

Etre une « cheffe » dans un milieu d'hommes

A 37 ans, Stéphanie SEMPOL est deux fois « cheffe » : de cuisine et de l'entreprise « Avec ou Sans Toque ». Mais être une femme-cheffe peut s'avérer compliqué.

Un parcours atypique

En dépit de la crainte de son entourage et des préjugés, Stéphanie Sempol a réussi à se faire une place dans le métier de ses rêves. Après avoir commencé par des études générales, imposées par ses parents, en filière ES, la jeune femme a choisi de s'orienter par la suite vers sa véritable passion : la restauration. Différentes formations en cuisine, pâtisserie et sommellerie, ont permis à Stéphanie Sempol d'acquérir une solide expérience, notamment auprès du chef pâtissier Frédéric Poisson, au restaurant « La Palme d'Or », situé à Cannes au Martinez.

Les diplômes de Stéphanie SEMPOL :

BAC ES (économique et social)
BTS hôtellerie et restauration
CAP/BEP cuisine
CAP pâtisserie par apprentissage
Brevet professionnel de sommellerie

L'équipe d'« Avec ou Sans Toque » comporte :

1 chef-cuisinier
2 cuisiniers
1 maître d'hôtel
1 secrétaire

Un métier réservé aux hommes ?

Lors de ses formations, Stéphanie Sempol a pu constater qu'être une femme dans un milieu très fortement masculinisé était une réelle épreuve à surmonter. « On vous dit clairement qu'on ne veut pas de vous en cuisine, d'emblée, et qu'on fera tout pour vous faire partir. [...] Il faut tenir. Surtout à mon époque, ce n'était pas très commun une femme en cuisine ». Si elle reconnaît que les choses ont un peu évolué ces dernières années, il lui aura néanmoins fallu beaucoup de force et de persévérance pour faire sa place dans ce métier.

Un pari réussi !

De la volonté, Stéphanie Sempol en a ! Après avoir travaillé dans différents établissements, la jeune femme a décidé de devenir sa propre patronne en créant « Avec ou Sans Toque », une entreprise de cours de cuisine sur place ou à domicile, et « Toque d'ici », un service de traiteur. C'est parce qu'il est essentiel pour elle d'être proche de ses clients et parce que la notion de partage est au centre de ses préoccupations qu'elle a choisi le secteur original des cours de cuisine. Avec un investissement de 4000 euros seulement elle démarre son entreprise en 2007.

Aujourd'hui elle est à la tête d'une équipe de 5 salariés : 4 hommes et une femme. Un travail qui demande beaucoup d'énergie et d'investissement, d'autant plus quand on est une femme qui dirige des hommes. « En tant que femme chef d'entreprise, il faut être courageuse et ne pas se laisser faire », dit-elle. Et l'entreprise se révèle florissante puisque d'abord située au centre-ville de Dijon, elle s'est agrandie et a déménagé à Saint Apollinaire en 2012.

Malgré les obstacles, Stéphanie Sempol a donc réussi à réaliser son rêve. Un message d'encouragement qui montre qu'avec de la volonté, on peut contribuer à faire évoluer les mentalités à propos de l'égalité homme-femme, et qu'être « cheffe » peut aussi s'écrire au féminin !



Stéphanie SEMPOL, dans sa cuisine d'« Avec ou Sans Toque »

La classe de 3è5, collège Jean Rostand, académie de Dijon.

