

La cuisine

Spécial FOOD

A-T-ELLE UN GENRE ?

Trop peu présentes dans les grandes institutions, les « cheffes » dépoussièrent pourtant une gastronomie virile. Avec autant de créativité que de discrétion, elles réinventent une manière de partager et de recevoir. Par Keda BLACK et Lisa VIGNOLI Photos Nicola LO CALZO

Peut-être fallait-il l'audace d'un écrivain pour mettre en avant une femme dans les cuisines d'un grand restaurant ? A la dernière rentrée littéraire, Marie NDiaye publiait *La Cheffe*, roman d'une cuisinière. Sans ce roman, on en aurait presque oublié que le mot pouvait se féminiser (comme « écrivain »). A l'inverse, le 8 mars, une association décernait pour la première fois un prix à une « femme de chef » car « derrière chaque homme, œuvre une femme avec sérénité et discrétion ». Grincement de dents. Les femmes chefs seraient-elles si rares que l'on crée un prix « d'épouse de » ? La mise au point ne viendrait pas du Michelin. A peine un mois plus tard, le prestigieux guide livrait son classement 2017. Et parmi les 57 restaurants qui recevaient une première étoile, une seule femme : Fanny Rey à l'Auberge Reine Jeanne, à Saint-Rémy-de-Provence. La contradiction avec les statistiques des écoles de cuisine n'en est que plus troublante. Le plus souvent, les femmes y sont, si ce n'est majoritaires, aussi présentes que les hommes. C'est le cas à l'école Le Cordon Bleu (60 % des effectifs) et à l'école Ferrandi (50 %), deux institutions parisiennes renommées. Pourtant, une fois diplômées, plus l'on monte sur l'échelle du prestige, plus les femmes sont rares. Les cuisines disposeraient, elles aussi, d'un solide plafond de verre.

« LES FEMMES NE SAVENT PAS SE VENDRE »

Ces derniers temps, le chef Eric Frechon constate même une baisse de la présence féminine dans ses équipes. « Il y a huit ans, sur 100 personnes dans ma brigade, 35 étaient des femmes. Aujourd'hui, elles sont 18 chez Epicure », sa table trois étoiles au Bristol. Depuis six ou sept ans, dans un élan patriarcal, il aménage les horaires de ses collaboratrices pour les rendre compatibles avec une vie privée. Dans sa bouche – comme dans celles de beaucoup –, la vie



Céline Pham, cheffe chez Fulgurances, Paris 11^e.



Poitrine de cochon, capucines et basilic thaïlandais, par Céline Pham.

PHOTOS: L'AGENCE À PARIS



Tatiana Levha,
cheffe du Servan,
à Paris 11^e.



Ses asperges
blanches, champignons
et moelle de soja.

► de famille et les compromissions que ce métier impliquent, restent tenaces. Remplaçant ainsi la raison qui, historiquement, justifiait ce déséquilibre homme-femme: la condition physique. «*Ça n'est plus valable*, précise-t-il. *Dans les grands restaurants, les cuisines des palaces, les trois quarts des espaces sont climatisés, les casseroles en fonte immenses et lourdes sont dépassées...*», précise-t-il. «*En France, le retard a surtout lieu dans les mentalités*», tranche la réalisatrice Vêrane Frédiani. Pour son documentaire *A la recherche des femmes chefs* (1), elle a sillonné le monde deux ans en quête de ces grandes absentes. «*Elles sont plus méconnues qu'absentes*, tempère-t-elle. *Les femmes ne savent pas "se vendre". Elles pensent qu'il faut tout faire parfaitement avant de communiquer. De leur côté, les hommes considèrent encore que la haute gastronomie reste leur domaine.*» A 22 ans à peine, Julia Sedefdjian règne sur les cuisines des Fables de La Fontaine, Paris 7^e. Cette Niçoise est arrivée il y a quatre ans et demi avant de gravir les échelons, devenir cheffe et conserver l'étoile décernée avant elle à l'établissement. Faisant d'elle la plus jeune cheffe étoilée de France. Pas très branchée féminisme, elle reconnaît: «*Il faut faire ses preuves plus qu'un homme, mais quand vous y arrivez, ça peut être exceptionnel!*» Comme elle, Céline Pham a fait ses classes chez les distingués. Dans son premier poste en cuisine – un «*étoilé, rive gauche, hiérarchisé*», dont elle préfère taire le nom – on lui explique que les filles «*ne touchent pas au chaud: elles font les entrées et le dressage*». Pas pour elle, trop sexiste, trop dur. Elle démissionne pour des

adresses plus éloignées de la voie royale. Des bistrotts plus modernes, où la question du genre «*n'existe même pas*», jure-t-elle. Chez Septime, elle passe deux ans, d'abord chef de partie «*au même titre que les autres*», puis seconde de cuisine. Aujourd'hui cheffe, elle tient les rênes de Fulgurances, une adresse qui accueille des chefs résidents. Pham y développe une cuisine précise, inspirée des origines vietnamiennes de sa grand-mère. Elle est la cinquième à tenter l'expérience. Sophie Cornibert, la fondatrice (avec Hugo Hivernat), y a reçu trois femmes et deux hommes, dans une alternance loin de la discrimination positive. «*Ça s'est juste fait comme ça*», se réjouit-elle. L'établissement appartient à une mouvance qui accueille la génération montante, ultra-créative, mobilisée autour des mêmes enjeux: des produits issus d'une agriculture honnête, une ouverture d'esprit... «*L'expression de ce mouvement, où l'on ne fait pas que manger, c'est un peu le rock garage des années 2010, appliqué à la cuisine*», illustre le journaliste spécialiste de la gastronomie, Boris Coridian. Lui a animé plusieurs conférences pour Omnivore, festival parisien pointu dédié à la jeune cuisine. «*Ce qui se passe avec la cuisine est absolument fou. J'ai vu des petits mecs et des jeunes nanas s'emballer sur le chou de Bruxelles. Ce qui m'intéresse aujourd'hui, c'est comment cette génération, ces femmes, vont renverser les choses.*» Et Céline Pham de rassurer, dans un élan enthousiaste: «*On arrive, ça va venir!*» D'autres reçoivent (parfois malgré elles) la cuisine en héritage. Leurs parcours sont révélateurs: à leur manière, avec l'avantage ►



«**CE QUI EST INTÉRESSANT
C'EST DE VOIR COMMENT
CETTE GÉNÉRATION VA
RENVERSER LES CHOSES**»

BORIS CORIDIAN, JOURNALISTE GASTRONOMIQUE

Amélie Darvas,
révélation
Omnivore de
l'année pour
sa cuisine au
Hai Kai, Paris 10^e.



Jessica Prealpatto, cheffe pâtissière du Plaza Athénée, Paris 8^e.

«LES HOMMES S'ÉTONNENT DE TROUVER MA CUISINE SI RICHEMENT AROMATIQUE»

ANNE-SOPHIE PIC, CHEFFE TROIS ÉTOILES



Ses agrumes, teurgoule et granité.

► qu'elles ont, elles font bouger les choses. Entre Nadia Sammut et sa mère, Reine (cheffe étoilée à l'auberge La Fenière), c'est une jolie histoire de transmission qui s'est tissée. Chimiste de formation, Nadia est passée par la création d'un institut dédié à ce qu'elle appelle «*la cuisine libre*» – dépourvue d'allergènes –, pour revenir au bercail créer avec sa mère une nouvelle carte ouverte à tous. Pour elle, les libertés d'expression culinaire ou de parcours professionnel, et l'augmentation du nombre de femmes en cuisine participent du même mouvement: «*Les codes changent, les cuisines s'ouvrent à toutes et tous.*» Sur ce chemin de l'ouverture, on trouve aussi les filles du chef Michel Rostang: bien qu'excellentes cuisinières, Caroline et Sophie, premières «filles» de la sixième génération de chefs, sont devenues non pas cheffes mais restauratrices. Chez Odette, bistro parisien ouvert en début d'année, elles ont assumé de nouveaux ingrédients (des herbes, des graines, une grande place au végétal...). A la tête des sept restaurants de la famille, elles ont insufflé un nouvel élan, instauré de nouvelles pratiques, aménagé les horaires du second de cuisine du restaurant gastronomique, qui est une femme. Anne-Sophie Pic, autre héritière, avoue avoir voulu, à ses débuts, se fondre dans la masse des hommes, ne surtout pas se faire remarquer. Elle a attendu avant d'affirmer sa personnalité culinaire «*féminine*». Ne serait-ce pas par humilité que cette grande dame qualifie ainsi sa cuisine? Sa gastronomie n'est-elle pas le fruit d'un immense talent et d'un travail personnel plutôt qu'une caractéristique propre à son sexe? «*Souvent, des hommes s'étonnent de trouver ma cuisine si richement aromatique, ils n'attendent pas cela d'une cuisine féminine*», s'amuse-t-elle. Le problème est sans doute là, dans ce cliché persistant de la «cuisine de femme». Avec ses abats, ses poires au vin, ses plats si corsés, Raquel Carena, au Baratin, est-elle dans un registre féminin? Sans prétention, sans façons, proche de la cuisine domestique, oui, peut-être. En tout cas, elle bénéficie d'une vraie reconnaissance médiatique, ce qui est sans doute encore un signe positif d'une plus grande ouverture aujourd'hui. «*Dans Top Chef, lorsqu'on parle d'une "assiette féminine", c'est parce qu'il y a une fleur*», s'agace Céline Pham. Amélie Darvas, révélation Omnivore de l'année, bataille pour secouer ces clichés. Elle s'est d'ailleurs associée à une ex-photographe devenue sommelière. Dans leur restaurant du canal Saint-Martin, Hai Kai, la cheffe de 27 ans, ne concocte pas une «*cuisine de grand-mère*», mais de beau-père (c'est lui qui, représentant en chocolat, tournait dans les palaces et l'a fait rêver de ce milieu). Elle a tout connu du parcours classique dans les grandes maisons (Darroze, ►



Adeline Grattard,
cheffe étoilée du
yam'Tcha, Paris 1^{er}.

- Le Bristol, où elle aurait pu, en tant que second, prendre la voie des étoilées), pour choisir finalement d'être chez elle où, dans une ambiance «comme à la maison», elle peut changer la carte à 20 heures si elle en a envie.

LE MÉTIER EST DEvenu «SWAG»

Des femmes, il y en a, donc. Discrètes. Marine Bidaud, codirectrice du *Fooding*, confie qu'il y a quinze ans, il n'était pas simple de trouver des cuisinières : «Dès qu'on en découvrait une, on lui sautait dessus.» L'événement Le Clan des Madones, en 2013, une conférence à Sciences-Po sur les violences en cuisine en 2014... *Le Fooding* s'est toujours intéressé au sujet. Pour Marine, si on voit plus de femmes aujourd'hui, c'est que le métier est devenu plus attirant, plus «swag» comme le dit Julia Sedefdjian, «grâce aux émissions de télé», selon Jessica Prealpato, chef pâtissière au Plaza Athénée. Maria Canabal, fondatrice du Parabere Forum, se désolé encore des maigres effectifs. Cette organisation non lucrative tient une liste de 5 000 femmes actives dans la gastronomie et l'alimentation (chefes, sommelières, anthropologues...), capables d'intervenir dans des événements, et que le forum met en contact avec les organisateurs qui prétendent ne pas trouver de femmes. Pour Maria, l'objectif est d'atteindre une meilleure parité, à travers laquelle les valeurs de solidarité et de collaboration remplaceront la hiérarchie et les ordres. Car les témoignages concordent : les choses se passent

mieux quand l'équilibre homme-femme est respecté. La cheffe Amandine Chaignot explique qu'on quitte l'ambiance «vestiaire de rugby» dès qu'il y a plus de femmes... Et puis, il y a ces chefs talentueux qui ont osé s'entourer de cheffes volant maintenant de leurs propres ailes : Pascal Barbot, trois fois étoilé à L'Astrance, a travaillé avec Adeline Grattard, aujourd'hui à la tête de yam'Tcha ; le chef étoilé Bertrand Grébaut, du Septime, avec Chloé Charles (voir notre dossier sur les «32 femmes, la relève», page 134). Quant à l'action à mener, les unes et les autres se positionnent différemment. Il y a celles qui trouvent leur propre système et ne se posent pas la question du genre, préférant se concentrer sur leur travail : c'est plus «facile» (tout est relatif) une fois qu'on a sa propre affaire, comme Tatiana Levha (cheffe du Servan), qui travaille avec sa sœur Katia (en salle). D'autres, comme Camille Fourmont (caviste qui cuisine), s'agacent des discours distinguant hommes et femmes : «On est une génération, filles et garçons, on travaille ensemble, on échange, on est solidaires.» Anna Trattles et Alice Quillet, ex-cuisinières au Bal Café, sont désormais boulangères militantes : Alice se désolé que dans les ouvrages sur le pain qu'elle achète à son fils, «les illustrations ne montrent que des hommes ! Avec Anna, nous sommes fières de notre labo ouvert sur la rue, poursuit-elle. Ainsi, tous les gens peuvent nous voir, nous et les autres femmes qui travaillent avec nous. Il faut agir, dans une optique féministe, pour que les femmes soient visibles, que les jeunes se disent que c'est possible, que c'est normal, des femmes en cuisine. Lorsqu'on sera arrivé à la parité, alors on pourra parler indifféremment des hommes et des femmes, en les mettant sur le même plan.» Reste que certaines organisations n'en sont pas là. 50 Best désigne ainsi un Prix de meilleure femme chef de l'année. Une façon de mettre en valeur des femmes : Ana Ros, Dominique Crenn (Française installée à San Francisco), Hélène Darroze ou Anne-Sophie Pic en ont été couronnées. Pourtant, dans le classement général, Dominique Crenn est dans les 60^e et Ana Ros dans les 80^e. Hors des «50 meilleurs restaurants du monde». Une façon de leur dire, vous êtes les meilleures cheffes, mais en dessous des 50 meilleurs chefs... «Alors, faut-il accepter ces prix ?, s'interroge la documentariste Vèrane Frédiani. Je n'ai pas la réponse, soupire-t-elle. Mais pour que les choses évoluent, c'est aussi aux femmes d'aller dans les restaurants de ces femmes, de demander la carte des vins, et de payer l'addition.» A vous, à nous. •

(1) A la recherche des femmes chefs de Vèrane Frédiani (France, 1h30). En salle le 5 juillet et en avant-première au festival Taste of Paris, du 18 au 21 mai au Grand Palais, Paris 8^e.