



ELLE MAG / REPORTAGE

LES PÂTISSIÈRES PRENNENT LE POUVOIR

CRÉATIVE ET PUGNACE,
UNE NOUVELLE GÉNÉRATION
DE CHEFFES S'IMPOSE
DANS UN MILIEU TRÈS MASCULIN.
ENQUÊTE SUR UNE RÉVOLUTION.

PAR **ALICE AUGUSTIN**
PHOTOGRAPHE **JEAN-LUC BERTINI**

Dans mon parcours, on m'a souvent dit : « La pâtisserie, c'est un métier de mec ! » Aujourd'hui, Margherita, 26 ans, sourit en évoquant ces mises en garde salées, elle qui pétrit, garnit et glace au sein de l'équipe exclusivement féminine engagée par l'enseigne Chambelland, à Paris. « Bien sûr, cela m'a fait peur, mais j'ai vite réalisé qu'aujourd'hui, dans les laboratoires des boutiques ou des restaurants, il y a plein de filles. » Les femmes, nouvelles stars du dessert ? À l'école de cuisine Ferrandi, institution phare des formations gastronomiques sise dans le 6^e arrondissement de la capitale, on ne peut que constater cette tendance : « Il y a 72 % de femmes dans notre section bachelier "art culinaire et entrepreneuriat" option pâtisserie, détaille Audrey Janet, responsable de la communication de l'école. Ce chiffre est en forte augmentation depuis trois ou quatre ans, alors que, dans le même programme en option cuisine, elles restent minoritaires avec 42 % des élèves. » Comme la cuisine, la pâtisserie a longtemps été marquée par une immuable dichotomie : aux femmes, les gâteaux maison pour les goûters et anniversaires de famille, aux hommes, les créations haute couture en arrière-salle des grands restaurants. Mais cette hégémonie masculine commence peu à peu à perdre de sa superbe dans les sphères de la haute gastronomie grâce à la nomination de femmes au poste de cheffe pâtissière d'établissements prestigieux. Dernière en date : la jeune italienne Elena Mosetti, 29 ans, orchestre depuis décembre la carte sucrée du mythique palace des Aïrelles, à Courchevel, au côté notamment du chef triplement étoilé Pierre ○ ○ ○

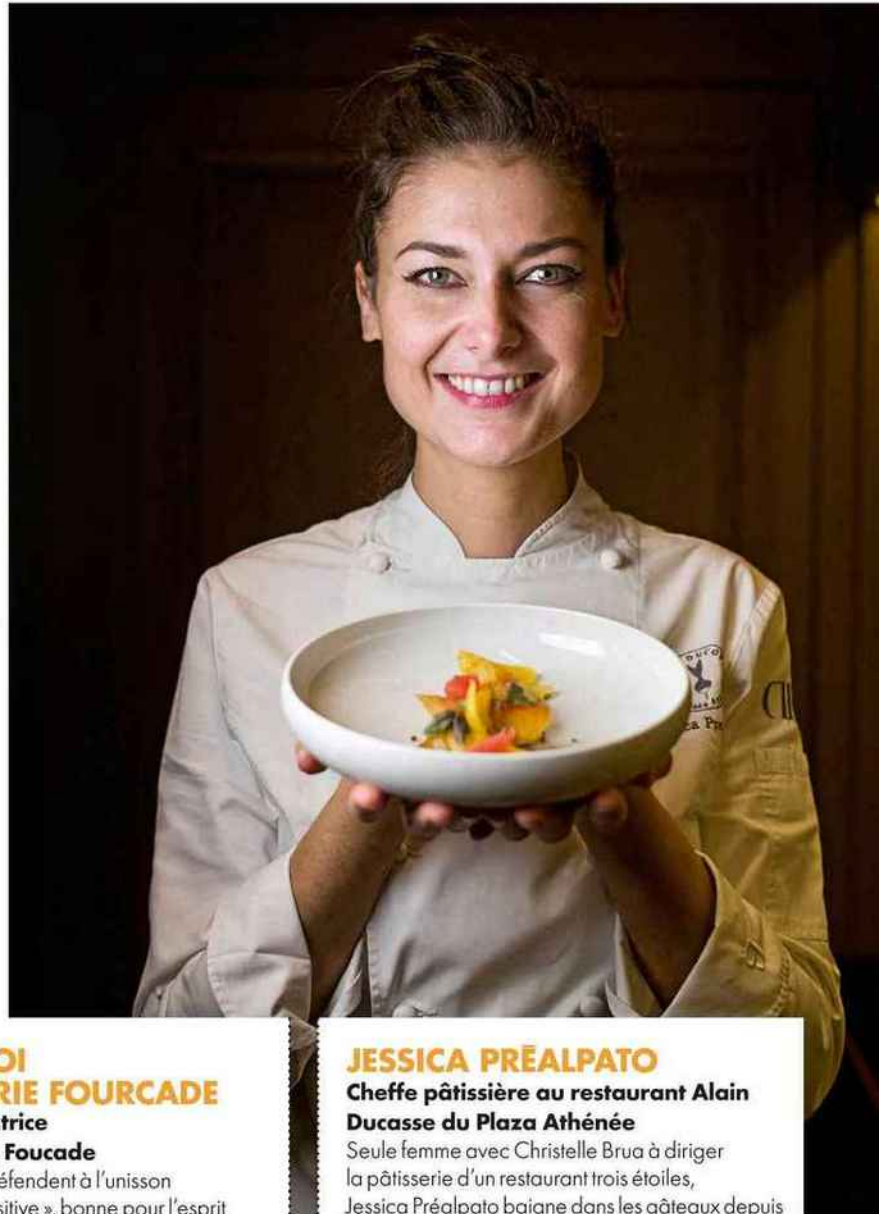




SAORI ODOI ET MARJORIE FOURCADE

Cheffe et fondatrice de la pâtisserie Foucade

Les deux femmes défendent à l'unisson une pâtisserie « positive », bonne pour l'esprit et la santé, sans allergènes, sans ingrédients d'origine animale, sans gluten ni agents artificiels. Cette aventure engagée et healthy commence lorsqu'un problème de santé oblige Marjorie Fourcade à réduire sa consommation de sucre. Après une carrière dans les médias, elle décide de se lancer dans les gâteaux en créant sa propre maison. Pour l'aider dans son envie de casser les codes, elle recrute la jeune cheffe japonaise Saori Odoi, une fine technicienne passée par Fauchon et Angelina qui n'hésite pas aujourd'hui à travailler le cacao cru pour réaliser son opérétte, un entremets devenu leur best-seller.



JESSICA PRÉALPATO

Cheffe pâtissière au restaurant Alain Ducasse du Plaza Athénée

Seule femme avec Christelle Brua à diriger la pâtisserie d'un restaurant trois étoiles, Jessica Préalpato baigne dans les gâteaux depuis sa tendre enfance. « Mon père était boulanger-pâtissier dans le Sud-Ouest. Il avait une vision assez traditionnelle du métier, et d'ailleurs on en discute assez peu ensemble, car il ne comprend pas toujours ma démarche », s'amuse la cheffe. Il faut dire que Jessica Préalpato fait partie de l'avant-garde sucrée avec, au côté du chef Romain Meder, un travail qui parie sur la naturalité et le désucrage. « On mise tout sur le végétal, les baies comme le kaki ou la nèfle, la fermentation. Je ne fais ni pâte, ni crème, ni mousse. Il a fallu beaucoup désapprendre ! » Dernière innovation en date : un dessert aux agrumes et au chanvre.



Gagnaire. Jessica Préalpato, au Plaza Athénée, et Christelle Brua, au Pré Catelan, sont quant à elles deux cheffes pâtisseries de restaurants 3 étoiles. Christelle Brua a même reçu en octobre 2018 la reconnaissance de ses pairs avec le prix de « meilleur pâtissier de restaurant du monde », décerné par l'association Les Grandes Tables du monde. Une première pour une femme. Mais on parle aussi beaucoup de Nina Métayer, qui a travaillé au côté de Jean-François Piège dans son étoilé Le Grand Restaurant, ou de Claire Heitzler, passée par le Ritz, Lasserre et Ladurée. « Les profils des femmes qui brisent le plafond de sucre sont très variés, constate Vêrane Frédiani, réalisatrice du documentaire "À la recherche des femmes chefs" et auteure du livre "Elles cuisinent" (éd. Hachette Cuisine). Elles sont nombreuses à choisir des projets atypiques, à inventer leur propre voie, comme Myriam Sabet avec Maison Aleph. Après une carrière dans la finance, cette Franco-Syrienne a voulu réinventer la pâtisserie orientale de façon plus légère et contemporaine. Les femmes ont beaucoup d'idées et sont douées pour travailler des mono-produits tels la meringue, le chou ou le baba au rhum, comme le fait Rougui Dia avec son enseigne Un Amour de Baba. » Des histoires de reconversion, il en existe beaucoup comme celle de Johanna Roques, ancienne de Canal + et fondatrice de la pâtisserie Jojo & Co, située en plein marché d'Aligre, à Paris. « Les femmes commencent à se former plus tard que les hommes, confirme Audrey Janet, de l'école Ferrandi. Souvent après le bac ou après quelques années d'études universitaires décevantes, contrairement aux hommes qui commencent à 16 ans. Elles représentent ainsi 73 % des effectifs de notre CAP réservé aux adultes. »

Une explication ? « Cette arrivée massive de femmes correspond à un engouement général du public pour la pâtisserie depuis cinq ans avec l'apparition d'émissions dédiées à cette discipline, avance Julie Mathieu, rédactrice en chef du magazine "Fou de pâtisserie". Signe des temps, deux femmes ont remporté l'émission-concours "Qui sera le prochain grand pâtissier ?", sur France 2. Ensuite, les blogueuses et instagrammeuses ont pris le relais. » La médiatisation, ultime catalyseur de ces nombreuses vocations... ? Pas seulement. « J'ai commencé ma carrière dans les cuisines de grands restaurants, c'était très difficile d'être une femme dans l'univers viril des brigades, se souvient Jessica Préalpato, du Plaza Athénée. Le rythme est éprouvant et, quand je craquais, on me reprochait d'être trop sensible ; dans cette ambiance macho, il faut se comporter comme un homme, c'est "marche ou crève". Et puis, j'ai eu une révélation pour la pâtisserie. L'ambiance y est très différente : le laboratoire est séparé des cuisines ; l'équipe plus restreinte forme une famille bienveillante et souvent plus paritaire. » Un cocon plus serein, mais resté longtemps dans l'ombre. « On a aussi poussé les femmes en pâtisserie parce que cette discipline était moins mise en valeur que la cuisine. La star, c'est le chef, analyse Vêrane Frédiani. Mais, comme dans la gastronomie, la place des femmes en pâtisserie est liée à celle que veulent bien leur laisser les hommes. » Pour Julie Mathieu, la montée des cheffes a pu se faire aussi grâce à la bienveillance d'une nouvelle

ROUGUI DIA

Fondatrice d'Un Amour de Baba

Dans sa boutique de la rue du Faubourg-Saint-Honoré, cette ancienne cuisinière passée par le restaurant Petrossian nous reçoit entre deux livraisons de babas. Ici, la star, c'est « ce gâteau un peu désuet, très sirupeux, qui a un goût d'interdit à cause de l'alcool qu'il contient ». Après des années à travailler dans des brigades, c'est un conseil du chef Thierry Marx qui provoque le déclic. « Il m'a dit : va où l'on ne t'attend pas. » Un pari réussi pour celle qui peut produire jusqu'à 800 babas au rhum par jour et qui le décline sans alcool en 26 versions, dont framboise, tatin, poire ou yuzu.



génération de pâtissiers comme Christophe Michalak, Pierre Hermé ou Christophe Adam, qui les ont formées et leur ont donné des responsabilités. « Cette situation de dépendance explique aussi que leur parole est assez peu libre sur le problème du sexisme dans ce milieu », ajoute Vêrane Frédiani. Parmi les pâtisseries que nous avons interviewées, seule Jessica Préalpato, protégée par son succès et

“ LES FEMMES REPRÉSENTENT 73 % DES EFFECTIFS DU C.A.P. RÉSERVÉ AUX ADULTES DE L'ÉCOLE FERRANDI. ”

AUDREY JANET, DE L'ÉCOLE FERRANDI

**GAËLLE, CAMILLA
ET MARGHERITA****Pâtisseries chez Chambelland**

Les membres du trio de cette boulangerie-pâtisserie du 11^e arrondissement de Paris ont plongé les mains dans la farine sur le tard, après des études de musique, de psycho et de biologie. Elles défendent une pâtisserie responsable mais gourmande : « Nous travaillons nos gâteaux en 100 % bio avec du sucre non raffiné et 100 % sans gluten. Nous n'utilisons aucun additif, gélifiant ou colorant. » Des contraintes qui requièrent une part d'expérimentation et d'imagination et quelques renoncements – « sans gluten pas de pâte feuilletée ». Leur gâteau signature ? La Marquise, une tarte citron à la meringue sans lactose.

sensible à ces questions de parité, a osé véritablement s'exprimer sur des sujets qui coïncident encore dans les cuisines et laboratoires : « Être féminine, c'est parfois un problème. On m'a reproché de me maquiller, d'arriver au travail apprêtée, confirme la cheffe. La question de la maternité est également très épineuse. Comment garder sa place après une grossesse, comment s'organiser avec les horaires de la restauration ? »

Alors, pour s'émanciper, les femmes s'unissent parfois, à l'image du binôme derrière les gâteaux Foucade. Et surtout expérimentent pour se démarquer. « La pâtisserie doit faire sa révolution, se dépoussiérer, constate Julie Mathieu. Ces jeunes femmes l'ont compris et sont en train de jeter les bases d'une pâtisserie plus responsable et moins sucrée, avec des produits de saison, mais aussi sans lactose ou vegan. Je refuse par ailleurs l'idée qu'il existerait une pâtisserie de femmes, plus délicate. Nombre d'hommes font des gâteaux d'une élégance et d'une "féminité" incroyables. » Un constat que partage Véronique Frédiani : « On a souvent dit, notamment Paul Bocuse dans les années 1970, que les femmes n'innovaient pas, ce qui est faux, elles sont très à l'écoute des problématiques actuelles. C'est le cas des farines sans gluten qu'elles travaillent beaucoup et même dorénavant en boulangerie, comme Mamiche, à Paris, ou Dame Farine, à Marseille. » La boulangerie, le prochain eldorado féminin ? Chez Ferrandi, le CAP boulangerie pour les adultes en reconversion compte désormais 45 % de femmes contre 25 % quelques années auparavant. Après la femme du boulanger, le mari de la boulangère... ■

**CHRISTELLE BRUA****Cheffe pâtissière au Pré Catelan**

Superstar de la pâtisserie, la meilleure pâtissière de restaurant du monde a autant de poigne que de délicatesse. « J'ai passé un CAP cuisine, mais j'ai été attirée par le côté rigoureux de la pâtisserie, car il faut savoir mesurer au milligramme près. » Cette quête de perfection et sa passion dévorante pour son métier ont fait d'elle une figure ultra respectée du milieu. Et une cheffe déterminée – « j'ai toujours su que je voulais travailler dans un étoilé » – qui refuse qu'on l'assigne à son statut de femme dans un métier d'hommes. « Beaucoup de jeunes femmes s'identifient à moi et me demandent des conseils. Il ne faut pas cacher que c'est un métier qui nécessite beaucoup de sacrifices », rappelle cette mère d'un jeune garçon. Mais plus le temps de dissenter, ses équipes l'attendent pour le coup de feu. Au menu : sa désormais célèbre pomme en sucre soufflée.