

## **PROGRAMME FEMMES EN VUE**

### **Association Les Grandes Tables du Monde**

Elles sont talentueuses, elles s'engagent au quotidien dans leurs métiers, elles sont un modèle inspirant pour leurs équipes, elles sont des exemples formidables de persévérance, d'ambition et d'équité, elles valorisent la haute gastronomie en France et à l'étranger.

Elles sont maîtres d'hôtels, restauratrices, sommelières, jardinières, cheffes pâtisseries, directrices de salle.... Ce sont les Femmes en Vue de l'Association Les Grandes Tables du Monde.

Depuis 2019, l'Association a inauguré un programme de mise en avant de femmes identifiées parmi les équipes de leurs membres qui témoignent d'un parcours réussi dans leurs métiers.

A travers ce programme, l'objectif de l'Association est multiple :

- Médiatiser des exemples formidables d'énergie, d'ambition et d'équité, pour susciter et encourager des nouvelles vocations. Plus ces femmes seront connues et valorisées, plus importante sera la possibilité que d'autres, suivant ces modèles inspirants, rejoignent nos métiers.
- Améliorer la place des femmes dans la gastronomie et tendre, à court terme, vers la promotion d'une égalité des genres au sein des maisons membres de l'association, et plus largement, au sein du secteur.
- A côté de la starisation des chefs, avoir une action valorisant tous les métiers de la restauration qui font la réussite des grands restaurants aujourd'hui. C'est une véritable ruche qui s'active pour faire passer un moment unique aux convives. Pas uniquement les femmes cheffes, mais également des profils dans les brigades de cuisine, sommelières, pâtisseries, directrice de salle et les équipes de salle, restauratrice propriétaire des établissements. Tous ces métiers, aux savoir-faire spécifiques, sont décodés et gagnent à être connus et reconnus. La mise en avant de ces portraits leur offre enfin l'importance qu'ils méritent.
- Augmenter le rôle modèle de l'Association et les profils qui la constituent. L'Association a à cœur de mettre en lumière, d'inspirer et d'ouvrir les métiers de la restauration.
- Impliquer de plus en plus d'acteurs du secteur à suivre des engagements sociétaux pour faire évoluer le secteur avec son temps.

Chaque mois, notre galerie de portraits est complétée par une nouvelle mise en avant.

Tout au long de l'année, nous partagerons avec vous ces rencontres.

*A propos de nous*

Fondée en 1954 par les restaurateurs de six institutions parisiennes (Prunier, Taillevent, Lasserre, La Tour d'Argent, Le Grand Véfour et Maxim's), l'Association Les Grandes Tables du Monde rassemble les meilleurs restaurants du monde. Ceux qui accueillent, ceux qui réjouissent, ceux qui donnent à vivre des expériences mémorables.

Présidée depuis 2014 par David Sinapian (Maison Pic), l'Association Les Grandes Tables du Monde réunit aujourd'hui 179 restaurants 2\*\* et 3\*\* dans 23 pays autour de valeurs communes et de critères d'admission rigoureux, gages de leur exclusivité : offrir l'excellence en cuisine ; convier à expérimenter la générosité de leurs membres et leur sens de l'accueil hors norme ; proposer des lieux uniques, souvent des lieux de légende au passé prestigieux mais aussi des tables