

## COMPREHENSION ECRITE Niveau B1-B2 (Version 5)

- un cordon-bleu: un cuisinier très habile – "Louise sait très bien faire la cuisine. Elle est un véritable cordon-bleu."
- contemporain, contemporaine: qui est de la même époque – "La littérature contemporaine parle d'auteurs qui vivent encore."
- sain, saine: qui contribue à la bonne santé – "Pour être en bonne forme, mangez de la nourriture saine!"
- économe, économe: qui ne dépense pas beaucoup – "M. Justin ne dépense rien de trop: il est très économe."
- vénérable, vénérable: qui est digne du plus grand respect – "Au fil des ans, le président était devenu une personne vénérable."
- une distinction: une marque d'honneur qui récompense le mérite d'une personne – "Loubna a obtenu son diplôme avec grande distinction."

*Les mots en italique sont à comprendre par le contexte ou un mot connu.*

### Femmes chefs: des étoiles au firmament



**On les trouve de plus en plus nombreuses dans les cuisines des grands restaurants. Leur cuisine, originale et délicate, est très appréciée. Rencontre avec ces cordons-bleus.**



Derrière chaque grand chef de cuisine, on le sait, se cache une femme. Une mère ou une grand-mère, parfois les deux, sans qui Alain Passard, Michel Bras, Régis Marcon, Alain Ducasse, Georges Blanc et tant d'autres n'auraient jamais eu leurs trois étoiles au Michelin. Tous ces grands chefs sont *unanimes* pour reconnaître les grandes qualités de ces femmes qui non seulement leur ont donné le goût de la bonne cuisine mais qui leur ont également livré tous leurs petits secrets. Mais, à quelques exceptions près, ils ont bien des difficultés à reconnaître le talent de leurs *contemporaines*. Car, non seulement ces femmes-là savent "faire à manger" mais elles préparent des plats *sains* et généreux, mariant qualité et *variation*. Leurs cartes *saisonnieres* ont remplacé les menus uniques de leurs grands-mères. Aujourd'hui, ces femmes chefs, ces héroïnes de la cuisine, ont mérité leur place à côté de leurs collègues masculins.



Si, il y a dix ans, les filles étaient très rares dans les classes de cuisine, elles représentent aujourd'hui un quart des élèves à l'école Ferrandi (Paris). Bruno Guesdon, responsable de la section "*restauration*" de cette école, se rappelle le temps, pas si lointain, où "quand on avait une élève à placer, on appelait un copain pour qu'il nous rende un service, sur l'air de 'Tu ne le regretteras pas.' Heureusement, les choses ont bien changé." Bien sur, il y a toujours des chefs "*machos*" qui font de la *résistance* mais ils sont de plus en plus rares. Alain Ducasse,

lui, estime que la cuisine de ces jeunes femmes est plus délicate, plus immédiate et plus sensible. On dit aussi que les femmes sont plus **économiques**, organisées et passionnées.

A Belcastel, en Aveyron, Nicole Fagegaltier cuisine à quatre mains avec son époux. Entre mari et femme on ne parle pas de chef ni de second, mais c'est bien elle qui commande à l'Auberge du Vieux Pont. Cette *restauratrice*, âgée de 40 ans, refuse de croire que le sexe faible manque de *créativité*. Et elle le prouve, entre autres, avec ses délicieuses endives au *caramel* d'oranges. En revanche, elle reproche à ses collègues féminines leur manque d'*ambition*: "Elles disent que l'honneur et le pouvoir ne les intéressent pas et, comme récompense, elles se contentent uniquement de la *satisfaction* de leurs clients."



Lydia Egloff, l'une des premières femmes admises au club des Maîtres cuisiniers de France.

Annie Desvignes, qui a fondé l'"Association des Restauratrices cuisinières" en 1975, s'est battue pour rejoindre les **vénérables** "Maîtres cuisiniers de France", association dont le règlement interdisait tout simplement l'accès au sexe faible. Cette mesure *discriminatoire* n'est tombée qu'en 1997. Jusqu'à présent, Lydia Egloff et Nicole Fagegaltier sont les premières – et les seules – à partager la table de ces messieurs. En 2001, le club s'est encore illustré en rejetant la *candidature* d'Anne-Sophie Pic, la double étoile de Valence. A 46 ans, Lydia Egloff, dans sa "Bonne Auberge" de Stiring-Wendel, en Moselle, se moque bien de ces signes de **distinction**. "Quand une femme réalise quelque chose, on dit: 'Qu'est-ce qu'elle a encore inventé?' Un homme, on l'applaudit."

Rares sont les femmes chefs qui ont suivi un *apprentissage* dans les règles. Flora Mikula a eu beaucoup de mal à entrer dans l'école de cuisine d'Avignon. C'est une solide blonde, un peu brutale même, qui n'hésite pas à qualifier son métier de "dur, chaud et sale". Mais elle a une manière particulière de diriger son monde dans la cuisine où règne un climat de confiance plutôt qu'un rapport de forces. Chez elle, pas de coups de pied au derrière ni de régime *dictatorial*, mais plutôt la *démocratie* et la *diplomatie*. Tout comme chez Reine Sammut d'ailleurs, une crème de chef dont tout le monde reconnaît sa douceur et sa gentillesse. Cette ancienne étudiante en médecine avait appris la cuisine auprès de sa belle-mère, à Cadenet, en Provence. Petit à petit elle s'est éloignée de la tradition *méditerranéenne* pour créer des plats très personnels, très appréciés d'ailleurs par Paul Bocuse, le grand patron de la cuisine française. Bref, une cuisine de chef avec le charme d'une femme.



Source: LExpress.fr

## Questions

1. Où des grands cuisiniers, tels Alain Passard, Michel Bras, Régis Marcon, Alain Ducasse, Georges Blanc, ont-ils trouvé le goût de la bonne cuisine?
2. Qu'est-ce qu'un grand nombre de grands cuisiniers peuvent difficilement admettre?
3. Quelles sont les qualités de ces nouvelles cuisinières?
4. Quel est aujourd'hui le rapport filles-garçons dans les écoles de cuisine? Qu'est-ce que cela prouve?
5. Aujourd'hui, les jeunes femmes trouvent-elles facilement une place dans une grande cuisine? Pourquoi (pas)? Quelle était la situation il y a quelques années?
6. Qui cuisine à l'Auberge du Vieux Pont à Belcastel, en Aveyron? Qui est le véritable "chef"?
7. Que reproche Nicole Fagegaltier à ses collègues féminines?
8. En quoi l'association "Maîtres cuisiniers de France" est-elle discriminatoire?
9. Quelle est la réaction de Lydia Egloff face aux "étoiles" ou autres signes de distinction?
10. Comment Flora Mikula dirige-t-elle sa cuisine?