

---

## Les écoles culinaires françaises : leur rôle dans la transmission et la mondialisation du repas gastronomique des Français. « Regards de Taïwan »

*French culinary schools and their role in the worldwide diffusion of the gastronomic meal of the French; a view from Taiwan*

**Chia-Ling Hsu**

---



**Édition électronique**

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25349>

ISSN : 1630-7305

**Éditeur**

Ministère de la Culture

**Référence électronique**

Chia-Ling Hsu, « Les écoles culinaires françaises : leur rôle dans la transmission et la mondialisation du repas gastronomique des Français. « Regards de Taïwan » », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 10 décembre 2019, consulté le 19 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25349>

---

Ce document a été généré automatiquement le 19 décembre 2019.



In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

---

# Les écoles culinaires françaises : leur rôle dans la transmission et la mondialisation du repas gastronomique des Français. « Regards de Taïwan »

*French culinary schools and their role in the worldwide diffusion of the  
gastronomic meal of the French; a view from Taiwan*

Chia-Ling Hsu

---

## Introduction

- 1 Cette étude est issue d'un travail de recherche mené dans le cadre de l'Institut d'ethnologie de l'Academia Sinica de Taïwan. De nos jours, étudier à l'étranger est une pratique fort répandue : selon l'Unesco, en 2013, près de 4,1 millions d'étudiants ont suivi des études dans les établissements d'enseignement supérieur dans un pays étranger<sup>1</sup>. Chaque établissement fait de son mieux pour adapter son offre de formation à la demande de la population estudiantine afin d'attirer un public étranger : le marché de l'enseignement supérieur présente effectivement un grand potentiel. En outre, ces dernières années, outre les cursus d'enseignement supérieur, de plus en plus d'étudiants suivent des formations à l'étranger afin d'obtenir des certificats professionnels ou d'acquérir un savoir-faire ; le diplôme n'est désormais plus le seul but. Parmi les certificats, ceux des métiers de bouche restent populaires auprès des étudiants ; les écoles de cuisine participent, elles aussi, à cette forte tendance.
- 2 Cependant, il n'est pas exceptionnel que les cuisiniers étrangers étudient la gastronomie d'un type de cuisine en particulier d'un pays dans le pays d'origine. Rossella Ceccarini<sup>2</sup> atteste que les chefs japonais de pizzerias choisissent d'aller en

Italie pour leur apprentissage afin d'apprendre à faire un produit artisanal. De plus, ils peuvent gagner la confiance des consommateurs japonais grâce à leurs capacités et à la recherche d'authenticité qu'ils appliquent à leurs pizzas. C'est la raison pour laquelle de plus en plus de personnes qui ont l'ambition de se consacrer à une activité commerciale ou qui veulent optimiser leurs chances de réussir choisissent d'étudier les savoir-faire directement sur place. L'attractivité de la France auprès des étudiants en cuisine de tous pays fonctionne de la même manière.

- 3 Notre intérêt pour les écoles françaises de cuisine et leur rôle dans cette diffusion internationale se justifie, d'une part, parce qu'elles sont répandues dans le monde entier et, d'autre part, parce qu'elles accueillent des étudiants étrangers et offrent des formations qui correspondent à leurs besoins. Dans cette étude sur les étudiants taiwanais qui suivent les formations de ces écoles en France, nous avons souhaité connaître les modes d'intégration des savoirs et des savoir-faire culinaires et la notion de repas gastronomique des Français dans leur programme d'études.

## Méthodologie de l'enquête

- 4 Nous avons conduit des entretiens en France et à Taïwan auprès de 55 étudiants taiwanais entre 2012 et 2015 pour étudier ce nouveau phénomène. Nous pouvons distinguer deux types d'étudiants : ceux en cours d'apprentissage en France et ceux déjà de retour à Taïwan. Nous avons vu les premiers dans un premier temps en France, puis, dans un second temps, nous les avons revus à Taïwan afin de saisir précisément quelle était leur profession après leur séjour en France. Quant aux seconds, nous les avons vus uniquement à leur retour à Taïwan, une fois leurs études en France terminées. Lors des entretiens, nous leur avons demandé pourquoi ils avaient choisi d'étudier la cuisine ou la pâtisserie en France, comment les écoles de cuisine organisaient leurs cours pour aider leurs étudiants à apprendre les savoir-faire de la cuisine ou de la pâtisserie sur une période limitée et comment les étudiants appliquaient ce qu'ils avaient appris en France au cours de leur travail dans le domaine de la restauration.

## Mondialisation des écoles de cuisine française et formation culinaire en France

- 5 La gastronomie française se définit par des techniques culinaires uniques. La France est non seulement un pays que les touristes visitent pour sa gastronomie mais aussi un lieu très prisé par les étrangers qui viennent y passer quelque temps pour étudier sa cuisine. Il s'avère que peu d'études se consacrent spécialement aux étrangers qui étudient la cuisine dans d'autres pays mais Sharon Zukin<sup>3</sup> souligne que, de nos jours, la cuisine, notamment la cuisine française, a un poids économique important dans la mondialisation des nouvelles formes de consommation culturelle. D'une part, les chefs français voyagent et démontrent leur savoir-faire dans le monde entier ; ils ne popularisent pas seulement la cuisine française mais promeuvent aussi la valeur économique de leurs restaurants. D'autre part, le professionnalisme des chefs établit la cuisine comme une valeur nouvelle dans l'économie des services. Grâce à leurs actions de promotion, les chefs français ont la garantie d'obtenir un grand succès en organisant des formations délivrant des certificats et en vendant leurs livres de cuisine. En outre,

les écoles de cuisine à Paris ont attiré une clientèle, venue en particulier des États-Unis et du Japon, en pleine expansion. Selon S. Zukin, la France a déjà institutionnalisé la formation des professions de cuisine ; les Américains et les Japonais ont d'ailleurs apprécié de venir y étudier dès les années 1990, voire un peu plus tôt.

- 6 Dès que nous évoquons les écoles de cuisine, l'École du Cordon bleu est incontournable. Elle a ouvert ses portes le 14 janvier 1896 et a été la première école à susciter l'intérêt d'étudier la cuisine en France. L'École s'est lancée avec la revue hebdomadaire *La Cuisinière Cordon bleu*, dirigée par la journaliste Marthe Distel en 1895, puis a organisé des démonstrations culinaires. Le 14 janvier 1896, le premier cours de démonstration a eu lieu, afin de promouvoir le lancement du magazine et de l'école de cuisine<sup>4</sup>. À l'origine, sa vocation était purement parisienne mais elle a rapidement acquis une réputation nationale puis internationale, et a actuellement des succursales sur les cinq continents. Parmi ses étudiants, la plus célèbre est sans doute Julia Child, l'une des premières femmes qui ait mis en valeur à l'étranger les techniques culinaires françaises enseignées à l'École du Cordon bleu à Paris, dont elle suivit les cours en 1951. Après son retour aux États-Unis, elle publia en 1961 son premier livre de cuisine, *Mastering the Art of French Cooking*, qui eut un grand succès ; elle fut ensuite animatrice de programmes culinaires à la télévision. Grâce à elle, les techniques de la cuisine française sont bien connues aux États-Unis et l'École du Cordon bleu est d'ailleurs réputée auprès des Américains. Cette réputation aux États-Unis passe par les différents médias qui communiquent le goût d'étudier la cuisine en France ; la mode américaine influence aussi les autres pays.

Avant d'étudier la cuisine, je connaissais l'École du Cordon bleu. Alors, lorsque j'ai décidé d'étudier la cuisine, j'ai cherché des informations sur Internet. À ce moment-là, le film *Julie et Julia* passait au cinéma ; dans ce film, Julia Child étudie la cuisine française à l'École du Cordon bleu ; c'est la raison pour laquelle j'ai choisi le Cordon bleu à Paris.

(Interviewé no 45, Taipei, 24 février 2014)

- 7 Mais comment les Taïwanais s'informent-ils sur les études de cuisine et de pâtisserie que l'on peut faire en France ? D'après des articles de presse<sup>5</sup>, Mme Ko Ruey-Ling a joué un rôle important. Arrivée à Paris en 1984 pour suivre des études de cuisine et de pâtisserie, elle fut aussi la première étudiante taïwanaise de l'École du Cordon bleu à Paris. Après son retour à Taïwan, en 1993, elle a ouvert son propre atelier de cuisine à Taipei et a commencé à enseigner la cuisine française. En dehors de son atelier, elle enseigne aussi à l'université et dans les lycées, fait des conférences publiques et intervient pour présenter la cuisine française à la télévision. Hormis Mme Ko, plusieurs Taïwanais ayant étudié la cuisine ou la pâtisserie à l'étranger ont également relaté leurs expériences dans des livres (voir tableau 1). Comme nous pouvons le voir, ces livres ont été publiés après 2005 ; étudier la cuisine à l'étranger est donc une tendance récente et de plus en plus de lecteurs sont intéressés par les expériences des anciens étudiants. En effet, certains d'entre eux ont choisi d'aller dans les succursales de l'École du Cordon bleu (dont le rôle dans les études de cuisine est prédominant) dans le reste du monde, en particulier au Royaume-Uni ou aux États-Unis. La France n'est donc pas le seul pays dans lequel ils choisissent d'étudier.
- 8 Tableau 1
- 9 Liste des livres écrits par des Taïwanais ayant étudié la cuisine et la pâtisserie française

Année de publication	Auteur	Titre du livre	Écoles de cuisine mentionnées
2005	Chung Ya-Ting	<i>Angela avec Le Cordon bleu : 34 recettes de pâtisserie française (landai tianshi : 34 dao faguo dianxin xingfu DIY藍帶天使 : 34道法國點心幸福DIY (Angela with Le Cordon bleu))</i>	École du Cordon bleu à Londres
2007	Ko Ruey-Ling	<i>La cuisine magique : la classe de la cuisine française de Ko, Ruey-Ling (mofa chufang : Ko, Ruey-Ling de faguo liaoli jiaoshi魔法廚房 : 柯瑞玲的法國料理教室)</i>	École du Cordon bleu à Paris, École Ritz Escoffier et Lenôtre
2009	Yu Mei-Ruei	<i>Oui Chef - Mémoires d'études de cuisine à l'École du Cordon bleu Paris (shide zhuchu balilandai huiguniang chuyi xuexi riji 是的, 主廚 - 巴黎藍帶灰姑娘廚藝學習日記)</i>	École du Cordon bleu à Paris
2010	Liu Joanna	<i>JOANNA. La cuisine de l'Amour : 32 recettes de l'École du Cordon bleu (JOANNA ai de liaoli landai jiao wo guanyu ai yu rensheng de 32 dao shipu JOANNA. 愛的料理 : 藍帶教我關於愛與人生的32道食譜)</i>	École du Cordon bleu à Los Angeles
2013	Antony	<i>Allez-y ! Étudier la cuisine en France (zou dao faguo xue chuyi走 ! 到法國學廚藝)</i>	École du Cordon bleu à Paris et Ferrandi, l'école française de gastronomie
2014	Cheng Yu-Xuan	<i>Monologue du chocolat de Paris (qianjin tiandian zhi dou : qiaokelishi de bali xueyi gaobai前進甜點之都 : 巧克力師的巴黎學藝告白)</i>	Ferrandi, l'école française de gastronomie

- 10 Ces livres transmettent l'idée que la France est un pays de cuisine et de pâtisserie que les professionnels de la gastronomie doivent visiter ; la meilleure façon de s'approprier ses savoir-faire culinaires est d'aller y étudier. C'est la raison pour laquelle les médias taiwanais diffusent fréquemment des émissions sur des étudiants qui font leurs études de cuisine à l'étranger : ils contribuent eux aussi à donner une image positive et une représentation vivante de ces étudiants.

## Choix de la France

- 11 D'après ce qui précède, nous comprenons que le territoire français n'est pas le seul à accueillir des écoles françaises de cuisine ; l'École du Cordon bleu a des succursales dans le monde entier (trente-cinq succursales dans vingt pays différents), y compris à Taïwan, où une succursale a ouvert ses portes en 2016. Ses succursales du monde entier enseignent toutes les compétences classiques de la cuisine et de la pâtisserie françaises. Mais en ce qui concerne la pâtisserie, la France n'est pas la seule possibilité : les Taïwanais sont plus habitués au goût de la pâtisserie japonaise. L'École de pâtisserie de

Tokyo (Tōkyō seika gakkō 東京製菓学校) est aussi une option. Pour les Taïwanais, la pâtisserie occidentale a été importée par les Japonais, ce qui explique la popularité et la familiarité avec le goût et le style de la pâtisserie japonaise à Taïwan. L'attractivité de la France est liée à sa tradition culinaire. Dès lors, pourquoi les étudiants ont-ils choisi la France ?

12 En témoigne cette déclaration d'une étudiante :

J'ai envisagé la possibilité d'aller à Tokyo parce que j'ai étudié le japonais pendant mes études de licence. Pour moi, le Japon est plus familier et beaucoup moins loin de Taïwan. J'aime aussi sa pâtisserie. Finalement, j'ai choisi la France parce que l'origine de la pâtisserie se situe dans ce pays, et que je devais évidemment commencer par venir ici.

(Interviewé no 46, Paris, 8 mars 2014).

13 Mais pour eux, comme ils veulent étudier la pâtisserie occidentale, étudier directement en France est le meilleur choix car les pâtisseries occidentales diffusées au Japon sont essentiellement créées à partir des savoir-faire français. Ils recherchent avant tout l'authenticité de l'expérience que constitue un séjour en France, pays d'origine de la cuisine et de la pâtisserie. Tout au long de son histoire, l'École a développé ses propres techniques culinaires qu'elle a diffusées dans le monde entier. Ces techniques sont devenues le fondement de la cuisine et de la pâtisserie occidentales, et elle est considérée comme une référence dans de nombreux pays, dès que l'on cherche à faire bonne chère<sup>6</sup>. Une autre raison, tout aussi importante : les étudiants peuvent faire l'expérience de la culture alimentaire française pendant leur séjour en France. La cuisine et la pâtisserie sont des pratiques culturelles ; quiconque veut les maîtriser doit aussi les comprendre. La France possède un nombre considérable de restaurants étoilés et d'excellentes pâtisseries innovantes et créatives. Fréquenter ces restaurants et ces pâtisseries est essentiel pour bien s'imprégner de la cuisine et de la pâtisserie ; la France est le seul pays à offrir cet environnement.

Avant de venir en France, j'ai été sous-chef dans un restaurant français, [dont] le chef avait étudié la cuisine française en France. En raison de son influence, j'ai pensé que je devais aller en France pour suivre moi-même une formation de cuisine française. J'aime la philosophie qu'ont les Français lorsqu'ils font la cuisine. De plus, quand on parle de « *fine dining* » en anglais, on fait référence aux techniques et savoir-faire qui viennent tous de la France. C'est la raison pour laquelle je suis venu ici.

(Interviewé no 37, Paris, 24 novembre 2013)

14 La France est donc appréciée des étudiants. Son histoire de la cuisine et de la pâtisserie ainsi que son environnement sont les deux raisons principales de cet engouement. La France développe continuellement sa gastronomie et a la volonté de la faire connaître dans d'autres pays. Bien que d'autres écoles proposant les mêmes disciplines existent ailleurs, la prédominance de la France est incontestable. L'histoire de sa gastronomie et ses savoir-faire culinaires vieux de plusieurs siècles permettent aussi à la France de garder sa position de capitale de la gastronomie et d'orienter encore la tendance de la gastronomie dans le monde entier. Si l'on peut choisir un environnement idéal pour étudier, pourquoi n'opterait-on pas pour un lieu dans lequel on peut accumuler le plus de connaissances et d'expériences possible ?

15 Le fait que les interviewés choisissent la France s'explique par l'imaginaire géographique qui contribue à organiser les conceptions, les perceptions et les pratiques spatiales<sup>7</sup>. L'imaginaire géographique relève de la poésie et de la création artistique, mais il conduit aussi vers l'illusion et la mystification. L'imaginaire géographique de la

gastronomie de la France, en particulier celui de Paris, est la raison essentielle prise en compte par les étudiants pour y étudier la cuisine et la pâtisserie. Dans les recherches de mobilité internationale des étudiants, les pays d'accueil ont toujours des avantages concrets qui attirent les étudiants internationaux, comme la valeur du diplôme, qui est le premier critère. L'imaginaire géographique influence sensiblement le choix du lieu de leurs études. L'imaginaire géographique, diffusé par les médias et les réseaux sociaux, leur donne des informations sur le pays de leurs études. La raison pour laquelle les étudiants choisissent la France pour étudier mérite d'être explorée. Lorsque les gens pensent à la gastronomie et à l'apprentissage de la cuisine et de la pâtisserie, leur première réaction est indéniablement de se tourner vers la France.

## Les écoles accueillant les étudiants internationaux et la transmission des compétences et des savoirs

- 16 Hormis l'École du Cordon bleu, d'après les médias et selon nos entretiens avec les étudiants taiwanais, il existe plusieurs écoles de cuisine ou de pâtisserie appréciées des étudiants étrangers : l'École gastronomique Bellouet Conseil, le Centre européen des professions culinaires (CEPROC), Ferrandi, Lenôtre, l'École de cuisine de l'Institut Paul-Bocuse, l'École Ritz-Escoffier. Pour les besoins de notre étude, nous analyserons seulement des formations de longue durée (plus de douze semaines), qui dispensent aux étudiants toutes les techniques de la cuisine et de la pâtisserie françaises. Ces écoles proposent aussi des formations intensives de quelques jours ou d'une semaine pour les non-professionnels amateurs de gastronomie ainsi que pour des chefs désirant se perfectionner. Le tableau suivant précise les formations offertes, leur coût, la langue d'enseignement et le lieu.
- 17 Tableau 2
- 18 Les formations des écoles de cuisine et de pâtisserie en France

École	Durée des formations	Frais de scolarité	Langue utilisée	Lieu
École du Cordon bleu	Diplôme de Cuisine (divisé en trois niveaux : bas, intermédiaire et supérieur) : 9 mois Diplôme de Pâtisserie (divisé en trois niveaux : bas, intermédiaire et supérieur) : 9 mois	Diplôme de Cuisine : 27 900 € Diplôme de Pâtisserie : 22 000 € Grand Diplôme combinant cours de cuisine et cours de pâtisserie : 47 400 €	Les chefs parlent français, mais ils sont accompagnés de traducteurs anglophones.	Paris (15 <sup>e</sup> arrondissement)
École gastronomique Bellouet Conseil	Formation longue durée : 12 semaines et un stage de maximum 60 jours dans la même entreprise après la formation à l'école	Formation longue durée : 14 400 €	Les chefs parlent français.	Paris (15 <sup>e</sup> arrondissement)

Centre européen des professions culinaires (CEPROC)	Formations adultes du pâtissier ou du cuisinier : Formule 6 mois -13 semaines en formation en centre (455 heures) et 10 semaines de stage en entreprise (350 heures) Formule 8 mois -13 semaines en formation en centre (455 heures) et 18 semaines de stage en entreprise (630 heures)	7 750 €	Les chefs parlent français.	Paris (19 <sup>e</sup> arrondissement)
Ferrandi	Programme international : Programme professionnel intensif en cuisine française : 5 mois (660 heures) + stage de 3 mois Programme professionnel intensif en pâtisserie française : 5 mois (660 heures) + stage de 3 mois	Intensive Professional Program in French Cuisine : 23 000 € Intensive Professional Program in French Pastry : 23 000 €	Les chefs parlent anglais.	Paris (6 <sup>e</sup> arrondissement)
Lenôtre	Avant 2018 : Master Class Lenôtre - Formation professionnelle intensive : 24 semaines Actuellement : Certificat de Cuisine en 25 semaines Certificat de Pâtissier en 25 semaines	Master Class Lenôtre - Formation professionnelle intensive : 31 000 € Certificat de Cuisine en 25 semaines : 35 940 € Certificat de Pâtissier en 25 semaines : 34 680 €	Les chefs parlent français.	Plaisir (Yvelines)



École de cuisine de l'Institut Paul Bocuse	Cursus Arts culinaires et Management de la Restauration : 2 ans et demi Programme : Bachelor Management international des Arts culinaires)	Cursus Arts culinaires et Management de la Restauration : 37 100 €	Les chefs parlent français.	Lyon (Rhône)
École Ritz Escoffier <sup>8</sup>	Formation cuisine (divisée en trois niveaux) : 287 heures Formation pâtisserie (divisée en trois niveaux) : 280 heures	Formation cuisine : 25 400 € Formation pâtisserie : 21 900 €	Les chefs parlent français, mais il y a des traducteurs anglophones	Paris (1 <sup>er</sup> arrondissement)

19 Sources : sites internet des écoles

20 (Le Cordon bleu : <http://www.lcbparis.com> ; École gastronomique Bellouet Conseil : <http://www.ecolebellouetconseil.com> ; CEPROC : <http://www.ceproc-cfa.com> ; Ferrandi : <http://www.ferrandi-paris.fr> ; Lenôtre : <http://www.lenotre.com> ; École de cuisine de l'Institut Paul Bocuse : <http://www.institutpaulbocuse.com> ; École Ritz Escoffier : <http://www.ritzescoffier.com> ) [consultés le 5 avril 2019].

21 D'après notre analyse, la plupart des étudiants n'ont pas d'expérience dans la restauration et peu de pratique chez eux. En outre, les écoles doivent les former à un niveau suffisant pour qu'ils puissent travailler dans l'industrie. Les cours de pratique sont donc essentiels pour aider les étudiants à apprendre et à maîtriser les techniques ; la plupart du temps, les étudiants s'installent donc dans la cuisine ou le laboratoire pour apprendre les savoir-faire de la cuisine ou de la pâtisserie française. Pendant les cours de pratique, les écoles organisent des cours dans un restaurant d'application pour que les étudiants puissent se familiariser avec le mode de fonctionnement réel d'une cuisine. En plus des savoir-faire, les connaissances sur la culture alimentaire et le régime alimentaire français sont aussi incluses dans les cours afin que les étudiants aient une meilleure compréhension de la gastronomie française. C'est la raison pour laquelle les écoles organisent des cours spéciaux et des activités qui aident leurs étudiants à mieux connaître la gastronomie française et à comprendre le fonctionnement de la restauration. À l'École du Cordon bleu, une journée au cours de laquelle un chef enseigne aux étudiants comment choisir les produits de saison est consacrée à la visite d'un marché en plein air. À la fin du niveau supérieur, l'école organise à leur intention une soirée dans un restaurant gastronomique pour qu'ils dégustent des plats sophistiqués. Ferrandi et Lenôtre planifient aussi la visite d'un marché, mais les étudiants des deux écoles visitent le marché de Rungis, l'un des plus grands marchés alimentaires au monde. Ainsi les étudiants peuvent-ils se faire une meilleure idée des flux nationaux et internationaux des marchandises alimentaires et acquérir des connaissances sur les produits frais. À Ferrandi, à la fin des cours, avant de commencer leur stage, les étudiants partent en voyage avec leur chef. Lors de ce voyage, ils se rendent dans quelques régions de France pour en reconnaître les différents terroirs et ils visitent les établissements vinicoles ainsi que les usines de

l'agroalimentaire, telles que fromageries, confitureries, chocolateries, etc. Grâce à ce voyage, les étudiants comprennent mieux la fabrication des produits agro-alimentaires. Après ces activités, ils peuvent mieux comprendre l'importance des liens entre produits et cuisine, essentiels dans le repas gastronomique des Français.

## Les professions des étudiants et leur rôle de médiateurs du repas gastronomique des Français

22 « Vas-tu continuer à travailler dans la cuisine et dans la pâtisserie après tes études en France ? » : c'est l'une des questions récurrentes posées aux étudiants lors de nos entretiens. Nous voulions savoir si leurs années d'études et de séjour en France pouvaient vraiment les faire changer de profession ou, pour ceux qui n'avaient pas d'expérience professionnelle, s'ils allaient réellement changer de domaine en privilégiant la cuisine. En observant quel était leur travail après leurs études, nous avons découvert que la plupart d'entre eux choisissaient la profession de cuisinier et de pâtissier. Seuls six interviewés ont décidé de ne pas s'orienter vers la restauration. Selon notre enquête sur la profession des interviewés, 19 sur 55 d'entre eux ont choisi d'ouvrir leur propre restaurant, pâtisserie ou atelier de gastronomie française. Ils sont plus nombreux à avoir étudié la pâtisserie que la cuisine (pâtisserie : 16 ; restaurant : 3).

23 Tableau 3

24 Situation professionnelle des interviewés (fin août 2015)

Situation actuelle	Nombre	Pourcentage
Toujours en France pour travailler et en stage	9	16 %
Toujours en France mais pour faire un autre travail	2	4 %
De retour à Taïwan pour trouver un travail dans la restauration	17	31 %
De retour à Taïwan pour ouvrir leur propre établissement dans la restauration	19	34 %
De retour à Taïwan pour faire un autre travail	2	4 %
Dans d'autres pays pour travailler dans le domaine de la restauration	4	7 %
Dans d'autres pays mais pour faire un autre travail	2	4 %

25 À travers la profession qu'ils exercent après s'être formés en France, les Taïwanais qui y ont étudié la cuisine et la pâtisserie sont devenus des acteurs importants dans la transmission directe des acquis et des savoir-faire auprès des Taïwanais une fois rentrés là-bas. La notion de repas gastronomique des Français est également diffusée dans ce processus. Le repas gastronomique des Français est inscrit depuis 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco. L'accent est mis sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Pour cette raison, il présente, parmi ses

pratiques, l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble, etc<sup>9</sup>. Les étudiants n'ont pas appris uniquement des recettes en France. D'après eux, leur apprentissage offre l'occasion de réaliser l'essentiel du repas gastronomique des Français : l'harmonie des ingrédients, l'utilisation d'ingrédients naturels pour fabriquer les produits. La pédagogie et l'organisation des cours des écoles de cuisine non seulement transmettent le savoir-faire culinaire mais perpétuent également la conscience du repas gastronomique des Français. Par exemple, lorsqu'ils ont étudié en France, outre les savoir-faire et les connaissances du pays, ils ont appris l'importance d'employer de bons ingrédients. Ils préfèrent utiliser les gousses à l'extrait de vanille, parce que leur saveur est plus profonde et délicate. De plus, les gousses de vanille ont des saveurs et des parfums différents selon leur terroir d'origine et les étudiants ont appris à les reconnaître.

- 26 Dans la pâtisserie, on insiste sur les ingrédients de bonne qualité qui sont utilisés (fig. 1).

Figure 1



L'origine des ingrédients de la pâtisserie française « *Jouons Ensemble Pâtisserie* », Taipei, Taïwan à côté de la caisse de la boutique. [Traduction] : « Les ingrédients bien choisis : Notre principe fondamental est d'employer des ingrédients de bonne qualité. Par exemple : le beurre d'Isigny qui a l'appellation d'origine protégée (AOP) ; la crème de la marque Elle & Vire ; le chocolat haut de gamme français : Chocolaterie de l'Opéra ; le chocolat en poudre : Cacao Barry ; le lait de Liujiatian, Tainan et les œufs fermiers ».

Phot. Chia-Ling Hsu. © Chia-Ling Hsu. Taïwan 29 janvier 2015.

- 27 Ces étudiants espèrent pouvoir offrir aux Taïwanais un autre choix d'aliments. Malgré certaines difficultés initiales, ils peuvent aujourd'hui promouvoir cette nouvelle conscience alimentaire. Les scandales alimentaires qui se sont produits à Taïwan ces dernières années continuent<sup>10</sup>. Lorsqu'ils achètent des aliments, de plus en plus de Taïwanais veillent à avoir une démarche consciente et responsable ; ils veulent obtenir

des aliments de qualité qui ne nuisent pas à la santé. Les idées des étudiants sont en phase aussi bien avec leur temps qu'avec les aspirations des consommateurs. Ils ont ainsi toute leur place dans ce nouveau créneau au sein du marché alimentaire à Taïwan.

## Conclusion

- 28 Après avoir examiné la tendance internationale de l'enseignement culinaire, nous comprenons que la motivation essentielle des étudiants de tous pays dans le choix de la France comme destination est la longue histoire de sa gastronomie. La France est toujours considérée comme un pays créatif, novateur et transmetteur de tous les savoir-faire pour préparer des plats recherchés. L'imaginaire géographique explique pourquoi les personnes qui pensent étudier la cuisine et la pâtisserie envisagent d'aller en France. Grâce à cet engouement pour les formations culinaires françaises, ces écoles accélèrent la diffusion de la gastronomie française dans le monde entier. Cette expansion ne touche pas seulement la consommation mais influence aussi le niveau de la production car la plupart des étudiants retournent ensuite dans leur pays d'origine et ouvrent leurs propres restaurants, pâtisseries ou ateliers après avoir achevé leurs études. Chacun devient ainsi acteur dans le rapide essor de la gastronomie française, grâce à ses connaissances et à ses savoir-faire authentiquement français.
- 29 Dans leurs démarches d'apprentissage, les écoles intègrent aussi la notion du repas gastronomique des Français dans leur pédagogie. Les étudiants internationaux acquièrent les savoir-faire et les techniques culinaires mais également la conscience des modes d'alimentation des Français. Cette dimension est aussi l'essence du repas gastronomique des Français. La persistance des étudiants à utiliser des ingrédients naturels, locaux et de qualité souligne leur responsabilité comme producteurs de cuisine mais incite aussi à réformer les régimes alimentaires à Taïwan en y intégrant des notions véhiculées par le repas gastronomique des Français.

---

## NOTES

1. - Voir le site : <https://en.unesco.org/node/252278> [consulté le 16/04/2019].
2. - CECCARINI, Rossella. *Pizza and Pizza Chefs in Japan: A Case of Culinary Globalization*. Leyde : Brill, 2011.
3. - ZUKIN, Sharon. *Landscapes of Power: From Detroit to Disney World*. Berkeley : University of California Press, 1991.
4. - DROUARD, Alain. « La cuisine à l'école ». Dans BIENASSIS, Loïc et CHEVRIER, Francis (dir.). *Le Repas gastronomique des Français*. Paris : Gallimard, 2015, p. 98-103.
5. - CHAO, Min-Su. pengrenlaoshi Ko, Ruey-Ling huo faguomeishi teshugongxianjiang (La professeur de cuisine Ko Ruey-Ling est lauréate des Trophées de l'Esprit alimentaire. 烹飪老師柯瑞玲獲法國美食特殊貢獻獎). *Min Sheng Bao*, pA7, 20 octobre 2004. CHAO, Min-Su. Ko, Ruey-Ling huo faguoshixunzhang de nuchu (la chef Ko Ruey-Ling est faite chevalière de l'ordre du Mérite agricole. 柯瑞玲獲法國騎士勳章的女廚). *United Daily News*, pE1, 20 juillet 2007.

6. - PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*. Paris : Fayard, 1991.
  7. - LÉVY, Jacques et LUSSAULT, Michel (dir.). *Dictionnaire de la géographie* [2003]. Paris : Belin, 2013, p. 534.
  8. - L'École Ritz Escoffier a temporairement fermé ses portes pour une rénovation entre 2012 et 2015 et a repris son activité fin 2015. Voir le site : <https://ritzescoffier.com/fr-FR#customer-block-0> [consulté le 16/04/2019].
  9. - ORY, Pascal. *Le Discours gastronomique français : des origines à nos jours*. Paris : Gallimard, 1998.
  10. - LU, Kuan-Hung, PAN, Yi-Chun et LEE, Yan-Sheen. « taiwanshipinanquanshijian de xingsi : congweijichuli tishengzhi gengxianguanli (Réflexion sur les incidents liés à la salubrité des aliments à Taïwan : de la gestion des crises à la gestion des risques臺灣食品安全事件的省思：從危機處理提升至風險管理) ». *Journal of Chinese Dietary Culture*, 12, 1, 245-271.
- 

## RÉSUMÉS

De nos jours, les écoles culinaires françaises sont des lieux d'apprentissage réputés auprès des étudiants étrangers. D'après des entretiens réalisés en France et à Taïwan auprès de 55 étudiants taiwanais entre 2012 et 2015 afin d'étudier leurs parcours, nous avons découvert que ces étudiants considéraient leur séjour en France comme un tremplin pour leur carrière dans le secteur de la restauration. Le résultat de cette étude nous a conduit à nous intéresser de plus près à ces écoles de cuisine et à leur rôle dans la diffusion de la gastronomie française sur le plan international. D'une part, elles sont présentes dans le monde entier et d'autre part, elles accueillent des étudiants étrangers et offrent des formations correspondant à leurs besoins. Dans cette étude, consacrée aux étudiants qui suivent une formation dans ces écoles en France, nous souhaitons analyser la façon dont les écoles transmettent un savoir-faire et véhiculent des représentations du repas gastronomique des Français auprès de ces étudiants étrangers. Après le retour de ces étudiants dans leur pays natal ou lorsqu'ils travaillent dans un pays tiers, ils appliquent tous, par ailleurs, ce qu'ils ont appris dans leur métier de la restauration. Grâce à eux, la notion française de la gastronomie, incluant les produits, les relations entre l'humain et la nature, l'art de manger, etc., agit et inspire les points de vue sur l'alimentation dans d'autres pays, notamment l'intégration entre le savoir-faire français et les produits locaux. Pour cette raison, les écoles françaises de cuisine ne transmettent pas seulement un savoir-faire culinaire, elles préservent également la notion de repas gastronomique des Français dans ce processus.

Today, French culinary schools are highly appreciated places of apprenticeship for foreign students. Based on interviews with 55 Taiwanese students carried out in Taiwan and in France from 2012 to 2015 in order to study their professional itineraries, we discovered that these students saw their stay in France as a springboard to help them take off in their chosen career in the restaurant business. This study led us to take a closer look at the culinary schools and their role in the international diffusion of French gastronomy. These schools are present throughout the world, welcoming foreign students and offering them training adapted to their needs. But how do these schools transmit their savoir-faire and what representations do they put across of the 'gastronomic meal of the French'? After the students go back to their own country or when they work in another country, they all apply what they have learned in the French school. Thanks to these students, the French notion of gastronomy, including products, the relations

between humans and nature, the art of eating, etc. inspires the students' attitudes to the food of other countries, often integrating French know-how with local food products. So, the French culinary schools do not only transmit cooking expertise, they also preserve the notion of the gastronomic meal of the French.

## INDEX

**Mots-clés** : écoles françaises de cuisine, repas gastronomique des Français, mondialisation, Taïwan

**Keywords** : French culinary schools, gastronomic meal of the French, globalisation, Taiwan

## AUTEUR

**CHIA-LING HSU**

Post-doctorante à l'Institut d'ethnologie, Academia Sinica, Taïwan  
chialinghsu@gate.sinica.edu.tw