

Une cheffe gersoise remarquée

Parmi 500 femmes qui font la différence dans les cuisines de France



Une cheffe gersoise remarquée

L'Académie française autorise dorénavant les femmes en cuisine à s'appeler cheffes, il a fallu débattre de longs moments avant d'arriver à cette évidence, mais encore faut-il maintenant donner à ce mot au féminin, la même valeur qu'à celui de chef !



Véronique Frédiari, également réalisatrice et productrice de films, et Estérelle Payany, journaliste culinaire, n'ont pas attendu le feu vert de ces messieurs, en vert eux aussi, pour intituler leur dernier ouvrage, sorti fin février 2019, « Cheffes – 500 femmes qui font la différence dans les cuisines de France ».

Pourquoi signaler cette ouvrage hors de notre chronique littéraire mensuelle **À vos marque-pages** ? Tout simplement parce que, sans distinction de cuisine, de terroir ou de parcours, il recense quelques 500 femmes cheffes.

Il en signale 50 en Occitanie dont Charlotte Latreille du Château Bellevue, à Cazaubon. Mais surtout, sélectionnées parmi toutes ces cheffes de France, il propose également de découvrir 15 portraits de cheffes dites « remarquables et exemplaires ».

Or, un de ces portraits détaillés est consacré à une Gersoise, Séverine Pailhès du Bouche à Oreille, à Simorre.

Pour découvrir la cuisine de Séverine, mettez vous en appétit en allant flâner sur le site de son bistrot culturel.

Déjeuner

Dîner les jeudi, vendredi et samedi.

Bar et grignotage

<https://www.facebook.com/leboucheaoreillebarresto/>

