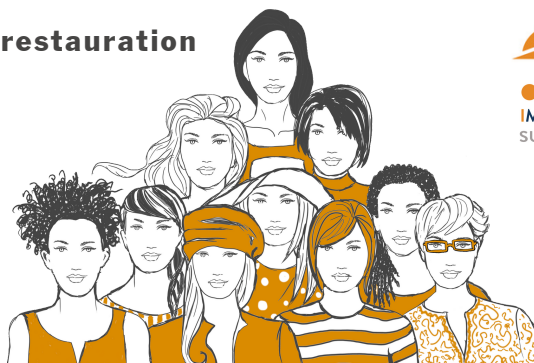


Etre une femme dans le secteur de la restauration

La cuisine a toujours été une affaire de femme, oui mais essentiellement dans la sphère domestique, qu'en est-il de la place des femmes dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration ? Quelles avancées et quels obstacles rencontrent-elles encore aujourd'hui ?



Contributrices pour ce numéro :

Elisabeth Bussenault, Olivia Strigari, Isabel Bornet, Djamilia Schafter

A la une

La place des femmes dans la restauration en 2021, en route vers la parité ?

De plus en plus de femmes en cuisine

Les femmes sont bien présentes dans tous les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, à tous les échelons des brigades.

C'est dans les effectifs des restaurants que l'on trouve l'évolution la plus encourageante. D'après une étude réalisée par The Fork, en 2021, « dans la majorité des brigades, les femmes représentent entre 31 et 50% des effectifs. Par ailleurs, 51,3% de ces femmes déclarent avoir connu une évolution professionnelle positive ces 5 dernières années ». Et pour 41 % des femmes interrogées, la médiatisation de grandes cheffes a été une source d'espoir pour se lancer dans cette voie.

Mais dans le secteur de la restauration comme dans tant d'autres les clichés et les mauvaises habitudes ont la vie dure. Si elles sont majoritaires dans les écoles de cuisine type Ferrandi ou dans les écoles hôtelières classiques, les femmes ne le sont plus une fois qu'elles intègrent la vie professionnelle. En France, elles représentent 47 % des effectifs, avec de fortes disparités entre les métiers en salles (où l'on compte 4 femmes pour 8 hommes) et en cuisine (ou elles ne sont plus que 3 contre 14). Et comme dans beaucoup d'autres secteurs, plus on monte dans la hiérarchie et plus les inégalités se creusent.

Alors que 44,8 % des employés du secteur de la restauration sont des femmes, rares sont celles qui accèdent à des postes à responsabilité (chefe de rang, cheffe de cuisine, cheffe de pâtisserie).

Elles ne sont que 17 % à porter la toque des chefs cuisiniers. Et 32 % à être propriétaire ou cadres de cafés, restaurants et hôtels.

En 2021 on comptait 39 femmes étoilées dans le Michelin en France. Elles étaient seulement 33 en 2020, et 27 en 2019. Une légère progression mais elles ne représentent encore que 6% des 638 restaurants étoilés.

Quant à atteindre l'égalité des salaires, le chemin est encore long. En moyenne, les femmes gagnent 20 % de moins que les hommes.

Si être une femme dans le secteur de l'hôtellerie-restauration n'est pas toujours de tout repos, on constate une évolution notable portée par l'engouement des français pour la gastronomie et la notoriété de femmes cheffes, véritables rôles modèles pour les femmes et les jeunes filles qui souhaitent se lancer dans ces métiers. Pour dépasser ces difficultés, et se faire une place, les femmes ont pour elles leur force de travail, leur excellence et créativité.

Coin Lecture


En partenariat avec **informelles**

Vues du monde : en Asie, est-ce la fin du plafond de verre en cuisine ?



Délices d'outre-mer avec L'Epicier créole



 La voix des femmes qui font la gastronomie :

des interviews de femmes inspirantes qui travaillent dans l'univers culinaire.



«Cheffes», livre de Véronique Frédiani & Estérelle Payany 2019

Pour la première fois dans l'histoire de la cuisine française, ce guide recense de manière quasi-exhaustive les femmes cheffes du pays, ainsi que leurs restaurants remarquables sinon



remarqués. En effet, médiatisées ou non, ces cheffes talentueuses restent encore trop souvent les grandes oubliées des différents palmarès et prix de la gastronomie. Présentes dans toutes les régions de France, élaborant une cuisine sophistiquée, innovante ou traditionnelle, voici 500 femmes qui renouvellent le genre gastronomique – pour qu'enfin la lumière soit faite sur ces toques méconnues

Suivez-nous !



S'inspirer

En partenariat avec **informelles**



Portrait

Sophie Bellon nouvelle DG de Sodexo

Le 16 février dernier, Sophie Bellon, est élue DG de Sodexo, multinationale française de l'agro-alimentaire. Présidente du Conseil d'administration depuis 2016, la fille du fondateur de l'entreprise était également Directrice Générale par intérim depuis octobre dernier. Retour sur une carrière bien remplie.



Histoires de femmes et de la restauration

A l'origine, la grande cuisine française est une cuisine de cour commandée par des hommes. Taillevent, considéré par les historiens comme le premier « Chef » français, était premier écuyer de cuisine du roi, en l'occurrence Charles VI. La « grande cuisine » sera jusqu'à la Révolution française la cuisine des « grands ».

Toutefois, à côté de la noblesse, la bourgeoisie montante emploie très tôt des femmes pour faire la cuisine, à une nuance près : « seuls les bourgeois les moins riches » confiaient « la responsabilité de leur cuisine à une femme ».

Au cours du XIXe siècle, les restaurants se multiplient et la cuisine gastronomique apparaît. La rivalité entre cuisiniers et cuisinières s'accroît, les premiers craignant une dévalorisation de leur métier et une diminution de leur salaire. La corporation des cuisiniers dénigre assez violemment leurs rivales. La prose de Phileas Gilbert, cuisinier et critique gastronomique qui ira jusqu'à traiter les cuisinières de « scorie de la profession », en témoigne.

Les femmes et les étoiles

L'aventure du Guide Michelin commence en 1900. Le palmarès des étoiles débute en 1931 et pour les femmes :

Eugénie Brazier - 3 étoiles de 1933 à 1968

Marie Bourgeois - 3 étoiles de 1933 à 1937

Marguerite Bise - 3 étoiles de 1951 à 1983 et de 1985 à 1987

Paule Castaing - 2 étoiles de 1963 à 1988

Ghislaine Arabian - 2 étoiles de 1995 à 1998

Entre 1987 et 2008, aucune femme chef n'a obtenu 3 étoiles. Depuis plusieurs années, la part des femmes étoilées augmente : 39 femmes en France cette année, contre 33 en 2020 et 27 en 2019. Une douce progression qui montre que les cheffes n'ont plus de complexes vis-à-vis de leurs homologues masculins.

S'engager

Rencontre avec 5 femmes qui font vibrer le monde de la gastronomie



20 femmes qui secouent le monde de la gastronomie



Elles sont food !

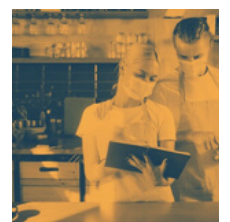
La communauté des femmes de la food.

QUI SONT ELLES ? des professionnelles de l'univers de la food, de la fourche à la fourchette !



Hôtellerie-restauration : une nouvelle classification des métiers pour rendre le secteur plus attractif.

Une nouvelle classification des métiers dans l'hôtellerie-restauration va remplacer celle datant de 1997. Grande nouveauté : elle va enfin intégrer enfin la formation et les diplômes des employés. Une façon de rendre la branche plus attractive.



Prochain rendez-vous le 15 septembre 2022.