

« 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 travaillais dans la gestion hôtelière. Ma mère qui tenait une boulangerie est tombée malade. Suite à ça il a fallu que je reprenne l'activité et 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. Quatre 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 beaucoup moins bien avec les anciens. Ils sont souvent misogynes, et ont du mal à concevoir qu'une femme fabrique du pain. Certains sont même intimement convaincus que je ne fais 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 un 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 mets en scène mes produits en restant toujours à l'écoute des nouvelles tendances. Ce qui n'est possible que si l'on gère toutes les étapes et fonctionne moins bien dans un cadre traditionnel (l'homme au fournil s'occupe de son pain et la femme en caisse s'occupe des clients), selon ce dernier 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 entre eux, les anciens, ne viendront jamais travailler chez moi. 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