
STYLE

15 DÉCEMBRE 2017

Au restaurant
yam'Tcha, à Paris.



GASTRONOMIE OÙ SONT LES FEMMES ?

Les femmes chefs prennent la relève en cuisine en s'affranchissant des codes de la gastronomie traditionnelle. Bistronomie, street food, cantine gastro... de nouveaux territoires où elle trouvent reconnaissance et liberté.

*Par Jessica Berthereau
Photographe: Frédéric Stucin*



« **E**t le carré d'agneau, chef, on le fait pour deux ou trois personnes ? » Manon Rose, 25 ans, cheveux bruns relevés en chignon, est en pleine discussion avec Pascal Barbot, chef de l'Astrance. En haut d'un étroit escalier en bois, se trouvent les bureaux de Pascal et de son associé Christophe. Le chef et sa responsable à la viande – poste le plus convoité dans une brigade – finissent leur échange. « On faisait le stock de viande, explique ensuite le chef de cette maison parisienne atypique, sans carte. Manon me demande comment je vois les choses. Voilà un mois et demi qu'elle a pris son poste. Elle est encore en période de formation mais elle intègre tout très rapidement et on avance très vite. »

Adeline Grattard (1 étoile au Yam'Tcha), Tatiana Levha (Le Servan), Manon Fleury (Semilla), Agata Felluga (Jour de fête, à Strasbourg), Ayako Ota (Miles à Bordeaux), Chloé Charles (ancienne de Fulgurances, maintenant chef privée)... Pascal Barbot a vu passer chez lui une dizaine de ces femmes qui incarnent aujourd'hui une nouvelle génération de « cheffes », symboles d'un métier qui se conjugue de plus en plus au féminin. « Les jeunes femmes sont en train de prendre le pouvoir », affirme sans détour Dominique Giraudier, directeur de l'Institut Paul Bocuse, sur la base de l'évolution des effectifs de cette célèbre école lyonnaise. « Leur nombre augmente d'année en année et aujourd'hui on est au-delà de la parité, à plus de 55%. » Un phénomène qui date d'il y a environ cinq ans, selon lui.

UNE PROFESSION DE PLUS EN PLUS MÉDIATISÉE

Même constat chez Ferrandi, autre haut lieu d'apprentissage de la gastronomie française. « Le basculement a commencé il y a six ans. Cette année, sur l'ensemble de l'école en cuisine et pâtisserie, nous avons 44% de garçons et 56% de filles », indique son directeur Bruno de Monte. C'est en pâtisserie que les recrues féminines sont les plus nombreuses, rêvant de marcher sur les traces de Claire Heitzler (Ladurée), Christelle Brua (Le Pré catelan) ou Nina Métayer (Café Pouchkine). Bruno de Monte voit dans cette féminisation une conséquence de la médiatisation de la profession. « Les chefs sont sortis de leur cuisine, on a mieux compris les potentialités d'un métier certes difficile mais qui apporte beaucoup de satisfaction en termes de réalisation personnelle, de créativité et de création d'entreprise. »

« Quand je me suis lancée il y a vingt ans, la cuisine n'était pas très sexy, les chefs n'étaient pas des rock stars. C'étaient plutôt des métiers



Adeline Grattard, chef étoilée du Yam'Tcha.

que l'on choisissait si on n'était pas très bon à l'école, se souvient Stéphanie Le Quellec (1 étoile), chef du restaurant La Scène de l'hôtel parisien Prince de Galles. Leur mise en lumière a fait découvrir l'aspect artisanal et artistique de ce métier, ce qui a pu inciter davantage de jeunes femmes à s'engager dans cette branche. » Avec Anne-Sophie Pic (3 étoiles) et Hélène Darroze (2 étoiles), Stéphanie Le Quellec fait partie des pionnières, de « ces femmes chefs emblématiques qui ont été les premières à faire bouger les lignes et qui ont généré des envies et des passions », relève Dominique Giraudier.

Les premières... de ces quinze dernières années. Car n'oublions pas les « mères lyonnaises » Eugénie Brazier et Marie

Bourgeois, premières femmes à avoir obtenu trois étoiles au guide Michelin dans les années 30. Mais entre elles et Anne-Sophie Pic, consacrée il y a dix ans, la seule à avoir reçu cette distinction suprême est Marguerite Bise, en 1951. Et aujourd'hui encore, très peu de femmes sont étoilées : à peine 3% des tables primées en France. Quand elles deviennent plus visibles, c'est dans d'autres registres que la gastronomie étoilée : la bistronomie, les cantines gastronomiques, la street food, les chefs à domicile...

« Celles que l'on voit émerger n'ont pas forcément envie de respecter à la lettre la charte de la gastronomie française. Elles souhaitent être libres, alors elles réinventent les codes et innove



DES CHIFFRES AU FÉMININ

141 femmes ont été étoilées, sur les 2 841 restaurants primés dans le monde en 2017 par le guide Michelin.

7 femmes figurent parmi les 28 jeunes talents du Gault & Millau 2 018 (France), mais seulement une (Anne-Sophie Pic) parmi les 85 grandes toques.

6 adresses sur les 14 primées par le Fooding 2018 comptent au moins une femme dans leur équipe dirigeante.

38 femmes, principalement

des chefs mais pas seulement, figurent au palmarès 2017 des 100 vingtenaires et trentenaires qui comptent dans la gastronomie française établi par le site Atabula.

11% C'est la part des jeunes filles en CAP cuisine à l'école Ferrandi. Plus le niveau éducatif est élevé, plus elles sont nombreuses : 22% en bac pro, 41% en bachelor (après un bac général). En pâtisserie, elles sont 58% en CAP, 53% en bac pro et 79% en bachelor.



Nina Métayer, chef pâtissière au *Café Pouchkine*.

dans leur manière de proposer leur cuisine», observe Marine Bidaud, directrice associée du guide Fooding. Elle cite par exemple la Japonaise Moko Hirayama, qui a fondé avec son conjoint Omar Koreitem le «gastro-coffee shop» *Mokonuts*. Elle au sucré, lui au salé, ils ont été couronnés du premier trophée pop de Gault & Millau en 2017, qui récompense ces «nouvelles gastronomies du quotidien». Bruno de Monte aime quant à lui évoquer la Californienne Kristin Frederick, qui a créé *Le Camion qui fume* dès sa sortie de Ferrandi, lançant la tendance du food truck en France.

Autre exemple près du canal Saint-Martin à Paris, où Amélie Darvas a ouvert sa maison, *Haï Kai*, à l'aube de sa vingtaine. «*Quand*

j'ai commencé la cuisine, mon principal objectif a toujours été de conserver ma liberté», assure l'énergique jeune femme rencontrée juste avant le déménagement de son restaurant. «*Être patron n'est pas évident tous les jours, il y a des contraintes économiques mais l'objectif était d'être chez moi, de faire quelque chose qui me ressemble*, poursuit celle qui est passée par plusieurs grandes maisons avant de se mettre à son compte. *Je ne suis pas dans la démonstration technique, j'essaie juste de faire partager ce que j'ai dans mes tripes. C'est une cuisine de cœur, je fais tout avec mon âme.*»

À Bex, petit bourg vaudois connu pour ses mines de sel, on trouve aux manettes du restaurant *Le Café suisse* une autre jeune

femme qui s'est lancée très tôt. «*J'ai ouvert à 21 ans parce que je voulais créer mon propre univers et qu'on ne me laissait pas faire. On part du principe que les jeunes ne savent pas, et en plus en étant une femme... Alors j'ai créé mon petit monde à moi*», raconte Marie Robert, à la tête d'une brigade 100% féminine, jusqu'à l'arrivée récente d'un apprenti. Cet appétit entrepreneurial est le marqueur d'une génération qui n'a pas peur de tracer son propre chemin. Il s'inscrit aussi dans une évolution des formes de reconnaissance. «*Les distinctions en tout genre sont moins des objectifs aujourd'hui parce qu'il y a plein d'autres manières d'avoir de la visibilité et de faire son métier de façon qualitative*, souligne Bertrand Grébaut, chef du *Septime*. *On peut être bon sans avoir d'étoiles, alors qu'avant c'était un peu le seul critère.*» Des guides comme le Fooding, des sites spécialisés comme Atabula ou encore certains blogs offrent de la visibilité à l'excellence quelle que soit sa forme d'expression.

ENCORE DES RELENTS DE MACHISME

Pour les femmes, opter pour l'entrepreneuriat peut être un moyen d'échapper à l'ambiance parfois lourde qui règne encore dans certaines maisons. Même si les choses s'améliorent, «*il y a encore un vrai machisme dans certaines brigades, on le voit à travers l'accompagnement de nos étudiantes, qui sont brillantes mais ont parfois du mal à s'intégrer. Cela explique d'ailleurs pourquoi beaucoup deviennent entrepreneuses*, observe Dominique Giraudier. *Elles veulent être autonomes, définir leur*



brigade et leurs règles de fonctionnement, ne pas subir de pression d'un environnement extérieur.»

Tenir les rênes de son affaire peut aussi permettre de poursuivre sa carrière sans pour autant tirer un trait sur sa vie personnelle. *«C'est une façon de faire cohabiter vie de famille et vie professionnelle»,* confirme ainsi Amandine Chaignot, chef au Rosewood à Londres. Même perspective chez Fanny Harpin, aux pianos de l'historique bistrot de Marthe Allard au cœur de Saint-Germain-des-Prés. *«Pour l'instant, je suis jeune et je me consacre entièrement à mon travail, je n'accorde pas beaucoup de temps à ma vie privée, admet-elle. Plus tard, si je veux fonder une famille, c'est sûr que je lui accorderai plus de temps.»* Mais elle n'est pas inquiète. *«Il y a beaucoup de restaurants qui sont fermés le week-end, il y a plein de solutions...»* Fermer ses portes samedi et dimanche, comme

le fait *Le Servan*, voire trois jours par semaine, comme au *yam'Tcha*, ouvrir la journée et uniquement le soir sur réservation comme le propose *Mokonuts*, autant de libertés que se permet la nouvelle génération. *«On a une clientèle qui peut être très culpabilisante si elle ne voit pas le chef aux manettes, tout comme les anciens du métier selon lesquels il faut toujours être dans sa maison aux fourneaux. C'est complètement archaïque»,* dénonce Bertrand Grébaut, dont *Le Septime* est fermé le week-end. En couple avec Tatiana Levha et père d'une petite fille, il s'absente un soir par semaine. *«Je veux inculquer à mes équipes qu'il ne faut pas culpabiliser à l'idée de prendre du temps pour voir sa famille. Dans nos métiers, nous avons beaucoup de progrès à faire sur l'humain, sur la façon de manager, sur le temps de travail, et ce pour tout le monde dans la profession, hommes et femmes.»*

Malheureusement, un plafond de verre persiste pour les femmes devenues mères. Celles qui sont arrivées au sommet peuvent témoigner de la difficulté à le briser. Fanny Rey, de *L'Auberge Saint-Rémy de Provence*, estime qu'elle n'aurait pas eu le même parcours sans le soutien de sa belle-mère. *«Sans cette aide, les choses auraient été différentes. Je n'aurais pas fait les concours, je me serais moins déplacée donc j'aurais moins rencontré les gens, je n'aurais pas pu travailler le soir, le week-end, les vacances...»* De son côté, Stéphanie Le Quellec se souvient de ces longues années où son mari et elle n'avaient ni les mêmes horaires ni les mêmes jours de congés, pour se relayer auprès de leurs deux fils aînés. Quant à Hélène Darroze, elle se demande si elle aurait eu la même carrière si elle avait été mère à 30 plutôt qu'à 40 ans. *«Quand mes filles sont*



De gauche à droite : Moko Hirayama de *Mokonuts*, a reçu le premier trophée pop de Gault & Millau, récompensant les nouvelles gastronomies du quotidien ; Amélie Darvas, chef et fondatrice du restaurant bistrannique *Haï Kaï*.

FOOD CONNECTION

En gastronomie aussi, les femmes s'organisent en réseau. Vérane Frédiani est la réalisatrice du documentaire *À la recherche des femmes chefs* sorti en 2017. Elle témoigne : « *L'une des conclusions de mon enquête est que les réseaux féminins sont inévitables. Il faut qu'il y ait de l'entraide entre les cheffes, de la solidarité. Elles ne se connaissent pas assez, n'échangent pas assez et elles ne sont pas dans les réseaux d'hommes. On a vu dans d'autres secteurs que les réseaux féminins permettaient de faire bouger les choses. Depuis qu'elle a vu le film, Anne-Sophie Pic m'a dit avoir envie de soutenir celles qui se lancent dans la profession.* » En avril dernier, une association baptisée « Elles sont food ! » a été lancée en France pour réunir les « *professionnelles de l'univers de la food, de la fourche à la fourchette* ». « *En voyageant, nous nous sommes rendu compte que dans de nombreux pays les femmes de la food se rassemblent afin d'échanger, de s'entraider, de prendre la parole et de se mobiliser* », raconte Alice Vasseur, membre du bureau de cette association, citant notamment le Parabere Forum (le prochain aura lieu à Malmö en mars 2018), ou Fully Booked Women (Australie). « *Nous avons souhaité faire de même en France.* »

gastronomique, j'affirme que tant qu'ils seront dirigés par les hommes, cela freinera les femmes. » Le nombre d'entre elles primées Meilleur Ouvrier de France en cuisine se compte sur les doigts d'une main...

« *On est au milieu de la vague, veut croire Adeline Grattard, chef du yam'Tcha. Pendant des années, les femmes ont eu plus de mal à être récompensées, mais ce n'est pas spécifique à la gastronomie... Est-ce parce que nous sommes moins présentes ? En ce qui me concerne, je fais très peu de choses à l'extérieur car quand je ne suis pas au restaurant, je suis avec mes enfants. Or il faut bien être conscient qu'on pense à vous pour les récompenses et les mises en avant si vous vous montrez partout.* » Elle est tout de même confiante dans l'avenir. « *Le métier se féminise vraiment, il n'y a qu'à voir dans les écoles.* »

Du haut de ces formidables observatoires que constituent leurs prestigieuses institutions, Bruno de Monte et Dominique Giraudier partagent cet optimisme. « *Le phénomène est encore relativement récent mais avec la cohorte de jeunes filles qui arrivent, on en verra de plus en plus émerger dans les prochaines années.* » Le directeur de l'Institut Paul Bocuse ose quant à lui un pronostic : « *D'ici cinq à dix ans, il y aura au minimum 50 à 60 étoilées.* » Le rendez-vous est pris. ●

Plus d'infos sur www.lesechos.fr/we

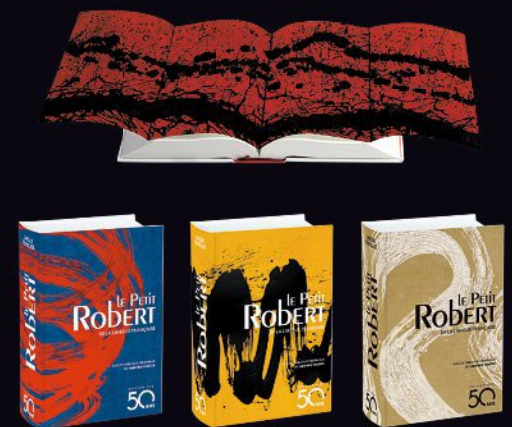
arrivées, j'avais les moyens d'avoir deux nounous à temps plein. Impossible de faire autrement avec les horaires que j'avais, assure celle qui partage son temps entre Paris et Londres depuis 2008. Être ma propre patronne est très important, je peux emmener mes filles où je veux. » C'est ainsi que Charlotte et Quitterie ont « *grandi dans les cuisines, à courir dans les couloirs du Connaught* ».

Pour Côme de Chérisy, directeur de la rédaction du Gault & Millau, ce plafond de verre explique en partie « *l'importante chute* » du nombre de femmes entre la catégorie des jeunes talents et celle des grandes toques (voir encadré p. 59). L'autre raison est selon lui à chercher du côté des concours professionnels, monopolisés par les hommes. « *Ces concours sont de véritables accélérateurs de carrière. En tant qu'observateur de la scène*

LE PETIT ROBERT

DE LA LANGUE FRANÇAISE

s'illumine de 22 œuvres originales de l'artiste Fabienne Verdier, commentées par le linguiste Alain Rey.



3 couvertures en édition limitée à découvrir pour la fin d'année

« Un livre-tableau. »

Le Figaro

« Inspirant. »

Elle

« Entre dictionnaire et livre d'art. »

Agence France-Press