles-investissent-les-reseaux-sociaux/#.WEFpgVLlvcs

J'ai également trouvé une référence dans le Sudoc (catalogue collectif des bibliothèque et des centres de documentation de

l'enseignement supérieur et de la recherche) :
**Gueules de chefs**
Cornier, Jean
Editions du Rocher, 2013
Identifiant de la notice: http://www.sudoc.fr/17637034X

2. Pour ce qui est de ce que vous qualifiez de « multiculturalisme » et de l'exportation/importation des spécificités culinaires, je vous conseille de lire cet article qui se trouve dans le base Open Edition que vous pouvez consulter à la Bpi :

**« La cuisine a été mon visa »**
*Hommes et Migrations* 2011/1291. p138-141
Lien: http://hommesmigrations.revues.org/694

Le magazine Le Point présente également cet article (consultable à la Bpi):
*Le Point*, 04/08/200
**Alain Ducasse, un chef cuisinier conquérant le monde**, Sanchez, Anne-Cécile; Chayet, Stéphanie

Ces livres que vous trouverez à la Bpi sont à retenir:

**Chefs japonais, cuisine française**
François, Simon; Ryôko, Sekiguchi
Chêne, 2014

**Cuisines et influences: vins d'ici et goût d'ailleurs**
Delacourcelle, Marc; Delacourcelle, Philippe
A..Viénot, 2006

**Atlas mondial des cuisines et gastronomies; supplément cultures alimentaires et mondialisation**
Fumey, Gilles; Etcheverria, Olivier
Autrement, 2009

**Atlas de l'influence française au XXIème siècle**
Allard, Patrick; D'Andurain, Arnaud, Augias, Corrado

R. Laffont; Institut français, 2013

Dans le Sudoc, j'ai repéré un livre intitulé **Ils ont décroché les étoiles: quand les grands chefs nous livrent les recettes de leur leadership**
Identifiant pérenne de la notice: http://www.sudoc.fr/140357912

3) .En lien avec ce que vous nommez « la typologie des différents types de cuisine », j'ai sélectionné les livres suivants (à la Bpi) :

**De la cuisine à la gastronomie: histoire de la table française.**
Rambourg, Patrick
Audibert, 2005

**Ferrandi, l'école de la gastronomie, Paris: le grand cours de cuisine**
Ecole Grégoire Ferrandi Paris
Hachette cuisine, 2014

**Arrières-cuisines: enquêtes sur les petits secrets de la gastronomie française**
Renard, Jean-Claude
La Découverte, 2014

**Géographie gastronomique**
Noël, Philippe
J. Lanore, 1995

**Cuisine de bistrot**
Ballureau, Bruno
Flammarion, 2002

**La cuisine des bistrots** (livre numérique)
Névery, Erick
Editions Sud Ouest, 2009

Je vous conseille de consulter le catalogue de la Bpi car il y

a de nombreux livres concernant les gastronomies de divers pays (lorsque je renseigne « cuisine gastronomique » dans le moteur de recherche, je trouve 1544 références!) pour orienter davantage votre recherches.

Cordialement,

Eurêkoi – Bibliothèque Publique d'Information