

« QUAND JE SERAI GRANDE JE VEUX ÊTRE ... »

ARTISAN BOULANGER

Raphaëlle Estivale

Fabrique le pain et dirige 2 établissements en son nom

982 femmes pour 1942 Hommes (statut cadre ou assimilé, seul chiffre disponible)*

*Source : CCN-ISICA

Photos et textes : Nathalie Oundjian-Guréghian

LE DECLIC ?

Au départ, Je n'étais pas du tout dans cette branche, je travaillai dans la gestion hôtelière. Ma mère qui tenait une boulangerie est tombée malade, suite à ça il a fallut que je reprenne l'activité, c'est à ce moment que j'ai ressenti un déclic, j'ai aimé ce métier, et pour l'exercer j'ai passé un CAP de boulanger. Nous avons changé de trottoir et là j'ai lancé un nouveau concept à Saint-Maur, une boulangerie pâtisserie de grande taille proposant de nombreux pains spéciaux et des recettes originales, 4 ans après j'ai lancé le concept de la Varenne, je suis dans cette profession depuis 10 ans, et je dirige actuellement 50 salariés.

VOUS ET VOS CONFRERES ?

Il existe dans ma profession 2 types de confrères :

Ceux de ma génération, avec eux, aucun problème de reconnaissance, ils sont jeunes et ouverts, comme moi. Nous dirigeons le même type d'entreprises et sommes sur un terrain d'égalité .

En revanche, ça se passe moins bien avec les anciens. Ils sont souvent misogynes, et on du mal à concevoir qu'une femme fabrique du pain. Certains sont même intimement convaincus que je ne fait pas le pain moi même. Pour eux, voir une entreprise de cette envergure alors que ça fait peut être des années qu'ils tiennent une boutique familiale selon le mode traditionnel (l'homme au fournil et la femme à la caisse), ne peut être concevable. Je ne suis, hélas, pas spécialement bien appréciée dans les alentours.

AVANTAGES ET INCONVENIENTS D'ETRE UNE FEMME DANS L'EXERCICE DE VOTRE PROFESSION ?

Les avantages, étant femme et ayant sans doute plus à prouver, j'ai développé une combativité permanente, et ai laissé libre cours à ma sensibilité ce qui me fait avoir l'œil ouvert sur toutes les étapes :

Fabrication, Production, Vente. Je crée et met en scène mes produits , en restant toujours à l'écoute des nouvelles tendances, ce qui n'est possible que si je gère toutes les étapes . Ce qui fonctionne moins bien dans le cadre traditionnel : l'homme au fournil s'occupe de son pain et la femme en caisse s'occupe des clients, selon ce schéma, il peut exister une déperdition des informations.

A mon avis ce sens de l'organisation et du pratique est typiquement féminin.

L'inconvénient, réside essentiellement dans le problème du recrutement des boulangers. Etant en contact direct eux, les anciens, ne viendront jamais travailler chez moi , étant plus âgés que moi, ça leur ai très difficile, c'est la raison pour laquelle je travaille avec une grosse communauté Malienne en boulangerie, avec eux les choses se passent mieux, nous nous respectons mutuellement

CAP Formation adulte en 6 mois

Pour un jeune en 2 ans

Ce que je reproche c'est que les écoles font une surenchère sur les diplômes en boulangerie .

UN bac pro boulangerie à été crée, le niveau technologique de l'étudiant sera plus élevé mais en pratique, ce ne sera pas le cas.

L'idéal à mon avis c'est le compagnonnage .

Le terrain au bout de 10 ans de pratique on j'arrive à maîtriser un minimum

Ses horaires :

6 JOURS PAR SEMAINE

6H00/21H00

DIMANCHE 4 - 5 HEURES