

Les Maryses montent aux fourneaux

Valoriser et promouvoir les métiers de la restauration auprès des femmes, c'est l'objectif d'un collectif gersois. Et il y a du travail !



Spatule en main, Hemma, Betty, Séverine, Pascale, Marie-Perle et Laurence, des Maryses.

Esquissons un tableau rapide : bien sûr qu'il y a des femmes dans les métiers de la restauration, mais beaucoup plus en salle qu'en cuisine, surtout dans la grande cuisine française, chasse gardée des hommes depuis Taillevent et Charles VI. Alors on dira : et la Mère Brazier à Lyon avec ses 3 étoiles Michelin en 1933, Ghislaine Arabian, Anne-Sophie Pic, Hélène Darroze, Nadia Sammut ? Des exceptions, certes notables, mais des exceptions. Paul Bocuse, qui a inspiré de nombreux chefs de par le monde, aimait tellement les femmes qu'il n'en voulait pas dans sa brigade. Et les choses n'ont guère changé à en croire celles qui ont connu de près le milieu de la cuisine professionnelle, dépeint a minima comme misogyne, ou tyrannique... alors même que la cuisine est encore perçue comme un savoir-faire « naturellement » féminin.

Exister dans des sphères d'hommes

Bref, il y a un sujet autour de la place des femmes dans la restauration, pas à la plonge, mais bel et bien aux fourneaux, et à la tête d'établissements, petits ou grands. Aujourd'hui, la proportion de femmes « chefs » est archiminoritaire. Pour certaines, il faudrait que ça change.

C'est le cas des Maryses, un collectif gersois de femmes de la restauration, qui s'est constitué le 28 mars dernier à Auch. Accompagnées par l'UMIH et la CCI, les Maryses se présentent comme un groupe convivial et joyeux, ouvert à tous (hommes compris), un lieu de réflexion sur la place des femmes dans ce milieu de la cuisine, et les problématiques rencontrées. Un réseau en somme, car comme le disait ce soir-là Vérane Frédiani, auteure d'un documentaire édifiant sur le sujet, « s'il y a un modèle masculin à suivre dans la cuisine professionnelle, c'est celui du réseau ».

Projeté au Ciné-32 lors de cette soirée de lancement des Maryses, *À la recherche des femmes chefs* (2015) part à la rencontre, aux quatre coins du monde, de cuisinières, sommelières, critiques gastronomiques, cheffes qui se battent pour exister dans des sphères d'hommes. Des portraits magnifiques, de la cuisine de rue jusqu'aux établissements de prestige, où l'on se rend compte que l'émancipation des femmes passe aussi par les métiers de la gastronomie.

Une approche différente

« Il n'y a pas une façon féminine ou masculine de cuisiner, tempère

Vérane Frédiani, mais il y a une différence d'approche. Les femmes qui arrivent dans le milieu de la cuisine professionnelle le font plus tard que les garçons, elles ont fait davantage d'études. Elles commandent leur brigade différemment. Et puis, elles considèrent avant tout leur métier comme un moyen de communiquer avec les autres ».

Les Maryses, du nom d'une petite spatule en plastique, s'inscrivent dans ce qui est peut-être un changement d'époque. Elles veulent engager des actions et des expérimentations permettant de faciliter l'accès au travail des femmes dans la restauration. Pour l'heure, tout le secteur de l'hôtellerie et de la restauration peine à recruter du personnel de cuisine ou de service, après une fonte des effectifs liée à la crise sanitaire. Là ce n'est même plus une question de genre, mais d'urgence.

■ H.L.

Les premières Gersaises engagées

Séverine Pailhes, cheffe au Bouche à Orelle à Simorre, Charlotte Latreille, cheffe au Château Bellevue à Cazaubon, Hemma Lemberon, cheffe encadrante au Comptoir des Colibris à Cologne, Betty Villas, gérante et responsable de salle chez Betty Beef à Mascaras, Pascale Jaubert, cheffe consultante et formatrice à l'Atelier de Cuisine en Gascogne, Stéphanie Grenier, gérante au Comptoir des Colibris, Hélène Armengaud, gérante et responsable de salle à la Falène Bleue à Lannepax, Fabiola Ibouda, cheffe au Comptoir des Colibris, Laurence Couillard, gérante et responsable de salle au restaurant Racine à Lectoure, Marie-Perle Manchado, cheffe et pâtissière (ex-Daroles à Auch), Marie-Stéphane Cazals, animatrice du collectif et chef de projet à la CCI 32, Synthia Woknarowicz, formatrice au lycée hôtelier Pardailhan à Auch, Claire Romanens, consultante ADEPFO, coordinatrice du groupe en 2021. Arthur Pailhes, l'initiateur du projet, est le président de l'UMIH 32