

l'équipe en grande majorité féminine le confirme. « Les clients s'intéressent plus vite à notre apparence qu'à nos connaissances », explique Ster Voorpijl. « J'ai tenu mon propre bar à bière aux Pays-Bas, je suis de très près la scène craft beer et je connais sur le bout des doigts tout ce que nous servons chez Billie's. Mais les clients ont toujours du mal à prendre mes conseils au sérieux. »

Une impression partagée par Helena Van Geyten, co-fondatrice de Billie's avec Stéfan Cauwenbergs. « Pour la plupart des gens, la bière est une affaire d'hommes. Pourtant, nous constatons chaque jour que les femmes sont largement aussi présentes dans le secteur – et largement aussi compétentes. En décembre, durant les deux jours de notre premier festival (Billie's Craft Beer Festival NDLR), nous avons vu à quel point les femmes comptent dans le monde de la bière, à tous les niveaux. »

SILENCE, ON TOURNE

Au fil de tous ces témoignages – auxquels il convient d'ajouter ceux de celles, fort nombreuses, qui n'ont pas voulu s'exprimer, souvent par peur 'de se mettre en avant', ou pour ne pas 'stigmatiser les hommes' – se dessine une mélodie, à la fois paisible et en colère. Elle nous dit à tous de faire silence. D'écouter sa modulation subtile et profonde. Celle d'une rage, légitime et trop longtemps contenue, qui s'exprime sans violence, mais sans complaisance. Celle d'un droit trop longtemps bafoué, d'une voix trop longtemps étouffée. Celle, pour paraphraser la prix Nobel Wangari Maathai, de l'autre moitié du ciel. Sans laquelle la terre ne tourne pas rond. Celle d'une vraie réconciliation.



Journaliste et styliste culinaire, Axelle Minne est l'une des voix les plus pertinentes et les plus actives de la scène gastronomique belge. Touche-à-tout inépuisable, elle organise également – avec la blogueuse Vanessa Gohy – des dégustations urbaines de vins et de fromages dans des lieux décalés et secrets. Judicieusement baptisées Cheese & Wine Sauvages, ces dégustations ont fait le bonheur des foodies bruxellois au printemps dernier. Mais c'est en tant qu'observatrice privilégiée des inégalités et féministe engagée qu'elle a accepté de répondre aux questions de Foodprint et d'apporter son éclairage sur les nécessités d'un changement en profondeur.

Comment s'explique l'absence criante de femmes cheffes dans les médias ?

« Je pense que c'est le prolongement d'une vision globale dans la société. Le rôle des femmes, c'est celui de la cuisine familiale, à la maison. La créativité, cela reste la prérogative des hommes. Avec comme conséquence logique qu'à partir du moment où on nie la personnalité créative des femmes cheffes, il y a aplanissement et anonymisation de leur travail. Une fois qu'on en a vu une, on les a toutes vues, en quelque sorte. »

Comment briser ce cercle vicieux ?

« En pratiquant tout d'abord une vraie discrimination positive. Ce n'est pas la solution idéale, mais c'est une étape nécessaire. L'exposition médiatique est régie par des protocoles assez rigides dans les rédactions. Et cela n'est pas le fait que des hommes. La prise de conscience

qualifier la cuisine des chefs sont dans le registre de l'artistique ou du philosophique. Les femmes n'ont droit à la parole que dans les domaines familiaux ou de la 'cuisine santé'. Le registre de langue utilisé pour décrire les plats d'une cheffe dévie presque toujours vers l'esthétique, la sensualité. On érotise la cuisine des femmes, pour la délégitimer. Et dans les interviews, on constate que les femmes sont immédiatement interrogées sur leur vie de famille, quand elles ne sont pas directement décrites et définies par leur relation à un homme (leur père ou leur compagnon en général). »

Faut-il plus de mixité dans les classements et les événements, ou au contraire favoriser les festivals et les prix réservés aux femmes ?

« Les deux. Le but est évidemment d'aller vers

« LA PRISE DE CONSCIENCE DOIT ÊTRE GLOBALE, ET PROFONDE, CAR NOUS AVONS VÉCU DES SIÈCLES D'INÉGALITÉ ET DE DOMINATION. »

doit être globale, et profonde, car nous avons vécu des siècles d'inégalité et de domination. La propagande liée à ce mode de fonctionnement patriarcal est entrée dans les mœurs, elle est parfois très insidieuse. »

De façon plus large, vous estimez qu'il faut déconstruire la masculinité, pour repartir sur de nouvelles bases.

« Il faut remettre en question notre système de pensée, c'est évident. Et oui, il faut déconstruire la masculinité telle que nous la vivons aujourd'hui, parce qu'elle génère du sexisme à tous les niveaux. La confiscation du langage en est un des aspects les plus frappants. Dans le monde culinaire, la prise de parole masculine est respectée. Elle concerne les aspects sérieux, créatifs. Les termes employés pour

la parité, ce qui passe par plus de mixité dans un premier temps. Mais cela ne se produira pas de façon spontanée. Il faut imposer les choses. Parce qu'on entend encore trop souvent des propos d'un autre âge. Par exemple, que la présence de plus de femmes fera baisser le niveau. Ou que les femmes n'ont pas la force physique nécessaire. Ces caricatures sont évidemment sans aucun fondement, mais elles montrent à quel point l'idée d'une infériorité féminine est intégrée dans l'esprit collectif, y compris chez les femmes elles-mêmes. Quant aux événements purement féminins, voire réservés aux femmes, ils me paraissent tout aussi nécessaires. Le changement doit venir des femmes, de leur prise de conscience. Quand on organise une réunion syndicale, on n'invite pas le patron dans la salle, il me semble. »