

# Transcription du Podcast les Voix de l'Océan – Portrait de Femmes

## Larissa Rajaonarivelo Cheffe Cuisinière

**[00:00:00.000] - Animateur**

Les voix de l'océan avec La Cité des Métiers.

**[00:00:06.090] - Animateur**

Bienvenue dans cette série de podcasts où nous découvrons évidemment les femmes marins ou les femmes en lien direct ou indirect avec les métiers de la mer. Nous sommes avec Larissa Rajaonarivelo, qui est cheffe cuisinière, qui est cheffe cuisinière non pas sur un bateau, là où nous sommes évidemment, je vous le rappelle, sur l'Osiris. Bonjour.

**[00:00:24.050] - Larissa**

Bonjour.

**[00:00:24.440] - Animateur**

Bienvenue. Merci d'avoir accepté notre invitation.

**[00:00:26.640] - Larissa**

C'est avec plaisir.

**[00:00:27.510] - Animateur**

Cheffe cuisinière, vous préparez à manger avec forcément des produits de la mer et vous préparez à manger pour qui d'ailleurs ?

**[00:00:33.230] - Larissa**

En règle générale, ma clientèle, c'est plutôt des professionnels de la restauration. Je suis aussi formatrice de cuisine. Je suis aussi chef consultant. Je travaille beaucoup avec les restaurateurs pour les aider à retravailler leurs cartes et à former leur personnel de cuisine. Avant ça, je travaillais dans des restaurants. J'ai toujours fait ça. Après le brevet, c'était tout naturel pour moi de faire ce métier. J'ai toujours aimé manger. J'ai une facilité à le faire.

**[00:01:03.980] - Animateur**

Comme on dit, on n'est jamais mieux servis que par soi-même.

**[00:01:06.120] - Larissa**

Exactement. Et surtout quand on cuisine. On est beaucoup plus durs encore.

**[00:01:09.830] - Animateur**

Vous cuisinez les produits de la mer, donc forcément, ça veut dire aussi quelque part que vous êtes en rapport direct avec les gens de la mer, les pêcheurs, tout ça ?

**[00:01:17.850] - Larissa**

Oui, je travaille beaucoup actuellement. Depuis que je suis retournée à La Réunion depuis trois ans, je travaille avec ARIPA, une association qui regroupe les pêcheurs de l'île. J'ai appris en revenant à La Réunion à travailler les poissons de La Réunion parce que j'ai fait mes études ici, mais après, je suis partie en métropole. Ça fait trois ans que j'apprends tous les jours, que je les côtoie, que j'échange énormément avec eux pour apprendre davantage sur ces produits. J'ai grandi à Madagascar jusqu'à mes 11 ans. Et puis après, je -.

**[00:01:44.900] - Animateur**

Près de l'eau. Près de la mer ?

**[00:01:45.790] - Larissa**

Oui, dans le Sud. Capitale, à Tana, une partie de ma jeunesse et une partie, je suis née dans le Sud de l'île, près de la mer.

**[00:01:55.350] - Animateur**

Donc le poisson, ça vous connaît ? C'est votre affaire ?

**[00:01:57.250] - Larissa**

Oui, le poisson, on a l'habitude d'en manger tous les jours. On a la chance d'avoir du poisson frais. On n'a pas énormément de recettes qui permet de sublimer le poisson parce que le poisson, il est déjà très beau naturellement.

**[00:02:10.000] - Animateur**

Un poisson grillé ?

**[00:02:11.120] - Larissa**

Un poisson grillé ou un poisson avec un petit bouillon ou juste une petite sauce tomate.

**[00:02:15.650] - Animateur**

Vous me parliez d'un brevet tout à l'heure. Quelles ont été les études nécessaires pour devenir d'abord cuisinière ? Et je présume après, pour être cheffe, il y a encore un palier à passer ?

**[00:02:26.560] - Larissa**

Moi, j'ai fait mes études à la Renaissance Plato Cailloux. J'ai tout de suite su après le brevet ce que je voulais faire.

**[00:02:35.040] - Animateur**

Le brevet, c'est ?

**[00:02:36.070] - Larissa**

Brevet des collèges. J'ai fait mes études à Plateau Cailloux, j'ai fait un bac technologie à hôtellerie et restauration. Je savais que j'avais une facilité à faire ce métier de cuisinier, mais j'ai toujours compris les contraintes de ce métier. Je n'ai pas voulu faire qu'un CAP ou un BEP. Je voulais avoir un panel de choix pour pouvoir après peut-être choisir ou changer d'orientation, qui sait ? On avait des profs, lors des entretiens avant de rentrer au lycée, qui nous prévenaient que c'est un métier très prenant et très physique, surtout pour une femme, essayer d'avoir trop une place dans ce milieu, ce n'est pas toujours évident. Donc, on était préparé à ça.

**[00:03:18.210] - Animateur**

Vous me disiez tout à l'heure que vous faisiez ce métier parce que vous êtes gourmande à la base, vous aimez manger, bien manger. Et est-ce que ça veut dire que quand vous étiez petite, que vous vouliez spécifiquement faire ce métier ? Il n'y avait pas un autre rêve ?

**[00:03:32.040] - Larissa**

Je voulais travailler peut-être aussi dans l'armée. J'ai toujours eu une admiration pour les métiers d'homme. Je ne sais pas pourquoi. C'est très intense, c'est très physique, mais je pense que c'est la gourmandise qui a pris le dessus. Et puis, j'avais cette facilité de le faire aussi. Donc, la gourmandise a fait que je me suis dit « pourquoi pas ? »

**[00:03:49.090] - Animateur**

Cela dit, vous auriez pu être cuisinière dans l'armée ?

**[00:03:51.400] - Larissa**

Je pense que oui, ça aurait pu l'être.

**[00:03:53.900] - Animateur**

Ça fait combien de temps que vous travaillez dans le secteur maritime ? Enfin, quand je dis en lien avec la mer.

**[00:03:58.180] - Larissa**

Ça fait trois ans que je suis à mon coin. Compte en tant que chef consultant et formatrice et ça fait trois ans plus ou moins que je côtoie ce monde- là.

**[00:04:06.780] - Animateur**

Le fait d'être à votre compte, ça vous laisse beaucoup de latitude, beaucoup de liberté ? C'est ça que vous vouliez ?

**[00:04:11.980] - Larissa**

Oui. En fait, il est vrai que c'est un métier très prenant. Moi, j'ai toujours voulu fonder une famille. J'ai toujours voulu avoir beaucoup d'enfants. Je ne sais pas si je pourrais encore, mais c'est un métier très physique, psychologique et c'était difficile pour moi d'envisager une vie familiale sur du long terme avec ce métier-là. Donc, je me suis dit pourquoi pas continuer à le faire, mais différemment.

**[00:04:35.510] - Animateur**

Est-ce que vous savez où s'arrête votre vie professionnelle et quand commence votre vie personnelle ?

**[00:04:40.720] - Larissa**

Difficile de faire la part des choses en étant femme, d'être sur tous les fronts. À 200 % sur tous les fronts. J'essaie de me dire qu'à partir de 18 heures, quand mon fils rentre de la crèche, j'arrête de travailler. J'ai trouvé plus ou moins l'équilibre, donc ça me convient très bien.

**[00:04:55.600] - Animateur**

Quel a été votre plus gros challenge auquel vous avez dû faire face dans ce métier, justement, face à des hommes comme ça, peut-être montrer que vous étiez plus capable qu'eux, entre guillemets. Non ? Ça vous est déjà arrivé, ça ?

**[00:05:07.800] - Larissa**

Oui, quasiment toute mon expérience.

**[00:05:10.960] - Animateur**

Ça vous donne la gnaque en plus ?

**[00:05:13.070] - Larissa**

Oui, surtout qu'on vient de loin. Je venais de La Réunion, j'étais, entre parenthèses, la jeune fille métissée qui venait dans une brigade de cuisiniers.

**[00:05:23.100] - Animateur**

Vous parlez de l'expérience en métropole, c'est ça ?

**[00:05:25.460] - Larissa**

Oui, je parlais de mon expérience en métropole où j'étais la seule fille en cuisine ou alors on n'était que deux, il y en a une en pâtisserie. On devait faire exactement comme les hommes et il fallait leur prouver qu'on avait aussi notre place comme eux. Porter les caisses de 10 kilos, de 15 kilos de poisson qui venaient des pêcheurs, les caisses de légumes, faire autant d'heure. Je pense que j'ai eu beaucoup de chance parce que je suis tombée sur des chefs qui avaient de la bienveillance, mais je sais que beaucoup de femmes que j'ai rencontrées dans mon parcours n'ont pas eu cette chance- là.

**[00:06:05.290] - Animateur**

C'est votre métier, c'est votre passion. Est-ce que vous avez essayé de le transmettre, cette passion ? Est-ce que vous avez essayé de la transmettre à des gens ? Est-ce que, par exemple, on a déjà fait appel à vous en tant que consultante, vous le disiez à l'instant, dans le cadre pédagogique ?

**[00:06:18.990] - Larissa**

Oui. Je suis formatrice de cuisine. Je forme les professionnels de la restauration, donc des cuisiniers.

**[00:06:27.280] - Animateur**

Mais déjà en exerce. Oui, dans des restaurants. Mais moi, je suis là, je vous parle, par exemple, d'intervenir dans des collèges, par exemple, pour essayer de faire un peu comme on fait avec les sirènes de l'océan, d'aller un peu donner envie à ces jeunes d'embrasser cette carrière.

**[00:06:39.690] - Larissa**

Oui, on l'a fait. J'en ai déjà fait. D'ailleurs, je l'ai fait avec Apprentis d'Auteuil, si je ne me trompe pas, ça s'appelle comme ça, où c'est des jeunes qui sont à la recherche. Ils se cherchent en quelque sorte une orientation et ils découvrent pendant une semaine ou deux, si je ne me trompe pas, tous les métiers liés à la mer. Ils ont une journée de cours de cuisine avec moi. Pendant cette journée, on apprend à faire la différence entre quelques poissons de l'île, à le travailler en cru, en cuit, les différentes marinades, on le déguste ensemble et on passe une journée où on échange énormément.

**[00:07:19.610] - Animateur**

Quel message vous pourriez donner à des jeunes filles qui nous écoutent dans ce podcast, pour qu'elles s'orientent un peu plus vers ces métiers, un peu singuliers, c'est vrai, mais tellement à part et passionnants pour le coup ?

**[00:07:29.800] - Larissa**

Il faut écouter son cœur et réaliser ses rêves. Vous êtes les seules personnes à pouvoir le faire, alors foncez. Le fait d'être une femme n'est pas un frein à ça. Si on aime quelque chose, il faut aller jusqu'au bout, il faut travailler.

**[00:07:45.430] - Animateur**

Et peut-être aussi le fait de découvrir in situ une profession, des gens qui la pratiquent, ça peut aussi donner envie et aider à franchir le cap.

**[00:07:53.010] - Larissa**

Il ne faut pas hésiter à aller vers les gens qui font ce métier-là, peut-être pour leur rassurer.

**[00:07:59.290] - Animateur**

J'ai une dernière question, mais je ne sais pas si je vous la pose. Si c'était à refaire, changeriez-vous quelque chose ? Si oui, pourquoi ? Si. Le « si oui, pourquoi ? » est intéressant.

**[00:08:09.280] - Larissa**

Je pense que non. Si tout était à refaire, j'aurais fait exactement la même chose.

**[00:08:14.140] - Animateur**

La même chose.

**[00:08:15.020] - Larissa**

Puisque ça m'a permis d'être là où j'en suis aujourd'hui.

**[00:08:17.890] - Animateur**

Il n'y a eu aucune erreur de parcours ? Rien du tout ?

**[00:08:22.160] - Larissa**

Si, j'ai eu des erreurs, mais c'est des erreurs qui m'a permis d'apprendre. Ça m'a appris. Ça m'a permis d'être solide et d'être ce que je suis aujourd'hui.

**[00:08:29.830] - Animateur**

Et du coup, ces erreurs, vous ne les referiez pas ?

**[00:08:32.870] - Larissa**

Je pense que si, j'aurais fait la même chose.

**[00:08:35.030] - Animateur**

C'est bien de faire les erreurs, finalement.

**[00:08:37.170] - Larissa**

Oui, parce que ça te permet d'apprendre. Je suis une personne tellement têtue que si je ne fais pas d'erreurs, je le referai encore et encore.

**[00:08:44.130] - Animateur**

Merci beaucoup, Larissa, d'être passée. Merci à vous. J'espère un jour vous rencontrer d'une autre manière.

**[00:08:50.970] - Larissa**

Différente. Pour pouvoir manger ensemble. J'ai compris.

**[00:08:54.880] - Animateur**

Merci beaucoup, Larissa. À bientôt.

**[00:08:56.500] - Larissa**

Merci à vous.

**[00:08:56.960] - Animateur**

Et merci pour votre sourire. Gardez-le.

**[00:08:58.370] - Larissa**

C'est avec plaisir.

**[00:08:59.030]**

Les voix de l'océan avec la Cité des métiers.