

Les nouvelles
cuisinières

sommaire

1.	Notre vision, nos missions	P.4
2.	L'employabilité des femmes, un enjeu de cohésion territoriale	P.5
3.	De nombreux obstacles à l'employabilité à lever	P.6
4.	Notre solution : La cuisine comme levier d'insertion	P.8
5.	La cuisine comme outil d'empowerment	P.11
5.1.	Des opportunités	P.12
5.2.	Une communauté et du réseau pour favoriser l'empowerment par les pairs	P.13
5.3.	De la montée en compétences	P.14
6.	La cuisine comme outil de médiation culturelle	P.16
7.	Vers des pratiques culinaires vertueuses	P.18
8.	Des cuisinières de tous horizons	P.19
9.	En résumé, Marie Curry c'est un triple impact	P.21
10.	Marie Curry, une entreprise de l'ESS	P.22
11.	Nos projets de développement	P.23
12.	Nos partenaires	P.24
13.	Qui sommes-nous ?	P.25

**MARIE CURRY
ACCÉLÈRE
L'INSERTION
PROFESSIONNELLE
DE FEMMES
RÉFUGIÉES
ET ISSUES DE
L'IMMIGRATION
DANS LA
RESTAURATION.**

NOTRE VISION



Une restauration inclusive
& durable

NOS MISSIONS



Valoriser le patrimoine
culinaire et les savoir-faire
des femmes réfugiées et
issues de l'immigration

Garantir à ces femmes
l'opportunité de vivre de leur
passion, ainsi qu'un parcours
professionnel épanouissant et
valorisant

Promouvoir une cuisine
inclusive et durable par des
pratiques vertueuses, de la
graine à l'assiette, de la
cuisine à la salle, auprès des
cuisinières, des restaurateurs
et des consommateurs



L'EMPLOYABILITÉ DES FEMMES, UN ENJEU DE COHÉSION TERRITORIALE

Les femmes représentent aujourd'hui près de la moitié des 244 millions de migrants dans le monde⁽¹⁾ et plus de la moitié de la population immigrée en France⁽²⁾. Mais elles sont également sur-représentées parmi les personnes sans emploi.

Seulement 46% des femmes réfugiées ont un emploi en 2016

contre 56% des hommes réfugiés (contre 64,7% en France)

50% des femmes immigrées sont actives

contre 71% des femmes non immigrées en ZUS alors que les femmes en ZUS sont déjà majoritairement sans emploi par rapport aux femmes hors ZUS⁽³⁾



Cette inactivité conduit et entretient un isolement social, relationnel et professionnel dont elles souffrent. C'est un véritable enjeu de cohésion sociale et d'efficacité économique de garantir leur insertion professionnelle⁽⁴⁾

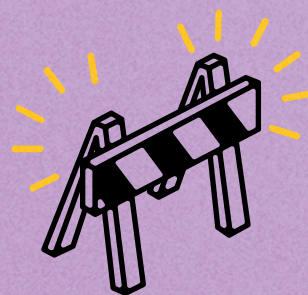
(1) France Terre d'Asile, 2020

(2) Les immigrés en France : en majorité des femmes dans Population & Sociétés 2013/7

(3) Eruse Bordeaux Métropole : > 20% des femmes des quartiers prioritaires (QPV) sont issues de l'immigration. 47% des femmes en ZUS sont en situation d'« inactivité » contre 33% des femmes hors ZUS.

(4) REFUGEES WORK: A HUMANITARIAN INVESTMENT THAT YIELDS ECONOMIC DIVIDENDS MAI 2016

DE NOMBREUX OBSTACLES À L'EMPLOYABILITÉ À LEVER



1 La barrière de la langue et l'incompréhension de codes culturels

Ces forts taux d'inactivité s'expliquent par un cumul de discriminations vécues et subies par les femmes réfugiées et issues de l'immigration. Les freins à leur employabilité sont multiples :

2 Une mobilité réduite, notamment due à l'absence de permis et de véhicule personnel faute de moyens financiers

3 Le difficile équilibre vie personnelle et vie professionnelle. De nombreuses femmes issues de l'immigration sont cheffes de famille monoparentale

4 Un logement précaire et dans des zones éloignées d'opportunités salariales

Le manque de confiance en soi et le peur de l'échec

5

Le manque de réseau et de soutien. Une personne réfugiée a besoin de 10 ans pour reconstituer son capital social après avoir tout perdu en quittant son pays

6

L'absence de diplôme ou la non reconnaissance de leur diplôme étranger, tout comme le manque d'accès aux formations certifiantes

7

Le manque de "rôles modèles" pour s'identifier dans des carrières valorisantes

8

Pourtant, elles regorgent de savoir-faire, de talents et d'envies. Il leur manque un déclic, des opportunités et des solutions professionnelles adaptées !





**NOTRE
SOLUTION :
LA CUISINE
COMME
LEVIER
D'INSERTION**

De nombreuses femmes sont passionnées par la cuisine. Elles ont de l'or dans les mains mais ne savent pas comment valoriser professionnellement leur talent culinaire. Et si certaines vendent des prestations traiteur, ce sont souvent des activités non-déclarées et donc non sécurisées et pérennes.

Marie Curry utilise la cuisine comme outil d'empowerment et de médiation sociale et culturelle pour les femmes réfugiées et issues de l'immigration, et la population locale.

Par ailleurs, le secteur de la restauration est porteur mais en tension. En 2017, l'Union des métiers de l'Industrie et de l'Hôtellerie estimait à **100 000 le nombre de postes vacants dans la restauration en France.**

Ce sont autant d'opportunités à saisir !



C'est également un secteur en mutation, conscient de ces failles, sociales et environnementales. La cuisine en France est aujourd'hui peu inclusive.

**En moyenne,
on retrouve
seulement
3 femmes
pour 14
hommes
en cuisine**

et seulement 10% des chef.fe.s sont des femmes, presque aucune racisée (1). Les conditions de travail difficiles expliquent ce fossé.

Par ailleurs, dans un contexte de crise écologique, l'approvisionnement de matières premières en circuit-court et de saison, la limitation et le tri des déchets, n'est malheureusement pas encore l'apanage de la majorité des restaurateurs.



Il y a donc une véritable opportunité à faire évoluer les pratiques et les normes du secteurs vers une cuisine plus inclusive et responsable, valorisant le patrimoine culinaire et le talent de ces femmes.

(1) Etude menée en septembre 2018 par l'Institut FM Research et commanditée par Les Grandes Tables du Monde et S. Pellegrino, auprès des 174 membres et de 17 femmes de l'association Les Grandes Tables du Monde.

LA CUISINE COMME OUTIL D'EMPOWERMENT



Marie Curry accompagne les femmes réfugiées et issues de l'immigration dans la construction de leur parcours professionnel dans la restauration pour leur assurer une insertion pérenne.

Cet accompagnement sur-mesure s'appuie sur 3 piliers :



Des opportunités salariales et business pour leur garantir des revenus réguliers et une sécurité de l'emploi



Une communauté de pairs et un réseau professionnel dans le secteur de la restauration



Un accompagnement pour développer leurs compétences techniques et leurs "soft skills"



DES OPPORTUNITÉS

Faute de réseau mais aussi de la conscience de pouvoir valoriser économiquement leurs compétences culinaires, les cuisinières réfugiées et issues de l'immigration peinent à obtenir de premières expériences valorisantes dans la restauration ou de s'assurer une activité génératrice de revenus pérenne lorsqu'elles se lancent à leur compte.

Pour palier à cela, Marie Curry leur apporte les moyens de se lancer à plein temps dans la restauration, de se professionnaliser, de prendre

des premiers risques et de formaliser leur activité économique vers l'autonomie financière.

Marie Curry apporte des opportunités salariées et business,

en fonction de leurs envies et de leurs contraintes. Nous leur garantissons un accès à des prestations culinaires fréquentes, haut de gamme pour lesquelles elles sont reconnues comme cheffes et valorisant leur patrimoine culinaire :

Du traiteur

Des résidences en restaurants

Des ateliers et animations cuisine

Des événements culinaires

Elles partagent ainsi leur savoir-faire et leur talent via un véritable voyage culinaire auprès d'un public de consommateurs auquel elles ont habituellement difficilement accès.



UNE COMMUNAUTÉ ET DU RÉSEAU POUR FAVORISER L'EMPOWERMENT PAR LES PAIRS



Marie Curry donne accès à ses cuisinières à une communauté de pairs, centrale dans leur parcours d'émancipation financière et sociale. Ces femmes sont ainsi solidaires et actrices de leur intégration. Ce groupe leur permet de :

Créer et développer leur propre réseau professionnel de femmes cheffes sur lequel elles peuvent s'appuyer

1

participent activement à créer de nouveaux rôles modèles de femmes cheffes racisées qui seront moteur pour provoquer le déclic chez d'autres passionnées de cuisine

Accélérer leur apprentissage du français

2

Rejoindre une communauté d'entraide inspirante et propice à accélérer la prise de conscience de leurs talents. Aux côtés d'autres cuisinières, elles peuvent alors déconstruire les stéréotypes, supprimer les freins psychologiques et prendre confiance en elles. Elles

3

Partager des problématiques sociales et professionnelles communes et échanger sur des solutions à celles-ci

4

Partager des opportunités et des clefs pour monter en compétences, améliorer leurs prestations

5

DE LA MONTÉE EN COMPÉTENCES

Marie Curry leur propose par ailleurs un accompagnement et du mentoring sur-mesure pour leur permettre de construire et sécuriser leur parcours professionnel, de réaliser leur projet culinaire et de monter en compétences sur des aspects techniques comme des soft skills.

Marie Curry encourage, fait grandir et outille les cuisinières par :



Des outils et une assistance pour les problématiques juridiques, sociales, administratives et business pour celles à leur compte en partenariat avec les structures qualifiées (ADIE, CCAS, etc)



Du mentoring et un accompagnement sur-mesure pour définir leur projet culinaire



Des accompagnements collectifs pour monter en compétences : techniques culinaires, codes traiteur, communication et marketing, savoir pitcher, etc



Rencontre de professionnels de la restauration et des métiers de bouche, de la graine à l'assiette (producteurs, restaurateurs, etc)

Menu dégustation 43€

Pour l'ensemble
de la table

- Amuse bouche *
- Entrée *
- Poisson *
- V viande *
- Dessert

Carte du soir

Entrées:

* Œuf mollet, beurre blanc café, champignons. 10€

* Pâte en croûte, châtneux, figues. 12€

* Tartare de Veau, anchois, parmesan. 10€

* Magrettes mi-cuit, sauce charcutière, poireaux. 10€

Plats:

* Carré de cochon, céleri, algues, girolles. 21€

* Pêche du jour, cocos de Paimpol, Coques. 20€

* Agneau, chou-fleur, curry noir, coriandre. 22€

* Aubergine rôtie et pochée, granadas. 17€

* Côte de bœuf à partager, légumes racines. 62€

Fromage:

* Brie, miel, fruits secs.

Desserts:

* Sauce, caramel, citron, noix

* Cognac-Amann, figues, cognac

* Jagermeister, Reine

Pensez à réserver:

* Par téléphone: 05.56.48

+ Sur notre site: www.lechliendepar

* Horaires d'ouverture:

Mardi soir au Samedi soir

Mercredi midi au Samedi midi.

LA CUISINE COMME OUTIL DE MÉDIATION CULTURELLE



L'intégration des personnes réfugiées passe en premier lieu par le travail, permettant l'indépendance financière, l'apprentissage de la langue et des codes culturels. La cuisine, en tant que bien à la fois vital et culturel, est par ailleurs un outil extrêmement puissant d'échange et de découverte, permettant de fédérer et de briser les stéréotypes.⁽¹⁾

Marie Curry vise ainsi à utiliser la cuisine comme outil de médiation culturelle et vecteur de lien social :



1 **Après des consommateurs, entreprises ou particuliers :** lors d'ateliers cuisine, d'une dégustation traiteur ou en restaurant avec cuisine ouverte où les cheffes sont visibles et mises en avant, les consommateurs peuvent découvrir par l'assiette la richesse culturelle et le talent de ces femmes. C'est également un excellent prétexte pour engager le dialogue et ainsi créer des ponts entre des populations qui vivent habituellement en silo. Marie Curry vise à démultiplier les points de dégustation et donc de contacts, en proposant des prestations culinaires variées

(1) 70% des personnes participantes au Refugee Food Festival ont changé le regard positivement sur les réfugiés - Mesure d'impact réalisée par IMPROVE / 2019



2
Après des restaurateurs :
des partenaires accueillent
les cuisinières au sein
de leur cuisine le
temps d'une résidence
d'une semaine ou
d'un événement
particulier. Cette
invitation permet de
redessiner les lignes
de l'organisation
classique très
hiérarchisée d'une
brigade en cuisine.
Les cuisinières
s'installent comme
chefes et partagent leur
matrimoine culinaire ainsi
que leurs connaissances
aux chefs.fes !

**Marie
curry est ainsi
vecteur de mixité
culinaire, sociale
et culinaire !**

VERS DES PRATIQUES CULINAIRES VERTUEUSES



Marie Curry s'appuie sur une chaîne de production responsable et écologique pour réduire l'impact environnemental de nos prestations et proposer une offre culinaire saine pour les consommateurs.

Nous travaillons avec des fournisseurs et des prestataires responsables :

1 Supercoop, Les petits Cageots, Loc'Halle Bio et des producteurs locaux pour l'achat de produits en circuit court et de saison, produit en agriculture raisonnée ou bio

2 L'Atelier Remuménage pour assurer une livraison en mobilité douce des repas traiteurs dans Bordeaux Métropole

3 Boxeaty pour introduire la consigne dans la vente à emporter. Nous avons un stock de vaisselle chinée pour nos

Nous sensibilisons les cuisinières, de la graine à l'assiette, à des pratiques écologiques pour les former à une cuisine plus respectueuse de l'environnement et de la santé. Par ricochet, nous faisons la promotion de ces pratiques auprès de nos restaurateurs collaborateurs et aux consommateurs.

événements traiteurs et proposons également des emballages recyclés et recyclables pour diminuer drastiquement le volume de déchets

4 Détritivores pour le tri et recyclage des déchets organiques

5 Redistribution des invendus à des associations caritatives

DES CUISINIÈRES DE TOUS HORIZONS



**Marie Curry
accompagne
des femmes
réfugiées
statutaires
(bénéficiant
donc d'une
protection
internationale,
du droit de
résider en
France et d'un
permis de travail)**

**et issues de l'immigration,
quelque soit leur origine,
leur âge et leur profil :
Sara d'Algérie, Ursala de
Guyane, Tsalia de
Géorgie, Saïda de
Djibouti, Khuzama de
Syrie, Maryam d'Iran ou
encore Nariné d'Arménie.**

Passionnées par la cuisine et désirant pouvoir en vivre pour réussir leur intégration sociale et professionnelle, la majorité des femmes accompagnées par Marie Curry sont des cuisinières confirmées, titulaires d'un CAP cuisine ou pâtisserie. Certaines n'ont pas de diplôme mais cuisinent depuis toujours en grande quantité pour des fêtes familiales et événements personnels. Elles disposent ainsi d'un véritable savoir-faire et de compétences qu'il s'agit de transformer en capital professionnel.

**Toutes ces femmes
sont dépositaires d'un
matrimoine culinaire
extrêmement riche
transmis de mère
en fille depuis des
générations.**

Marie curry
vise
à ériger
ces
femmes
en
nouveaux
rôles
modèles
de
chefes !



EN RÉSUMÉ, MARIE CURRY C'EST UN TRIPLE IMPACT



1
L'empowerment et
l'insertion sociale et
professionnelle des
femmes cuisinières
réfugiées et issues de
l'immigration

2

Un changement de regard
de la société d'accueil sur
les populations réfugiées
et les personnes issues
de l'immigration par la
valorisation de nouveaux
rôles modèles et le partage
culinaire



3

Une évolution
des normes et
des valeurs dans
la restauration
vers des pratiques
environnementales plus
respectueuses et prônant
la diversité, dans l'assiette
comme aux fourneaux



MARIE CURRY, UNE ENTREPRISE DE L'ESS

Marie Curry est
une entreprise de
l'Economie Sociale
et Solidaire.

Son pilotage
repose
ainsi sur trois
piliers forts :



1
Une lucrativité
limitée



3
La recherche de
l'utilité sociale à
titre principal :

L'aide aux personnes en
situation de précarité par
notre programme d'insertion
sociale et professionnelle

Le lien social par le dialogue
noué entre les cuisinières,
les restaurateurs et les
consommateurs

La **cohésion territoriale** par
l'accélération de l'employabilité
d'une population résidant
principalement en Zone
Urbaine Sensible

Le **développement durable**
par la sensibilisation de
l'ensemble de nos parties
prenantes à une restauration
durable et responsable



2
La gouvernance
est démocratique

Nous avons un comité
consultatif constitué de
personnalités qualifiées
issues de différents
secteurs : insertion,
alimentation durable,
restauration, ESS,
institutions publiques

NOUS PROJETS DE DÉVELOPPEMENT



Nous avons trois grands objectifs à atteindre d'ici les cinq prochaines années :

1

Un café/cantine d'insertion pour :

Salarié des cuisinières sur des horaires de journée, compatibles avec leur vie personnelle

Faire découvrir au grand public la richesse de leur patrimoine culinaire sur une restauration accessible au plus grand nombre

Organiser des événements mêlant les disciplines artistiques, culturelles et associatives pour sensibiliser sur les sujets de l'exil et de la cuisine inclusive et durable



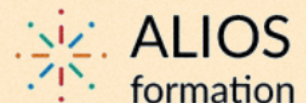
2

Un incubateur social culinaire pour accompagner les femmes qui souhaitent monter leur propre entreprise culinaire

3

La transformation de l'entreprise en coopérative (SCIC, SCOP, CAE) pour collaborer avec les acteurs de l'inclusion sur le territoire et impliquer les cuisinières dans la gouvernance et le pilotage du projet

NOS PARTENAIRES



Mais aussi :

Bistrot de l'Estey
des CADA
Promo Femmes
PLIE

QUI SOMMES-NOUS ?

elise

Après mon diplôme à Sciences Po Aix en Provence, j'ai co-fondé en 2014 InFocus, une agence de production audiovisuelle à impact. En partenariat avec des acteurs du changement, j'ai produit des films pour engager sur des sujets sociaux et environnementaux.

Après 5 ans d'expérience d'une grande richesse dans l'ESS, j'ai décidé de suivre une formation en gastronomie à l'École Ferrandi Paris pour concilier mes engagements et ma passion depuis toujours, la cuisine !

Je me suis engagée au Refugee Food Festival début 2020 avec en tête l'envie d'utiliser la cuisine comme outil d'empowerment pour les femmes... et ça a fait des étincelles avec Sandrine !



sandrine

Diplômée de l'École Boule, j'ai exercé le métier de graphiste free lance pendant 8 ans.

Ma curiosité dans de nombreux domaines - le design, l'architecture, la peinture ou encore la gastronomie - me pousse à innover et à expérimenter.

Un CAP pâtisserie en poche, j'ai ainsi créé Cannelés & Cie en 2009, une pâtisserie artisanale, sans additifs, conservateurs ni colorants, avec la recherche de la qualité comme ligne de conduite.

Attirée par la cuisine multiculturelle, je me suis par la suite engagée dans le Refugee Food Festival que j'organise bénévolement depuis 2017. A l'initiative de l'aide alimentaire mise en place au Garage Moderne pendant le confinement, j'y ai passé de longues journées à cuisiner avec Elise. C'est là qu'a germé et est né Marie Curry !





**79,5
MILLIONS**

de personnes dans
le monde ont été
forcées de fuir
leur foyer

On compte parmi
elles presque
26 millions
de réfugiés dont
plus de la moitié
à moins
de 18 ans

68%

des personnes
réfugiées sont
originaires de 5
pays seulement :

Syrie,
Vénézuéla,
Afghanistan,
Soudan
du Sud et
Myanmar

73% des
personnes réfugiées
vivent dans des
pays voisins de leur
pays d'origine

1%

de la population
mondiale
actuellement
déracinée à cause
des conflits
ou de la
persécution

L'éducation des
réfugiés gravement
menacée par la
Covid-19 : la moitié
des enfants réfugiés
dans le monde ne
sont pas scolarisés

REPÈRES

Refugié : un réfugié est une personne qui fuit son pays d'origine en raison d'une crainte fondée de persécution. La raison de la persécution peuvent inclure la race ou la nationalité, la religion, les opinions politiques ou l'appartenance à un groupe social particulier.

Migrant : Les migrants choisissent de quitter leur pays afin d'améliorer leur vie en trouvant du travail, et dans certains cas, pour des motifs d'éducation, de regroupement familial et pour d'autres raisons. Contrairement aux réfugiés qui ne peuvent retourner à la maison en toute sécurité, les migrants ne font pas face à de tels obstacles en cas de retour.

Demandeur d'asile : un demandeur d'asile est une personne qui a demandé l'asile mais qui attend une décision sur sa demande. La demande d'asile est un droit de l'Homme.

Mineur non accompagné : Un étranger mineur non accompagné est une personne âgée de moins de 18 ans, qui ne se trouve pas dans son propre pays et qui s'est séparée ou a été séparée de ses deux parents ou de son tuteur. Ces enfants peuvent être des demandeurs d'asile, des réfugiés ou des migrants.

Apatride : Individu qu'aucun État ne considère comme son ressortissant, par application de la législation en vigueur sur son territoire ou individu dont la nationalité n'est pas déterminée.



**Vous
souhaitez en
savoir plus sur
le projet ?**

**Nous
commander
une
prestation
culinaire ?**

**Nous
partager
vos
idées ?**

MARIE CURRY

Elise Thorel
Co-fondatrice
06 24 35 58 53

MARIE CURRY

Sandrine Clément
Co-fondatrice
06 61 54 01 74