

# La gastronomie tend la main à l'insertion professionnelle

**EMPLOI** Le CAP "Des étoiles et des femmes" débute sa deuxième année à Arles

Dans une société où l'inégalité de l'accès à l'emploi persiste et les questions de parités subsistent, l'univers de la restauration, incontestablement masculin, tente de faire des efforts pour féminiser ses cuisines. Le constat est là : selon une étude de Pole Emploi menée en 2017, les femmes représentent seulement 40,4% des salariés dans la restauration traditionnelle. "Grâce au programme "Des étoiles et des femmes", nous voulons favoriser la mixité dans la restauration et faire entrer une nouvelle génération de femmes dans les cuisines", affirme avec enthousiasme Mylène Philibert, chargée de coordination du projet sur le pays d'Arles.

Effectivement, depuis quelques années, le secteur s'active pour ouvrir davantage ses portes aux femmes. Parmi les acteurs de cette féminisation compte l'initiative "Des étoiles et des femmes", financée par Pole Emploi. Elle permet à des femmes de suivre un CAP cuisine en alternance. En binôme avec de grands chefs, la formation est répartie entre les salles de classe du lycée Privat et les cuisines de restaurants traditionnels, étoilés et gastronomiques du territoire.

## Sortir de l'exclusion professionnelle grâce à un programme aménagé

Lancé à Marseille, en 2015, par le chef étoilé Alain Ducasse et géré par la table de Cana, traiteur engagé, le programme accompagne des femmes isolées du marché du travail vers la réinsertion professionnelle via le secteur de la restauration. Arrivé sur le Pays d'Arles l'an dernier, le dispositif est parrainé par le chef de la Chassagnette, Armand Arnal. "Le projet est intéressant. J'ai décidé d'en faire partie car ce métier a besoin de se réinventer. Ce programme permet d'ouvrir les yeux sur les problé-



Loïc, commis de cuisine, explique à Maryse, candidate au CAP "Des étoiles et des femmes", les gestes à apprendre. /PHOTO N.P.

matiques rencontrées dans la restauration. Nous, [LES CHEFS], devons réfléchir à comment recevoir des personnes de tous horizons et revoir l'organisation de nos cuisines. Il faut aider celles qui veulent travailler" assure-t-il. En grande majorité, elles sont mères de famille, certaines sont issues des quartiers prioritaires de la ville d'Arles, et toutes sont demandeuses d'emploi et déterminées à porter leur projet jusqu'au bout. "Les horaires sont contraignants lorsqu'on a une vie de famille et la restauration exige beaucoup de discipline mais cela ne me fait pas peur. Je suis motivée et passionnée" lance l'une des 18 candidates pour le CAP. Alors que les jeunes mères sont détermi-

nées à se lancer dans un métier aux multiples "contraintes", la formation "Des étoiles et des femmes" vient justement s'adapter à leurs besoins. Créé pour favoriser l'insertion professionnelle, ce CAP est aussi une année de transition pour permettre aux femmes de devenir autonome, grâce aux aides fournies par les partenaires du dispositif : Pole Emploi, la fondation AG2R la Mondiale, Transdev, la société générale et le Greta. "Les futures apprenties seront considérées comme stagiaires ainsi elles pourront garder leurs aides Pole Emploi. Nous accompagnons les mères pour débloquent les aides sociales et accéder à des places en crèche pour leurs enfants. Elles reçoivent aussi une aide financière

pour les frais de mobilité et de garde" éclaire Mylène Philibert. Du côté des cuisines, les chefs doivent jouer le jeu et privilégier

les services du midi pour former les stagiaires dont la garde des enfants ne pourrait être assurée.

Noémie PITAVIN

## Cuisines ouvertes pendant la préformation

Pour accéder au CAP cuisine "Des étoiles et des femmes", les candidates au nombre de 18, ont suivi une préformation d'une semaine du 24 au 28 juin. La capacité d'accueil du centre de formation le Greta étant réduite, le jury composé des chefs cuisinés a départagé les postulantes à l'issue de la semaine, selon leurs motivations et projets respectifs, pour en garder 12. Afin d'exceller dans l'exercice de présentation, toutes ont été préparées pour passer devant le jury, finalement "très gentil et souriant, attentif et intéressé par nos motivations" a assuré l'une des candidates au sortir de son entretien. Effectivement pour mettre toute leur chance de leur côté, les participantes ont été coachées pendant trois jours : ateliers de théâtres, exercices de cohésion de groupe, etc. Et cerise sur le gâteau, elles ont terminé la semaine en beauté en enfilant le tablier. C'est le cas de Maryse, derrière les fourneaux, accompagnée ce jour-là du commis de cuisine

lui expliquant comment décorer les langoustes. Accueillie par le chef Franck Dumont (du restaurant "Aux Ateliers" à Maussane), Maryse confie : "L'ambiance est vraiment conviviale, j'adore ! Ce diplôme c'est mon avenir et je compte bien l'obtenir". Restaurant non étoilé et non gastronomique, "Aux ateliers" rejoint la belle brochette des restaurants étoilés déjà actifs dans le projet, tels que La Chassagnette, Baumanière ou encore L'Estelle en Camargue... Pas besoin d'étoile pour le succès. Au contraire, choisi pour la qualité de ses produits régionaux et la noblesse de sa cuisine traditionnelle, le chef a été demandé : "Ils sont venus me chercher et j'ai accepté. Il faut former de nouvelles personnes si on veut assurer la succession. C'est essentiel de donner une deuxième chance à ceux qui sont motivés", assure le chef. La semaine terminée et l'étape du jury réussie, pour toutes avec succès, les futures commises attendent les résultats des sélections. N.P.



Six des chefs membres du projet, dont Franck Dumont, ont auditionné les 18 candidates sur leurs motivations pour accéder à la formation "Des étoiles et des femmes". /PHOTO N.P.

## LE PORTRAIT DE MAËVA KAÏSSIS, L'UNE DES CANDIDATES

### "J'aime beaucoup la discipline demandée dans ce métier"



Elle est jeune, non diplômée mais surtout motivée et pleine de projets. À 22 ans, Maëva souhaite se lancer sur les routes de la gastronomie culinaire... et des vins. Après avoir passé une formation CAP coiffure, il y a cinq ans, la jeune femme a décidé de se consacrer pleinement à l'éducation de sa petite fille Dana, âgée de 4 ans. Néanmoins peu motivée par la profession de coiffeuse et passionnée de cuisine depuis l'enfance, elle entame aujourd'hui une reconversion dans la restauration, grâce à l'initiative "Des étoiles et des femmes". Portée par ce projet professionnel, elle voudrait créer, "un bar à vin restaurant, animé de soirées dansantes, à thèmes et d'ateliers de dégustations de vins. J'aimerais les accompagner de plats assortis pour faire décou-

vrir de nouvelles saveurs", explique-t-elle. C'est suite à une formation sur la connaissance des vins que l'idée lui est venue : "La femme de notre formateur, cheffe d'un restaurant, proposait des plats assortis aux vins, j'ai trouvé le concept sympa et cela a inspiré mon projet que je continue de développer". Une fois sur sa lancée la jeune femme s'est tout de suite tournée vers les aides d'accompagnement à l'emploi. Avec la mission locale de Saint-Martin de Crau, elle a recherché des formations dans la restauration. Jusqu'au jour où le centre d'aide pour l'insertion professionnelle des jeunes a reçu la fiche du projet "Des étoiles et des femmes". Formation pour adultes, CAP sur 1 an, aide à l'insertion des femmes seule avec enfant(s), aména-

gement des horaires... chacun des points de la formation l'a immédiatement séduite. Une fois le test de connaissance et l'entretien individuel passé, Maëva s'est retrouvée parmi les 18 candidates suivant la formation de sélection pour le CAP. Lors de la préformation, les ateliers de théâtre lui ont permis d'apprendre à gérer son stress et à travailler sa présentation pour passer devant le jury. La jeune femme s'est dite ravie à l'issue de sa journée d'immersion en cuisine "où tout est ordonné, bien organisé, et s'enchaîne avec rapidité et rigueur. J'aime beaucoup la discipline demandée dans ce métier". Mise en confiance le jour du passage devant le jury, Maëva a pu exposer ses motivations et espère être sélectionnée. N.P.

## Le chiffre

**2311**

Le nombre de photographes exposés lors des Rencontres depuis leur création, voilà 50 ans. L'événement se poursuit jusqu'au 22 septembre.

## La phrase

"Rien qu'à Nîmes, 90 policiers municipaux et 235 agents de sécurité privée seront mobilisés pour le passage du Tour"

RICHARD TIBÉRINO, ADJOINT AU MAIRE DE NÎMES DÉLÉGUÉ À LA SECURITE, À J-1 DE LA 16E ETAPE (NÎMES-NÎMES)

## A suivre

Deuxième session des photographes arlésiens à la MdVA

C'est reparti ! Après un début de saison riche d'une belle exposition au sein de la Maison de la Vie association, il est temps pour l'association des photographes du Pays d'Arles (APPA) de débiter sa deuxième session, toujours à la MdVA. Et ça débute dès aujourd'hui avec trois nouveaux photographes : Régine Chiffe, Alain Colombaud et Michel Lacanaud ainsi que Robert Rocchi, le président de l'association. Toutes leurs productions sont à découvrir jusqu'au 18 août. Le vernissage de cette deuxième séquence des expos de l'été aura lieu mercredi 24 juillet, à 18h30.

Le CIQ de l'Hauture avec le festival Phare. Le festival de court métrage "Phare" se déroulera du 1er au 3 août prochains, au théâtre antique (lire notre édition de mercredi 17 juillet). À cette occasion, l'association lance un appel à hébergement pour les bénévoles du festival, mais aussi, un appel à bénévoles, pour préparer le buffet de "l'after" de la soirée de clôture le 3 août. Les frais engagés seront pris en charge par le CIQ. Les personnes intéressées pour répondre à ces deux appels, doivent se faire connaître au 06 17 36 12 40 ou 07 81 68 60 75.

941337  
**ACHETE OU DEBARRASSE GRATUITEMENT** avec certificat de destruction pour la prime  
**Toutes épaves automobiles Tracteurs Et motos**  
**AUTOS SYMPAS 06.09.34.68.67**