

La Maison des Cariatides, une surprise au féminin !

La rédaction du collège Jean Rostand s'est rendue à La Maison des Cariatides, un restaurant situé au cœur du vieux Dijon. En ces lieux peu communs, elle a été accueillie par les gardiennes du temple qui n'ont pas fini de nous étonner...

La Maison des Cariatides, un restaurant atypique

On est d'abord surpris par la façade aux airs de temple grec qui se démarque des vieilles maisons moyenâgeuses du quartier des Antiquaires, à Dijon. Les Cariatides semblent nous inciter à entrer. On pousse la majestueuse porte en bois qui nous révèle une atmosphère chaleureuse où traîne encore une odeur de viande grillée. On se sent tout de suite chez soi dans ce décor original, fait de tables rustiques mais aussi de dizaines de bouteilles de vin vides. Les lustres imposants, peu lumineux créent une ambiance tamisée. Le plus étonnant reste la cuisine ouverte qui nous permet de voir la cheffe et son équipe en train de préparer les plats.

Une équipe 100% féminine ... ou presque



De gauche à droite, une partie de l'équipe :

Clara REYDET, Chloé DUCRON, Claudia AMSTUTZ,
Chandlene LZAOUUMDOUMDA, Julie VILLEMOT,
Céline DEDINGER

Le moins qu'on puisse dire c'est que Lucie et Thomas COLOMB, propriétaires des lieux, ont réuni une équipe atypique puisque le seul «type» de la bande fait la plonge. «On a un peu inversé les rôles» nous livre Céline DEDINGER.

Cheffe aux Cariatides depuis 1 an, cette dernière, gère une équipe composée d'une cuisinière et d'une pâtissière tandis que Julie VILLEMOT, cheffe de salle, orchestre le service avec l'aide de 3 serveuses. Toutes ces femmes évoluent harmonieusement dans un monde souvent très masculin. Et quand on leur demande quelle est l'ambiance au sein d'une équipe presque entièrement féminine les cheffes répondent : «Il n'y a pas de compétition, il n'y a pas de côté hiérarchie» «On est peut-être plus posées qu'une équipe de garçons».

Tous les chemins mènent ... à La Maison des Cariatides !

Toutes ces dames n'étaient pas forcément destinées à travailler dans la restauration :

- Clara REYDET, cuisinière, était architecte-urbaniste avant de passer son CAP cuisine en 2015

- Claudia AMSTUTZ, serveuse d'origine canadienne, a fait des études d'œnologie en Australie de 2015 à 2016

- Julie VILLEMOT, cheffe de salle a fait des études littéraires puis a passé un BTS tourisme à Beaune en 2015

Pourtant elles n'ont pas eu de difficultés à obtenir ces postes contrairement aux idées reçues :

«Nos patrons donnent une chance aux gens qui le méritent sans établir de quotas». C'est sans doute ce qui explique l'entrain et le dynamisme de cette jeune équipe.

Et la cuisine dans tout ça ?

L'originalité des Cariatides est de proposer une cuisine simple en apparence mais qui cache une grande préparation. Pas question de commander des steaks déjà prédécoupés comme dans d'autres restaurants. Ici on reçoit des pièces de viande entières commandées à des agriculteurs locaux que l'on travaille suivant la carte, en l'associant à des produits frais de saison.

En résumé, les COLOMB, fidèles à leur esprit d'exploration n'ont pas hésité à relever un pari audacieux en recrutant une équipe féminine venant de tous horizons et l'ont remporté. Alors qu'attendez-vous pour aller à la rencontre de ces Cariatides !

L'équipe de la rédaction du collège Jean Rostand (3^e3), Académie de Dijon