

• VIOLENCES SEXUELLES

# Sexisme, harcèlement, agressions sexuelles en cuisine : cinq cheffes brisent l'omerta

Par Marie Aline , Elvire von Bardeleben , Yann Bouchez , Pierre Hardy et Laurent Telo

Publié le 13 novembre 2020 à 03h14, mis à jour le 13 novembre 2020 à 15h43

Lecture 23 min.

Article réservé aux abonnés

Offrir l'article

**ENQUÊTE | A leurs débuts, elles ont plongé dans un quotidien de blagues salaces, de remarques sexistes, de gestes déplacés, et parfois d'agressions. Marion, Anissa, Margot, Laëtitia et Anna espèrent que leurs témoignages éviteront aux futures cuisinières de dire un jour #metoo.**

Couilles d'âne, roupettes d'agneau aux cèpes et grenailles, couilles du pape en confiture, précieuses au beurre... Laëtitia Visse vient de publier son premier recueil de recettes : *Les Couilles. Dix façons de les préparer*, aux éditions de l'Épure. Elle balance l'ouvrage sur la table avec un grand sourire car elle sait que le titre va faire son petit effet. En août, après dix ans de carrière dans des cuisines parisiennes, elle a ouvert son restaurant, La Femme du boucher, rien qu'à elle, à Marseille.



La cheffe Laëtitia Visse, 30 ans, à La Femme du boucher, le restaurant qu'elle a ouvert il y a quelques semaines, à Marseille, le 25 octobre. BETTINA PITTALUGA POUR M LE MAGAZINE DU MONDE

C'est à dix minutes du Vieux-Port, dans une petite rue derrière la préfecture, une ancienne institution locale qu'elle a rachetée et remise au goût du jour.

Auparavant, ça s'appelait La Boucherie, et le boucher, qui avait de la place dans son arrière-salle, avait installé des tables et des chaises. Le lieu était devenu aussi un restaurant. Chez Laëtitia Visse, on mange très, très bien, même si le menu de ce 7 octobre ne propose aucun attribut mâle mitonné. Ce recueil de

recettes de couilles, c'est évidemment « *un pied de nez* » pour Laëtitia Visse. Un pied de nez salubre, pour se persuader qu'elle est définitivement sortie du « *système* », comme elle l'appelle. Le « *système* » des grands restaurants tenus par des grands chefs où elle a toujours voulu exercer, des étoiles Michelin plein les yeux.

Au tout début, cette Parisienne, fille de chanteurs lyriques, voulait passer sa vie à cuisiner. Gamine, elle ne savait même pas que cuisinière pouvait être un métier. Après, elle a passé trois ans dans une prestigieuse école d'hôtellerie, l'école Ferrandi à Paris, à écumer les stages dans des restaurants, étoilés ou non.

**« Il m'attrape par le col, il s'approche à deux centimètres de mon visage, il me regarde dans les yeux et il me dit : "T'es mon apprentie, je fais ce que je veux". J'avais 17 ans. » Laëtitia Visse**

Très vite, elle s'est aperçue que les exigences de la haute gastronomie pouvaient autoriser des abus, des dérives, du harcèlement, des agressions sexuelles, sans que cela ne dérange grand monde au sein du fameux « *système* ». Elle a violemment pris conscience de cette réalité lors de sa première année d'école : « *J'ai tout de suite entendu des "tu sucés, toi ?" ; "t'as un joli petit cul, on doit être bien dedans" ; "qu'est-ce qu'il y a, salope ?" ; "tu vas encore chialer ?" Voilà. C'est de l'humour. Mais quand c'est répété toute la journée... »*

Laëtitia Visse effectue un de ses premiers stages dans un restaurant gastronomique parisien non étoilé. C'est son deuxième jour et le sous-chef lui demande de la suivre dans la chambre froide du sous-sol. Elle ne se souvient plus très bien de ce qu'ils devaient aller chercher : « *Cette scène m'a un peu fichu le cerveau en l'air et ma mémoire a zappé beaucoup de détails de ce moment-là.* » Quoi qu'il en soit, le sous-chef la colle contre le mur. « *Il m'attrape par le col, il s'approche à deux centimètres de mon visage, il me regarde dans les yeux et il me dit : "T'es mon apprentie, je fais ce que je veux." J'avais 17 ans. J'ai couché avec lui pour être tranquille.* »

Pas dans la chambre froide, mais un peu plus tard. Elle se met à parler plus vite quand elle évoque cette vie d'avant, quand, dans son esprit, tout se mélangeait : « *Il y a plein de fois où je l'ai fait à contrecœur. Parce que ça me simplifiait la vie,*

*en fait. "Tu veux mon cul? Je te le donne mais, après, tu me laisses tranquille". Je ne me suis jamais fait violer parce que j'ai cédé très facilement. Je ne regrette pas, j'ai fait comme j'ai pu. »* L'article 222-23 du code pénal précise que tout acte de pénétration sexuelle, de quelque nature qu'il soit, commis par violence, contrainte, menace ou surprise est un viol. Il est puni de quinze ans de réclusion criminelle.

## Un climat de harcèlement

Aujourd'hui, Laëtitia Visse a 30 ans, un petit ami, et il peut lui arriver de se réveiller la nuit à cause d'une chambre froide. Elle n'est pas toute seule à nous raconter des histoires de ce genre. *M Le magazine du Monde* a enquêté pendant deux mois et recueilli une vingtaine de témoignages de cheffes. Toutes, à l'exception notable de l'une d'entre elles, nous ont rapporté la même chose : au minimum un climat de harcèlement, fait de remarques sexistes, de gestes déplacés, et souvent des agressions, voire des tentatives de viol.

Beaucoup hésitent encore à en parler publiquement. Certaines réfléchissent à saisir la justice. Les cinq cuisinières qui ont accepté de raconter en détail leur parcours ont posé une double condition : ne pas révéler le nom de leurs agresseurs ni celui des établissements, souvent prestigieux, dans lequel les faits se sont déroulés.

**Lire aussi** | [Le parcours difficile des femmes qui dénoncent le harcèlement sexuel au travail](#)

Il fait beau ce 26 octobre au-dessus du Café Mirabelle. Le confinement et la fermeture des bars et restaurants n'ont pas encore été actés. Margot Servoisier, Marion Goettlé et Anissa Ayadi ont rendez-vous. Elles seules ont pu se libérer pour la photo de groupe. Les autres travaillent. Marion, 26 ans, reçoit chez elle. Son restaurant, dans le 11<sup>e</sup> arrondissement de Paris, près du cimetière du Père-Lachaise, elle l'a ouvert à seulement 22 ans. Margot, 27 ans, la voix douce, les yeux un brin cernés, arrive à l'instant d'Amiens. Elle y tient une boutique de pâtisseries, Les Gâteaux de Margot, dans une rue calme à quelques pas du centre-ville. Une pièce accueillante aux murs rose pastel, avec des odeurs de biscuits qui rappellent les cuisines d'autrefois.

De gauche à droite : Annissa Ayadi, Marion Goettlé et Margot Servoisier, au Café Mirabelle, à Paris, le 26 octobre. BETTINA PITTALUGA POUR M LE MAGAZINE DU MONDE

Anissa, 28 ans, pousse la porte du Café Mirabelle. Essoufflée, elle est un peu en retard, épuisée par son week-end. Au début de l'année, elle a monté Saisoné, son service de traiteur et, malgré les restrictions sanitaires, elle travaille beaucoup. Marion leur sert café, thé glacé et grands rires décontractants. Si Marion et Margot ont travaillé ensemble chez le pâtissier parisien Sébastien Gaudard, rue des Martyrs, à Paris, elles ne se sont pas vues depuis quatre ans. Elles ignoraient qu'elles partageaient aussi ce parcours fait de violences. Anissa, elle, ne connaît personne. Mais, au cours d'une remuante séance photo, les trois femmes, très émues, se retrouvent à s'agripper les unes aux autres. Pour se soutenir, au sens propre comme au figuré.

Toutes ont été victimes de violences sexistes ou d'agressions sexuelles dans l'exercice de leur métier. Aujourd'hui, elles sont encore debout, pour assouvir la passion de leur vie, mais autrement, hors du « système », à l'ombre des étoiles ou des titres de meilleur.e ouvrier.ère de France. Ces cinq cuisinières ont choisi de travailler différemment. Elles ont aussi décidé de replonger dans des souvenirs nauséeux parce qu'elles ont « *beaucoup, beaucoup regretté de ne pas avoir parlé à l'époque*, admet Margot Servoisier. *Sur le moment, on se protège*

*juste, et point. On se dit toujours qu'on exagère, qu'on se fait des films, que c'est peut-être normal ».*

Et aussi, ajoute Anissa : « *Notre silence, à l'époque, de ce qu'on a subi, a pu mettre d'autres femmes en danger.* » Elles sont unanimes sur ce point : il faut impérativement améliorer le respect de la femme sur son lieu de travail et « *débanaliser le sexisme dans les cuisines*, martèle Marion Goettlé. *La pression n'est pas une excuse. Evidemment, dans les restaurants gastronomiques, l'exigence est maximale. Le problème, c'est qu'il faut la séparer du harcèlement ».* Elle renchérit : « *Il faut arrêter de croire et de faire croire que le sexisme est un passage obligé.* »

Si seulement elles pouvaient apporter ne serait-ce qu'un caillou à cet édifice. Alors elles ont choisi de parler. Même si c'est sordide, éprouvant. Même si le contexte est lourd. Le suicide, le 29 septembre, du chef Taku Sekine, accusé, sans preuves, d'agressions sexuelles et de viols sur les réseaux sociaux et un site spécialisé, a tétanisé certaines victimes pourtant prêtes à témoigner sur d'autres cas. « *Ce suicide m'a fait de la peine. Mais on ne peut pas reprocher à ceux qui ont donné son nom d'avoir voulu lever l'omerta.* »

**Lire aussi** | [Atabula, le site gastronomique qui se rêve en Zorro des cuisines](#)

C'est encore Marion Goettlé qui parle. Issue d'une longue lignée de restaurateurs alsaciens, elle arrive à Paris, en 2014, des images de *Ratatouille* plein la tête. Comme Linguini, l'un des personnages principaux, elle vient d'être embauchée comme demi-chef de partie dans l'un des restaurants les plus courus de la capitale. Un deux-étoiles, pas loin de la tour Eiffel. Sa famille est fière et Marion est gonflée d'ambition.

Elle a loué, exprès, une chambre de bonne de 12 mètres carrés, accolée au restaurant. Pour que sa vie, désormais, soit tout entière cette cuisine qui ressemble à un long couloir. Un couloir interminable, comme ces journées durant lesquelles elle est contrainte d'écouter un disque rayé qui débite des blagues misogynes, salaces ou graveleuses – « *Tu bosses avec des brassières de sport ? C'est moche, c'est pas sexy* » –, des journées durant lesquelles elle doit accepter de se faire humilier – « *t'es dégueulasse* », « *dégage de là avec ton cul de vieille* ».

Marion est devenue la proie du chef exécutif. En l'absence du grand chef, un cuisinier médiatique, c'est lui le patron. Avec les hommes, il fonctionne à la menace, avec les femmes, au rabaissement. Un jour, en plein service pâtissier, il se place juste derrière elle : « *T'es moche* », « *tu plais pas aux mecs* »... Le chef reste planté là, à enchaîner les insultes pendant de longues minutes. Il finit par lui dire que, de toute façon, elle bosse mal. Qu'elle ne sait pas travailler. « *Là, ça m'a touchée*, raconte Marion. *En tant que personne, je ne l'estimais absolument pas. Mais c'était mon chef et, techniquement, il était fort. Donc, ça m'a fait un truc. Il m'a regardée : "Aaaah, maintenant j'ai compris comment te faire chier. Mais putain... T'es pas facile à faire pleurer quand même" ».*

Marion Goettlé, dans son salon de thé-restaurant Le Café Mirabelle, à Paris, le 26 octobre. BETTINA PITTALUGA POUR M LE MAGAZINE DU MONDE

Margot Servoisier a l'allure d'une étudiante, mais c'est trompeur. Quand elle a décidé d'abandonner ses études en finances pour enfiler le tablier, au mitan des années 2010, elle se rappelle les mises en garde : « *Mon entourage m'a dit que j'allais être trop faible pour ce métier. Mais c'est pas parce que je mesure 1,58 m et que je pèse 50 kg que j'ai pas de force, pas d'endurance, pas de caractère.* »

Entre 2016 et 2017, dans le restaurant gastronomique d'un hôtel de luxe lillois, elle vit des mois comme des cauchemars. Elle est recrutée par un chef pâtissier,

la cinquantaine, qui travaille depuis plusieurs années dans ce double établissement : une brasserie servant 250 couverts par jour et un « gastro » de 45 couverts. Ça débute mal : des remarques sur son physique, « *tout le temps* », et puis « *il me posait des questions sur ma vie privée, sur mes pratiques sexuelles... Il m'a proposé de mouler mon corps dans du chocolat* ».

Un jour, il va jusqu'à se coller à elle pour lui montrer « *une recette de mousse* », croit se souvenir Margot. Il lui prend les mains et se place juste derrière elle, de manière à la bloquer contre le marbre. Son sexe contre ses fesses. « *Chef!* », proteste-t-elle en le repoussant tant bien que mal. La scène se passe en plein après-midi, au beau milieu du « laboratoire » de pâtisserie. Le sous-chef est à côté, il ne dit rien. Le chef pâtissier, lui, rigole. Et reprend sa démonstration, comme si de rien n'était.

## « Blagues de cul, tout le temps, devant tout le monde »

A l'époque, Margot n'en parle pas autour d'elle. « *Il y a toujours le doute, c'est un peu comme les colleurs dans le métro, est-ce que c'est fait exprès ou pas ?* » Elle ne se sent pas d'en parler aux six autres membres de l'équipe, dont une seule fille à part elle. « *C'était compliqué, l'équipe était fan du chef.* » Benjamin Glandier, qui travaillait à l'époque dans ce restaurant, se souvient « *des réflexions misogynes et des blagues de cul tout le temps, devant tout le monde* » du chef de pâtisserie.

Le jeune homme n'a pas assisté à la scène de la recette décrite par Margot, qu'elle lui a racontée après avoir rencontré M. « *A l'époque, je n'aurais pas imaginé qu'il aille aussi loin, pour moi, c'était juste des mots* », dit Benjamin. Lorsqu'elle présente sa démission, à l'été 2017, après ce « *geste de trop* », une responsable des ressources humaines demande à Margot si elle a eu des soucis avec ledit chef. Elle répond « *non* ». Elle s'en veut de n'avoir pas parlé à l'époque, effrayée d'imaginer que d'autres aient pu subir, par la suite, les mêmes comportements. Contactée, la direction de l'établissement a répondu qu'elle n'avait pas été saisie « *de la moindre plainte concernant ce chef pâtissier* ».



Margot Servoisier, dans son salon de thé Les Gâteaux de Margot, à Amiens, le 29 octobre. BETTINA PITTALUGA POUR M LE MAGAZINE DU MONDE

Anna Jourdain nous reçoit dans son appartement parisien, à Belleville. Elle vient d'apprendre qu'elle a perdu son boulot. Le coronavirus est encore passé par là. Mais, une fois de plus, elle encaisse. Elle a 30 ans, elle a grandi à Montpellier et elle travaille en cuisine depuis sept ans. Elle s'est bâti un CV plus que respectable, naviguant des étoilés de l'Ouest parisien aux bistrot branchés de l'Est parisien, passant de commis à seconde. En 2013, elle est recrutée dans un restaurant prestigieux et étoilé du 16<sup>e</sup> arrondissement. Elle intègre une brigade d'une quinzaine de personnes.

Anna veut faire honneur à son nouvel emploi ; elle ne compte pas ses heures, ne prend pas de pause. Elle proteste gentiment lorsque, tous les matins pour lui dire « bonjour », ses nouveaux collègues lui demandent si « [elle] *la prend dans le cul* ». Plus tard, dans la journée, les blagues roulent autour de sa vie sexuelle ou de ses règles. Jusqu'au soir où, pour blaguer, encore et toujours, deux collègues l'humilient devant toute la brigade.

Il est tard. C'est la fin du service, chacun doit nettoyer son poste après quinze heures de travail. Anna est accroupie pour laver les portes des frigos. Devant

elle, un collègue frotte le plan de travail. Derrière elle, un autre passe du vinaigre. Les deux hommes se rapprochent simultanément d'Anna.

**Lire aussi** | [Neuf femmes sur 10 disent avoir subi une pression pour avoir un rapport sexuel, selon une enquête](#)

Celui de devant lui présente son bassin, à la hauteur du visage, pose la main sur sa tête, en marmonnant quelque chose dont Anna ne se souvient pas, pendant que celui de derrière simule une levrette. Ils rigolent et, avec eux, la brigade entière. *« Celui qui avait sa main sur ma tête avait le bassin quand même très proche de mon visage. Mais, déjà, la pression de cette main sur ma tête était insupportable. Je me suis relevée en disant que c'était pas drôle. Et eux : "Oooh, ça va !" ».*

Anna s'énerve, puis rentre chez elle pour revenir travailler le lendemain matin, comme d'habitude. A-t-elle eu l'idée d'en parler au chef du restaurant ? *« Mais pour dire quoi ? Qu'ils ont mimé un plan à trois pendant que je faisais le ménage ? Il m'aurait ri au nez. »* Elle ne parlera de cet épisode à personne avant le jour où nous la contactons pour ce sujet, sept ans plus tard.

Juste après notre interview, elle s'est livrée à son amie et ancienne patronne, Léa Fleuriot, cheffe du Cadoret. Léa pense que cette agression n'a heureusement pas brisé Anna. Cette dernière décrit Anna comme une personne probablement changée par ces années et qui, aujourd'hui, *« observe comment les gens se sentent dans une brigade et fédère tout le monde. Elle a ce côté très humain dans un travail où on nous a toujours appris à tout ravalier ».*

La cheffe Annisa Ayadi, 28 ans, qui a monté Saisoné, son service de traiteur, en début d'année, ici au Café Mirabelle, à Paris, le 26 octobre. BETTINA PITTALUGA POUR M LE MAGAZINE DU MONDE

Anisa Ayadi vit près de la gare du Nord, dans un appartement sous les toits qui lui sert de labo pour son service de traiteur. Diplômée d'un master de communication, elle s'est reconvertie dans la cuisine il y a deux ans. Elle se forme sur le tas et se propulse rapidement sous-cheffe puis cheffe. Pendant ses études, elle est serveuse dans un bar-restaurant parisien près des Halles, à Paris, où il y a une réserve, des escaliers étroits pour descendre à la cuisine et aussi un bureau à l'étage. Autant d'endroits où le patron accule les serveuses qu'il juge à son goût.

Dès les premiers jours, Anissa se retrouve dans la réserve avec lui. Il la coince, lui touche les seins, les fesses et le sexe par-dessus les vêtements. Elle se débat, lui met une gifle, lui dit de ne pas recommencer et retourne travailler. A l'époque, Lucile Grémiont travaille dans le même bar-restaurant. Elle se souvient : « *Oui, j'ai déjà vu le patron emmerder Anissa. J'ai déjà entendu Anissa crier, à l'étage, "vas-y lâche-moi!". Mais c'était vicieux, car on ne savait jamais si c'était pour rire ou si c'était vraiment lourd. Enfin, je l'avais déjà vue se prendre des mains au cul. Il y avait une sorte d'acceptation de la part de toute l'équipe.* »

## « Il me touchait tous les jours. Je le repoussais, je lui mettais des tartes, mais j'avais besoin de travailler. » Anisa Ayadi

Anissa raconte que les assauts étaient quotidiens, une main aux fesses, un baiser volé, des mots susurrés : « *Tu verras quand on couchera ensemble, ça sera le nirvana.* » Elle voudrait qu'il arrête, mais elle a aussi développé une relation amicale avec l'homme. « *Il s'intéressait à mon avenir, voulait m'aider à concrétiser mes projets.* » Elle sait qu'elle n'est pas la seule à subir cela. Parfois, dans l'équipe, les filles se disent « *c'est relou, mais bon, c'est le patron* ». Anissa a la sensation de ne pas se laisser faire et, malgré la situation, se sent en sécurité. « *Il me touchait tous les jours. Je le repoussais, je lui mettais des tartes, mais j'avais besoin de travailler.* »

Les cuisines d'un restaurant sont-elles encore, en 2020, un sanctuaire déserté par la loi et la justice ? Les cinq cheffes évoquent spontanément la difficulté insurmontable de briser le sceau du silence. Laëtitia Visse : « *Tout le monde ferme les yeux et tout le monde a peur. Il y a des menaces extrêmement violentes : "Si tu ouvres ta gueule, tu ne retravailleras plus jamais nulle part." Donc, tout le monde participe à ce système. On sait qu'une main au cul c'est interdit, mais c'est tellement banal, ça ne choque absolument personne. A partir du moment où tu es en cuisine, tu as choisi, tu subis, tu fermes ta gueule et tu acceptes. En fait, quand on est une femme en cuisine, on est formatée pour tout accepter.* »

Elles savent aussi que les racines du problème se situent dans la violence inhérente au métier : les douze heures de travail par jour, un lieu exigü où il fait chaud, un seul repas par jour avalé à la va-vite, la pression du coup de feu, il faut aller vite, très vite. Et dans ces conditions les soi-disant « *dérapiages* » font office de soupapes de décompression. Ce n'est pas simplement une grosse couche de gras qu'on peut enlever d'un bon coup de cuillère et jeter à la poubelle pour tout recommencer ; autrement, en mieux, en bien. Elles savent que ces pratiques sont ancrées au plus profond d'un milieu ultra-machiste et sexiste.

**Lire aussi** | [Les effets pervers sur «la rentabilité et les additions» des étoiles du Guide rouge Michelin](#)

Anna Jourdain : « *Il y a de plus en plus de mecs super en cuisine. Mais d'autres sont juste des pauvres petits garçons qui se retrouvent dans un milieu où le système est à l'ancienne. Il y a cette misogynie ambiante. Et encore, je ne suis pas*

*une femme noire ou lesbienne. Car plus tu es minoritaire, plus tu t'en prends. Les gars, ils arrivent à 16 ans, ils pensent que c'est une norme. La vie de cuisinier est une vie de frustré, parce que tu travailles quand les autres s'amuse.* »

Il y a une phrase qui résonne encore en Laëtitia Visse, la néo-Marseillaise. « *Un chef m'a dit un jour que l'apprentissage en cuisine était comme un viol.* » Elle était, à l'époque, étudiante en cuisine, à Ferrandi, où les élèves apprennent en alternance : « *Je me souviens d'un stage dans un restaurant... Souvent, quand le chef avait des potes qui venaient manger, ils leur proposaient de descendre au vestiaire pendant que je me changeais. J'ai craqué. Je suis allée à l'école et je me suis mise à pleurer dans le bureau du directeur.* » Elle le supplie de lui trouver un autre stage. En vain. De Ferrandi, Anna Jourdain se souvient « *de profs à l'ancienne, graveleux. Comme mon principal référent ne me traitait pas comme les autres, tout le monde pensait que je me le tapais* ». Aujourd'hui encore, elle rigole à l'évocation de cette idée absurde.

**Lire aussi :** [Violences en cuisine : les vieilles traditions ont la vie dure](#)

Laure Dubois-Imbéry est, depuis huit ans, directrice de l'apprentissage et de l'administration des formations à Ferrandi. Elle assure qu'il existe, depuis son arrivée, un plan de prévention contre toutes les formes de discrimination. « *Sur le sujet du sexisme et des violences, ce qui est le plus important pour nous et le plus difficile, c'est de faire en sorte que les jeunes parlent de leurs problèmes. Ça, c'est un vrai souci, c'est une vraie difficulté que l'on rencontre. Qu'ils nous en parlent et qu'ils en parlent à leurs familles* », confie-t-elle, précisant que, « *si un jeune nous fait remonter des problèmes graves, on l'accompagne systématiquement pour changer d'entreprise* ».

Un an après son intégration à l'école hôtelière de Strasbourg, à 14 ans, Marion Goettlé est surprise en train d'embrasser un garçon. Elle est immédiatement convoquée dans le bureau de la directrice : « *Les femmes qu'on épouse ne sont pas celles avec qui on couche, méditez là-dessus.* » Marion est première de sa classe, elle échappe au renvoi mais écope de deux mois à la plonge. Son petit copain, lui, s'en tire sans aucune punition. Pour Marion, la scène a un goût âcre de déjà-vu : il y a bien longtemps, sa grand-mère avait été expulsée de cette même école pour être sortie avec celui qui, quelques années plus tard, deviendrait son mari.

Les parents de Marion, cuisiniers tous les deux, l'avaient pourtant prévenue que l'hôtellerie restauration était un milieu redoutable pour les femmes. *« J'ai passé ma jeunesse à me dire "accepte que ça va se passer comme ça, accepte le harcèlement". Je me disais qu'à partir du moment où je le savais, je pourrais encaisser. »*

## **Le courage de dire « stop »**

Il est infini, le temps nécessaire pour ouvrir les yeux, le temps pour s'autoriser, enfin, à remettre en question l'illégitimité d'un chef et ne plus laisser passer aucune brimade ni le moindre geste ou la moindre parole déplacée. L'instant crucial de la prise de conscience, le courage de dire « stop » peut partir de presque rien. Pour Margot Servoisier, ce fut la démission de son collègue, Benjamin Glandier, qui était sa bouée de sauvetage car il faisait « tampon » entre le chef et elle.

De gauche à droite : Marion Goettlé, Anissa Ayadi et Margot Servoisier, au Café Mirabelle, dans le 11ème arrondissement de Paris, le 26 octobre. BETTINA PITTALUGA POUR M LE MAGAZINE DU MONDE

Elle s'est retrouvée toute seule et alors elle n'a plus supporté, plus du tout. Pour Marion Goettlé, c'est parti d'une relation amoureuse entamée avec un jeune

chef italien, rencontré dans une cuisine parisienne. Elle ne veut surtout pas que leur liaison se sache, mais une employée les surprend et vend la mèche. Le chef prend à partie le jeune cuisinier, un rouleau de film alimentaire dans la main : *« Je vais te poser des questions sur Marion et si tu ne me réponds pas, je te frappe. »* Le chef lui demande si *« elle est chaude »* ou encore si, quand *« elle suce, elle avale »*. L'amoureux ne se démonte pas : *« Chef, ça ne te regarde pas. »*

*« J'ai eu le déclic une semaine plus tard, en y repensant, raconte Marion Goettlé. Je me suis dit que ce n'était pas possible de parler comme ça, de manière tellement violente, de la vie sexuelle d'une jeune femme qui a à peine 20 ans. Je me suis dit : "Non, c'est trop". »* Le jour même, elle est rentrée chez elle rédiger sa lettre de démission.

## Une mise en examen pour viol

Pour Anissa Ayadi, qui ne se sentait pas forcément en danger avec son patron qui la tripotait tous les jours, est arrivé le moment où elle a appris qu'il avait violé une de ses collègues. Une information judiciaire a été ouverte en juillet 2017 et l'homme a été mis en examen pour viol et agressions sexuelles, nous a indiqué le parquet de Paris, ajoutant qu'il est actuellement en détention provisoire. Anissa regrette : *« J'avais toujours pardonné son côté pervers. Je me disais "c'est un gros lourdaud, il ne passera jamais à l'acte". Et le jour où j'ai appris qu'il l'avait fait, je m'en suis voulu de n'avoir rien dit. J'ai cautionné son truc, en fait. »*

Pour Anna Jourdain, c'est une énième agression, pas plus dégueulasse que les autres. Mais, soudain, une étincelle : la normalité devient une énormité. Un collègue qui lui touche les fesses avec un rouleau de film alimentaire. Elle qui se retourne, outrée ; lui qui réplique : *« Au moins, ça n'est pas avec ma main. »* Mais, pour une fois, toute la brigade s'élève contre lui, le chef en tête. Ce moment précis sonne comme une « réparation » des agressions passées. Il ouvre des horizons : il est possible de travailler autrement. Sans violence, sans humiliation, dans la sérénité et la bienveillance.

Dans son salon de thé, Margot Servoisier travaille avec trois autres femmes, aucun homme. *« Ce n'est pas un choix. Simplement, les personnes qui postulent et qui correspondent au poste sont toujours des femmes. Peut-être que la boutique a aussi quelque chose de féminin, qui ne parle pas aux garçons... Je n'en sais rien. »*

Quoi qu'il en soit, son salon lui apporte une assurance, malgré le stress de l'entrepreneuse : *« Face à moi, tous mes prestataires sont des hommes. Il faut bien que je leur tienne tête. »*

## « Inverser la tendance »

En revanche, dans sa cuisine, elle n'a pas besoin de faire la police : *« Je n'inflige pas à mes employées ce que je n'ai pas aimé qu'on me fasse. Je n'ai pas envie de leur mettre la pression pour rien. On ne sauve pas des vies, on fait juste des gâteaux. Certes, j'ai une rigueur, de l'exigence, mais ce n'est pas pour autant que je vais être désagréable. »*

Anissa Ayadi se bat aussi au quotidien contre l'idée que la cuisine doit être une souffrance. *« Et pourquoi la cuisine, ce ne serait pas plutôt de l'amour et de la passion ? »* Avec une amie rencontrée dans le bar-restaurant où elle s'est fait agresser, elle a créé un cercle d'entrepreneuses. *« On veut mettre en avant les femmes talentueuses qui peuvent se suffire à elles-mêmes. »*

Anna Jourdain, elle, est optimiste : *« Je crois vraiment qu'on va passer à autre chose. C'est à ma génération d'inverser la tendance. Il faut que les chefs nous respectent pour ce qu'on est, que l'on ait du temps pour faire des pauses, ne pas faire autant d'heures. Que tout le monde soit moins fatigué. S'il y a moins de fatigue, il y aura moins de violence, de racisme, de misogynie, d'homophobie en cuisine. C'est un tout. »* Elle rêve d'un bar de plage tenu *« à 100 % par des femmes. Car j'ai la chance d'avoir des femmes talentueuses autour de moi avec lesquelles ça se passerait super bien ».*

**« Pourquoi, à 26 ans, c'est à moi de m'insurger ? Pourquoi c'est à moi d'aller dire : “Hé ! les gars, on s'occupe des élèves des écoles hôtelières où on les laisse dans la gueule du loup ?” »**  
**Marion Goettlé**

Laëtitia Visse est restée à Marseille pour se faire photographe parce que, juste avant le confinement, elle en était *« à un [service de] midi près »*. Et que La Femme du boucher est ouvert depuis peu : *« Je n'assume pas complètement. J'ai l'impression qu'il faut encore que je m'excuse de quelque chose. Je me suis battue*



*pour être chez moi, et pourtant, j'ai toujours l'impression de l'avoir volé à quelqu'un. La confiance en soi, c'est pas encore ça... Quand tu t'es fait trop casser, tu te sens gênée d'être là... Si c'était à refaire, je ne le referais pas. Et pourtant, aujourd'hui, je n'ai jamais été aussi heureuse de ma vie. Mais je ne suis pas sûre qu'on soit obligée de passer par la souffrance pour apprécier le bonheur. »*

Marion Goettlé est comblée, elle gère le Café Mirabelle depuis trois ans et demi et c'est un plaisir simple. *« C'est vraiment agréable de bosser comme tu l'entends. J'ai aussi la chance de pouvoir former des jeunes stagiaires. Et puis tu as ta clientèle, qui te remercie, te félicite, et qui t'engueule aussi, parfois. J'ai souvent rougi pour des compliments. Je suis fière de ce que j'ai accompli. Je n'en demande pas plus pour l'instant. »*

Au Café Mirabelle, le soleil commence à décliner. En racontant son histoire, pour la première fois, au micro de « Bouffons » (un podcast du studio Nouvelles Écoutes, en août 2020), Marion a eu l'idée d'intervenir dans les écoles hôtelières pour sensibiliser les élèves au harcèlement en cuisine. *« J'y vais parce qu'il faut que ce soit fait, parce que la cause est importante. Et, pour être sincère, ça me choque de me dire... Même si je sais que je ne suis pas la seule, pourquoi, à 26 ans, c'est à moi de m'insurger ? Pourquoi c'est à moi d'aller dire : "Hé ! les gars, on s'occupe des élèves où on les laisse dans la gueule du loup ?" »*

**Lire aussi** | [Les dérives du management de McDonald's en France : sexisme, harcèlement, agressions sexuelles](#)

**Marie Aline**

**Elvire von Bardeleben**

**Yann Bouchez**

**Pierre Hardy**

**Laurent Telo**