

Le guide Michelin lance un premier podcast dédié aux femmes de la gastronomie et de l'hôtellerie

Le guide Michelin a lancé vendredi le premier épisode de "Oui, Cheffes!", un podcast qui donne la parole aux femmes de la gastronomie et de l'hôtellerie, une "tribune" destinée à leur donner plus de visibilité.

"Aujourd'hui, les femmes dans cette profession sont encore vues comme des exceptions. Si on reste sur cette dimension de l'exploit, on ne va pas vers une normalisation du fait que l'on peut réussir en tant que femme dans ces métiers-là. Et ça peut constituer un obstacle", a estimé Gwendal Poullennec, directeur international du guide, jeudi lors de la soirée de lancement du podcast, le premier du groupe.

Selon les chiffres du guide Michelin, qui fête ses 125 ans cette année, les femmes représentent aujourd'hui environ 40% du personnel en cuisine, contre 25% en 1985. Mais, sur les 636 restaurants étoilés que compte l'Hexagone, seulement 45 sont tenus par des femmes.

"C'est certes encore une toute petite proportion mais c'est déjà le double d'il y a 10 ans", a expliqué M. Poullennec. "Maintenant, est-ce qu'on va s'en satisfaire? Certainement pas. Donc, l'idée, c'est d'aller bien plus loin", a-t-il ajouté.

Avec près de 70 millions de visiteurs uniques sur son site internet par an et plus de 6 millions d'abonnés sur les réseaux sociaux, le guide Michelin "est devenu une voix, une caisse de résonance", a souligné M. Poullennec. "Et c'est véritablement cette tribune que nous voulons mettre à disposition", a-t-il poursuivi.

Gwendal Poullennec réfute toutefois la notion de "quota". "C'est la base de notre crédit. Les femmes qui sont mises en avant par le guide Michelin le sont parce qu'elles sont talentueuses et pas parce qu'elles sont femmes."

Cette première saison est constituée de cinq épisodes d'une quinzaine de minutes qui seront diffusés tous les 15 jours, un vendredi sur deux, sur toutes les plateformes d'écoute et sur le site du guide Michelin.

Le premier revient sur le parcours d'Anne-Sophie Pic, seule cheffe à diriger un trois étoiles en France, le Restaurant Pic à Valence.

Les autres invitées sont Nadia Sammut, cheffe étoilée de l'Auberge La Fenièvre qui propose une cuisine sans gluten à Cadenet (Vaucluse), Blanche Loiseau, fille de Bernard Loiseau en charge du développement du groupe du même nom, Georgiana Viou, à la tête de son restaurant Rouge qui a une étoile à Nîmes, et Sarah Benahmed,

cheffe de salle de la Table du Lausanne Palace et seule double lauréate du prix Michelin du service.

mdv/mch/ale