



FEMMES, « OSEZ LE METIER DE ... »

CUISINIÈRE

Regards, témoignages et présentation de métiers fortement sexués

Entretien avec Corinne, cuisinière à Marseille (7ème arrondissement)

Je l'ai su tout de suite ! J'ai eu cette envie toute petite et je serai incapable de faire autre chose. Ma grand-mère et ma mère étaient cuisinières. Je voyais ma mère qui exerçait la fonction de cuisinière et de gérante de restaurant sans CAP. J'ai toujours aimé ce métier, l'ambiance. Je crois que l'attrait pour ce métier est instinctif pour moi ! J'ai donc passé mon CAP de cuisine à 18 ans avec une option supplémentaire pour devenir chef de pâtisserie.



Corinne

Les Femmes ont-elles leur place dans ce métier ?

Bien sûr ! Ce qui est important c'est ce qu'on sait faire, l'expérience et la maîtrise du métier sont primordiales !

Quand on consulte les annonces, les offres sont encore aujourd'hui au masculin. Mais l'embauche privilégie la mise en pratique, l'essai est décisif. Donc en tant que femme, si on est compétente, on n'a pas de souci à se faire.

En tant que femme, je n'ai jamais eu de difficultés à trouver du travail ni à m'intégrer dans les équipes.

A l'école, on se « fait chambrer ». Mais on a le même enseignement et les professeurs nous demandent la même chose, ils ne font pas la différence entre les filles et les garçons.

Au niveau du travail, l'expérience joue beaucoup. Avec l'âge le respect s'installe. J'ai travaillé avec des jeunes chefs et cela s'est toujours bien passé à partir du moment où on fait bien son travail.

Quels sont les atouts et les difficultés d'être une femme dans ce métier ?

J'ai eu des débuts un peu délicats. Mon maître d'apprentissage était un peu misogyne. Pour lui, une femme devait se contenter de faire la cuisine chez elle, pas dans un restaurant ! J'avais en poche mon CAP avec option chef et la seule tâche qu'il me confiait c'était le balayage ! Un jour je me suis énervée et il a changé d'attitude radicalement ! Aujourd'hui, si je suis seule sur le poste de cuisinière, il n'y a pas de problèmes. C'est moi qui gère et mes officiers sont sous mes ordres. Mais si je suis chef en second, je dois m'imposer. Notamment si le chef est plus jeune, une certaine rivalité s'installe. L'enseignement a changé, et ils essaient de m'imposer leur méthode de travail, mais je laisse faire et la rivalité passe très vite au profit de la collaboration. L'exercice du métier est différent si on est une femme ou un homme :

une femme apprend très jeune à cuisiner car elle regarde sa mère faire. Par contre un homme, apprend son métier à l'école. L'homme aura donc tendance à mettre en œuvre ce qu'il a appris « à la lettre ». Il sera souvent plus minutieux mais moins imaginaire.

Je reconnais que certains hommes cuisinent mieux que moi. Ils sont plus exigeants sur la finition et la préparation. Mais ce qui compte, c'est le goût final non ?! Et là-dessus, je n'ai pas de souci à me faire ! Si on est une femme, on peut être gênée par les horaires. Si on souhaite se marier et avoir des enfants, c'est plus difficile pour une femme. On n'a peu de week-end et des horaires peu compatibles avec l'école !

Les hommes sont souvent plus disponibles.

Qu'aimez-vous particulièrement dans ce métier ?

J'aime manipuler, créer. Avec « un rien » on peut faire un plat succulent ! Ma fierté c'est de voir des assiettes vides revenir au service. La satisfaction des clients n'a pas de prix ! C'est pour cela qu'on fait ce métier, pour faire plaisir et donner du bonheur, c'est vraiment une passion.

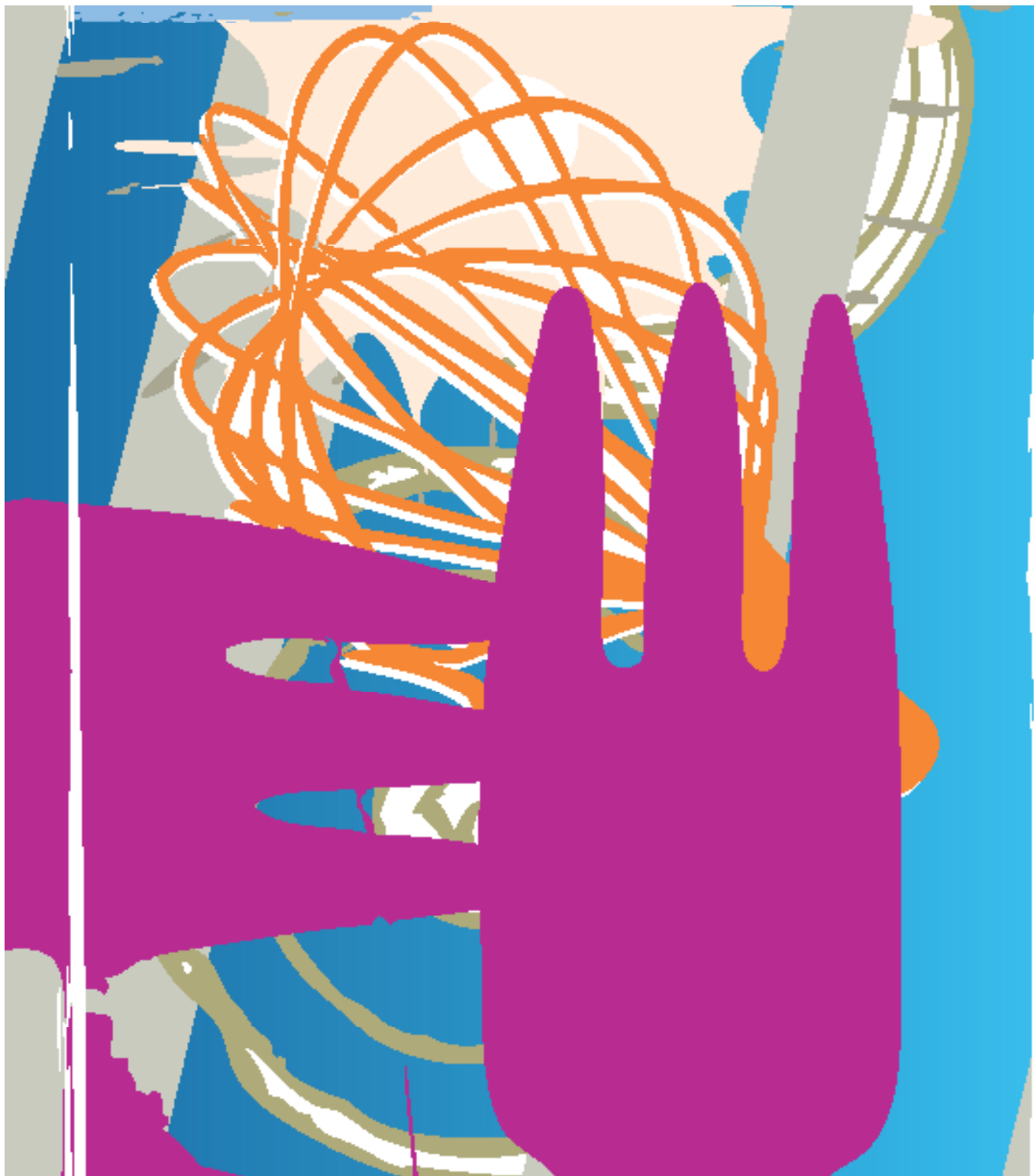
En plus, on a le choix, on se sent libre et indépendant ! Les bons cuisiniers sont vraiment recherchés et on n'a jamais de problèmes de recherche d'emploi. Et si un patron ne fait pas « l'affaire », on peut changer rapidement.

Si je devais faire un bilan de mon parcours, il serait très positif. Je suis toujours très bien « tombée ». C'est un métier fabuleux en termes de contacts et on ne parle jamais de cet aspect. Il nous permet de rencontrer des gens de tous les milieux socioprofessionnels. Tout cela se crée au coin d'une table en discutant, on a des affinités avec certains, moins avec d'autres, mais la diversité de ces contacts, cela n'existe que dans ce métier. J

Quel message adresser aux femmes ?

Il faut aimer ce métier, sans cœur ça ne peut pas marcher. Je souhaiterais qu'il y ait plus de femmes cuisinières. Ne serait-ce que pour montrer aux hommes que l'on peut être aussi compétentes qu'eux ! Je conseille aux femmes de venir voir travailler d'autres femmes dans ce métier. Elles verraient qu'on est égale !

En tout cas, moi je me considère comme ça ! **Ce métier permet de gagner très correctement sa vie.** Il faut être vigilante et chercher « une bonne maison ». Certains établissements paient moins une femme chef qu'un homme. Mais il faut le dénoncer et ne pas se laisser faire ! **Le secret : de la passion, du caractère, de la confiance en soi et dans son expérience.**



L'AVIS D'ARNAUD, SON EMPLOYEUR

Quels sont selon vous les enjeux de la mixité ?

Pour moi, c'est un plus. Cela permet de poser un regard sur les autres avec un peu plus d'humilité. Dans une équipe non mixte, les relations se transforment en rapports de force. La mixité permet d'autres rapports aux personnes.

Dans ce métier on connaît des moments forts, des « coups de gueule », des « coups de feu ».

Dans ces moments, il faut être organisé, professionnel, bien structuré. Ces compétences s'apprennent mais il faut savoir supporter psychologiquement cette tension. La présence d'une femme tempère, les gars de l'équipe ne parlent pas de la même manière, mais avec plus de retenue, de délicatesse. Je pense que cela atténue la souffrance de ces moments difficiles.

Je me souviens avoir embauché une fille sortant de l'école, elle ne savait rien faire. Mais elle était « au top ». Elle était dynamique, courageuse, bosseuse, toujours partante et souriante. Ses traits de caractère compensaient son manque de maîtrise de débutante. Les gars acceptaient ses erreurs et cela se passait très bien. J'ai adoré voir l'alchimie que cela provoquait au milieu de mes cuisiniers. Chacun était respectueux, avec un souci constant de réserve et l'envie de lui apprendre le métier.

Quels avantages et inconvénients voyez-vous à ce que ce soit une femme qui tienne ce poste ?

Je n'ai aucun à priori en termes d'embauche. Pour avoir expérimenté des filles sur ce poste, je suis sensible à leur manière de travailler. Je trouve qu'elles sont plus fines dans la présentation des assiettes, que la finition est plus travaillée. Elles sont également plus motivées. Même si on voit de plus en plus de filles sur ce métier, cela reste un phénomène nouveau. Donc je pense que le choix de ces filles, pour ce métier, est réfléchi, ce n'est pas un « pis-aller ».

Une femme, compétente, lorsqu'elle dirige une équipe en cuisine, le fera très bien. Elle fera passer des messages différemment, sans « gueuler » et son efficacité n'en sera que meilleure. Je suis persuadé que c'est une force. Les inconvénients sont évidents. Ce métier est difficile en termes d'horaires décalés. Faire carrière dans ce métier demande une présence tardive le soir et ne plus compter sur tous les week-end et les jours fériés. Cela devient compliqué quand on a une famille. Mais je pense qu'une infirmière de service de nuit a les mêmes préoccupations.

C'est compliqué également pour les hommes, on subit les mêmes effets.

Ne pas accompagner son fils dans ses activités sportives du week-end, cela crée rapidement une distance.

Tout est dans le rapport au plaisir que l'on entretient avec ce métier. Si on aime ce que l'on fait, les inconvénients sont mieux vécus.

Quels moyens avez-vous mis en place pour favoriser la mixité ?

Rien de particulier mais en y regardant de plus près, je me rends compte que mes actions favorisent également la mixité. J'ai vite constaté que si je voulais garder les salariés compétents, je me dois de leur proposer des conditions de travail « décentes ». Je suis donc particulièrement vigilant sur les horaires de travail et sur la rémunération. Pour moi c'est un métier ouvert, je ne me suis jamais posé la question en termes d'égalité. Réussir dans ce métier, demande une solide formation, c'est la base. Ensuite il est de notre responsabilité, en tant qu'employeur, de donner à ces jeunes, hommes et femmes, l'envie de rester, leur permettre de bien gagner leur vie tout en pouvant mener une vie familiale et sociale satisfaisante.

L'ÉVOLUTION ET LA FÉMINISATION DU MÉTIER

C'est un phénomène de société, depuis quelques années ce métier a pris des lettres de noblesse avec des porte-drapeaux illustres comme Lenôtre ou Bocuse. De « cuistot », nous sommes devenus cuisinier, puis de cuisinier, nous sommes devenus des artistes. La médiatisation a fait évoluer ce métier, l'a sorti de l'ombre pour le mettre en lumière. La cuisine aujourd'hui fait partie de l'art de vivre, d'un art de consommer, de bien être.

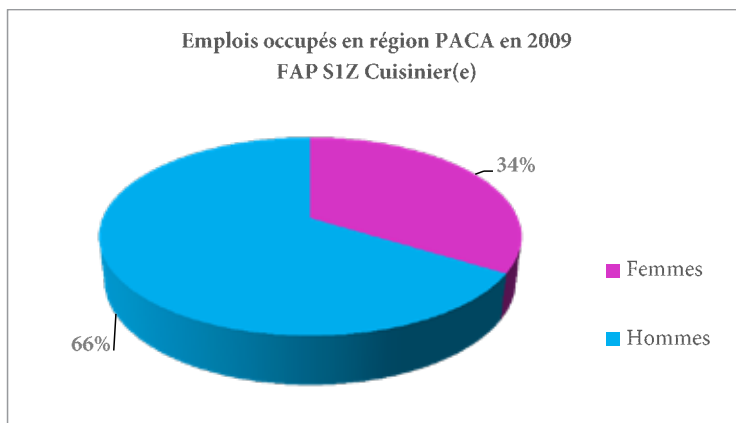
L'accueil, le service, le côté relationnel reviennent en force, c'est un choix de vie. Je comprends très bien que les femmes soient de plus en plus attirées par ces aspects du métier.

De plus le chômage n'existe pratiquement pas, les possibilités d'évolution et de mobilité sont réelles, la cuisine française est un passeport international.

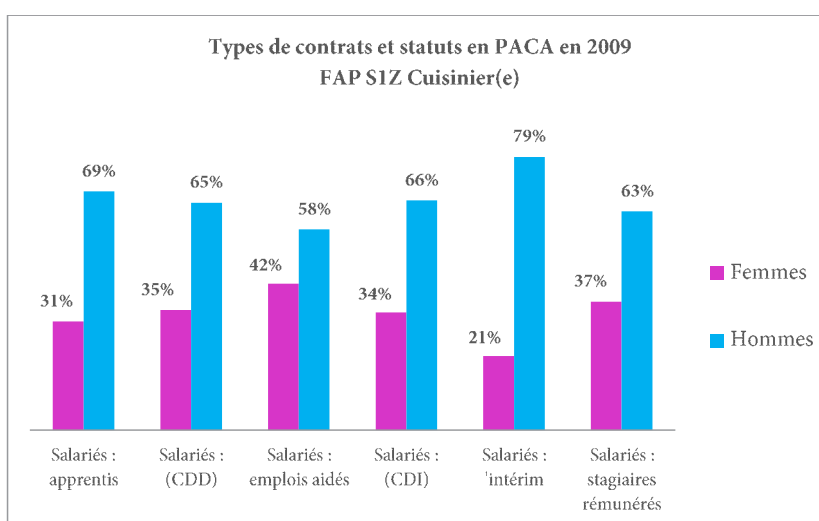
Le côté physique est de moins en moins présent, on est mieux outillé. C'est un métier manuel dur, mais il n'est pas plus difficile physiquement que le métier d'aide soignante qui soulève des malades, ou celui de coiffeuse qui est en station debout toute la journée.



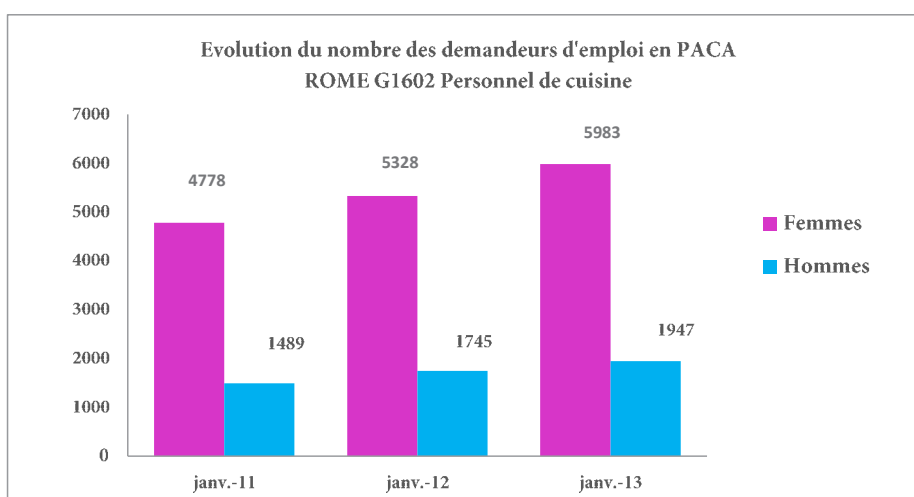
DONNEES CHIFFRÉES



Source : Insee - RP 2009 exploitation principale - Traitement ORM.



Source : Insee - DADS 2011-2012-2013 - Traitement ORM.



Source : Pole Emploi-Directe-DEFM ABC, données brutes à fin mars 2011-2012-2013 - Traitement ORM.

Cette fiche a été réalisée par le CIDFF Phocéén et la Cité des Métiers de Marseille PACA avec le concours de l'ORM et le soutien du FSE, de la Région PACA et de la ville de Marseille

Avertissement important

En application du code de la propriété intellectuelle : Il est **interdit de reproduire intégralement ou partiellement ce document**, sur quelque support que ce soit (papier, magnétique, informatique ou autre) sans l'autorisation préalable écrite de la Cité des Métiers de Marseille Provence Alpes Côte d'Azur et du CIDFF Phocéén. Cette fiche ne peut faire l'objet **d'aucune diffusion, ni d'aucun commerce**, sans l'autorisation préalable écrite de la Cité des Métiers de Marseille Provence et du CIDFF Phocéén.