



the fork
a french food company



**Journée internationale de la Femme.
TheFork donne la parole à 5 femmes du secteur
de la restauration et fait le bilan de son propre
environnement de travail. #BreaktheBias**

TheFork, a recueilli le témoignage de 5 femmes aux parcours atypiques pour en savoir plus sur la place des femmes dans le secteur de la restauration. La plateforme leader de la réservation de restaurants en ligne confirme de son côté sa volonté de créer un environnement de travail de plus en plus inclusif avec des actions axées sur l'égalité des sexes, l'application de politiques de diversité et d'inclusion efficaces.

Paris - le 03 mars 2022

Les femmes dans la restauration

Les femmes seraient moins présentes dans la restauration... Cette idée reçue représente-t-elle la réalité ? Cette année, la Journée internationale de la Femme est célébrée sous le thème #BreakTheBias. L'objectif est de questionner et remettre en questions des préjugés afin de créer un monde plus inclusif et équitable. Afin d'en savoir plus sur cette idée reçue, TheFork est parti à la rencontre de celles qui se réalisent au quotidien :



Vérane FRÉDIANI - productrice documentariste qui met brillamment en lumière les femmes et talents féminins de notre gastronomie -

crédit photo Franck Ribière



Rebecca LOCKWOOD - Cheffe du restaurant étoilé [Agapé](#) à partir du 8 mars (sous embargo jusqu'à cette date symbolique) - ancienne cheffe de Madonna & candidate Top Chef Brésil 2019 -

crédit photo Agapé



Rosanna PONGE - cheffe sommelière au restaurant étoilé [Agapé](#) à Paris - crédit photo Agapé



Etheliya HANANOVA - Sommelière au restaurant étoilé [Comice](#) à Paris - Elle rêvait de devenir chanteuse lyrique mais la passion familiale pour la restauration l'a emporté. -

crédit photo Marie Hennechart



Coline FAULQUIER - Cheffe étoilée du restaurant Signature à Marseille - finaliste Top Chef 2016

On constate aujourd'hui une véritable montée en puissance de la présence des acteurs de la restauration dans notre quotidien et notamment des femmes dans le secteur.

“La place des femmes en gastronomie professionnelle a toujours été importante et elle l'est encore plus aujourd'hui. Les femmes représentent bien souvent plus de la moitié des effectifs dans les écoles de cuisine (les lycées hôteliers sont en dessous de ce chiffre car les femmes arrivent en cuisine après le bac ou même après des études universitaires).” **Vérane FRÉDIANI**

La restauration comprend la cuisine mais pas seulement. Si l'oenologie a aussi longtemps été considérée comme une “affaire d'hommes”, les femmes sommelières ont également su s'imposer et faire changer ces idées reçues. *“Je pense (j'espère!) qu'aujourd'hui les femmes ne se posent plus de questions sur leur qualification au métier (de la sommellerie, NDLR).”* **Etheliya HANANOVA** On parle donc davantage de compétences et de personnalité pour réussir dans le métier plutôt que du sexe de la personne. Bonne nouvelle ! Et si la meilleure façon de réussir était d'oser être soi-même ? *“Faites-vous confiance ! Chaque nouveau service est comme une rencontre. La part de maîtrise du métier est importante mais la part de spontanéité et de personnalité aussi.”* **Rosanna PONGE**

Si la place et la légitimité des femmes dans les métiers du secteur ne sont donc plus à prouver, il reste encore du chemin à parcourir afin d'arriver à une parité parfaite, qui offre les mêmes chances à tous et à toutes. *“De plus en plus de femmes ouvrent leur propre restaurant. Certes elles les gèrent avec moins de moyens financiers, humains et marketing que leurs camarades masculins puisque l'accès au financement reste un vrai problème pour les femmes. La discrimination (pour ne pas parler de maltraitance) dont elles sont victimes dans certaines cuisines étoilées et grandes brigades les pousse à ouvrir leur propre adresse plus rapidement que les hommes. Cet esprit d'entreprise devrait être vu comme une force. ”* **Vérane FRÉDIANI**

Conditions et accès au travail, équilibre professionnel, manque de médiatisation et de reconnaissance par les critiques gastronomiques... Il reste encore beaucoup à faire. Heureusement, les Femmes s'affirment de plus en plus, apprennent à composer avec les moyens qu'elles ont et de nombreux acteurs se mobilisent partout en France et dans le monde.

“Il faut également souligner que la situation des femmes dans la cuisine professionnelle s'améliore bien plus vite en Province qu'à Paris. Des villes comme Marseille ou Rennes sont des villes où les femmes chefs sont très nombreuses car le foncier y est encore accessible. À Paris, c'est Alain Ducasse qui depuis quelque temps, les place à la tête des cuisines de ses bistrots (Marie-Victorine Manoa, Charlotte Bringant, [Fanny Herpin](#)...ou encore Gabrielle Aguilo en salle...) et je salue également l'arrivée d'Eugénie Béziat à la tête des cuisines du [Ritz-Paris](#). (...) Avoir une femme chef, c'est cool. Bonne nouvelle ! (...) En bref, sur Paris, il est encore compliqué pour les femmes chefs d'être propriétaires de leur affaire mais ça existe. (...) Applaudissons la première femme gagnante du Bocuse d'Or France, Naïs Pirolet. Quand les femmes s'inscrivent à un concours, elles le font à fond. Mesdames, lancez-vous!” **Vérane FRÉDIANI**

“Je n'ai pas gagné le concours (Top Chef Brésil 2019) mais j'ai été très heureuse de savoir que c'est une femme qui a gagné cette année-là et l'année suivante aussi !.” **Rebecca LOCKWOOD**

Être femme et mère de famille a longtemps été vu comme incompatible. TheFork a rencontré Coline Faulquier, cheffe de cuisine, d'entreprise, étoilée et surtout maman, qui nous a prouvé que rien n'est impossible, à condition de faire les bons choix. Elle a par exemple décidé de fermer le week-end, à Noël et bien qu'elle soit absente le soir ou pendant certaines périodes (exemple lors du tournage de Top Chef), elle se réalise et s'épanouit derrière les fourneaux, devenant ainsi un exemple pour son fils. *“Mon fils me voit moins mais me voit heureuse, et quand on a eu l'étoile, ça a été le premier à hurler de joie. Je ne me suis jamais bloquée parce que j'avais un enfant”.* **Coline FAULQUIER**

Ces témoignages pour TheFork laissent ainsi entrevoir une évolution positive des mœurs et de la situation de la femme vers un monde plus équitable mettant à mal les idées reçues.

Les femmes dans la Tech

Dans le cadre de la Journée internationale de la Femme, le 8 mars, TheFork affirme également sa volonté de créer un espace de travail égalitaire, notamment en tant qu'entreprise du secteur de la restauration mais aussi du secteur digital, où les femmes sont encore sous-représentées.

Bien qu'aujourd'hui la technologie embrasse tous les secteurs de l'industrie et crée des milliers d'emplois, les femmes ne représentent que 30% des employés du secteur numérique, toutes professions confondues. Dans certains cas, cette proportion tombe même en dessous de 20 %. Cette tendance s'observe également dans l'Union européenne. Alors que **57% de l'ensemble des diplômés de l'enseignement supérieur sont des femmes**, seules **25% ont un diplôme dans le domaine du numérique et 13% de ces diplômés travaillent dans le secteur du numérique**. Par exemple, selon le rapport DESI 2020, seuls 18 % des spécialistes des TIC en Europe sont des femmes.

Aux États-Unis, selon une étude réalisée en 2020 par l'institut AnitaB.org, les femmes représentent 28,8 % de la main-d'œuvre technologique, ce qui signifie qu'à ce rythme, il faudra encore plus de dix ans pour que les femmes soient représentées à égalité dans le secteur. Et le problème ne se pose pas seulement au niveau du processus d'embauche, mais aussi en matière de rémunération. Les femmes dans la tech gagnent en moyenne 400 000 euros de moins que les hommes au cours de leur carrière professionnelle.

Comment TheFork met à mal les préjugés

Depuis sa création, TheFork a toujours eu pour objectif de créer un environnement de travail diversifié, multiculturel et inclusif dans tous les pays où l'entreprise est présente. Non seulement la représentation de plusieurs cultures est l'un des traits clés de l'équipe, mais aussi l'effort de créer des opportunités égales pour les femmes et les hommes. En soutenant la diversité, TheFork souhaite créer un équilibre inclusif en faveur de tous :

- Le pourcentage de femmes aux postes de direction atteint 44 % et le nombre total d'employés est presque parfaitement réparti entre les hommes et les femmes (51 % et 49 % respectivement).
- TheFork offre à tous ses employés qui ont eu un enfant (naissance, adoption, accueil en tant que famille d'accueil), au cours des douze derniers mois, la possibilité d'un congé parental rémunéré d'au moins 30 jours qu'elle intègre aux périodes déjà régulièrement prévues par la loi. De cette façon, l'entreprise prolonge la période prévue par la loi pour les pères dans certains pays comme l'Italie où le permis n'est que de 10 jours.
- Les politiques de TheFork dans le domaine de la diversité et de l'inclusion sont également d'une grande importance avec différentes actions telles que : la riche activité du groupe Forkies LGBTQ+, qui travaille à la création d'un contexte de plus en plus ouvert et inclusif et agit également sur le territoire ; les collaborations avec les associations de la communauté LGBTQ+ ou des initiatives spécifiques telles que la participation des entreprises aux dernières éditions de la Gay Pride.
- TheFork s'engage aussi, aux côtés de son partenaire Etoilés & Solidaires, à combattre l'isolement des personnes âgées, à travers par exemple des moments et expériences au restaurant.

La situation n'est pas encore idéale et il est vrai qu'il reste encore beaucoup à faire pour créer un environnement exempt de préjugés, de stéréotypes et de discrimination et offrant des chances égales aux hommes et aux femmes. La marque TheFork, réitère son engagement et sa volonté d'offrir les mêmes opportunités d'emploi et avec les mêmes droits aux femmes et aux hommes dans tous les domaines de l'industrie, en se concentrant cette année sur le secteur technologique.

A propos de TheFork

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe & Australie. La mission de TheFork est de connecter les restaurants à leurs convives grâce à un réseau de près de 60 000 restaurants à travers 12 pays. Avec 20 millions d'avis, 20 millions de visites mensuelles et 30 millions de téléchargements de son application, TheFork est devenu le geste indispensable et malin pour réserver une table.

Grâce à TheFork (site et application), ainsi que Tripadvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et réserver directement en ligne 24/7.

Du côté des restaurants, TheFork leur fournit une solution logicielle, TheFork Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus.

A propos de Tripadvisor

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois** à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu'à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus de 934 millions d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, pour réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité.

En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 43 marchés et en 22 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité.

Les filiales et sociétés affiliées de TripAdvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP), gèrent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de voyages en ligne, opérant sous divers sites web et applications, comprenant : www.bokun.io, www.cruisecritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com, www.helloreco.com, www.holidaylettings.co.uk, www.housetrip.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com, www.seatguru.com, www.singleplatform.com, www.vacationhomerentals.com, and www.viator.com.