

**TÉMOIGNAGE** ■ L'ex-candidate de Top Chef Joy-Astrid Poinsot participe à l'événement Girls ce dimanche

## « Ma forte personnalité me sert bien ! »

**Joy-Astrid Poinsot, alias « miss 100.000 volts », interviendra ce dimanche dans le cadre de Girls, l'événement 100 % féminin organisé à Joigny. Elle racontera ce qu'est « être chef (fe) » au quotidien.**

### ENTRETIEN

Elsa Mongheal

elsa.mongheal@centrefrance.com

Elle a marqué l'édition 2016 de l'émission Top Chef sur M6. Avant cela, la bouillonnante Joy-Astrid Poinsot est passée par l'institut Paul Bocuse et les cuisines du Terminus, à Arnay-le-Duc (Côte-d'Or), une affaire qu'elle avait montée avec son père, le chef de Chez Camille (Arnay-le-Duc). Depuis la fin du concours télévisé, celle que l'on surnommait « miss 100.000 volts » est chef à domicile sur Paris.

Ce week-end, elle fait partie des invitées de la première saison de Girls de Joigny (*lire par ailleurs*), l'événement 100 % féminin organisé par la troupe Par ici la compagnie. La jeune femme de 27 ans viendra raconter ce que c'est qu'« être chef (fe) », ce dimanche, à 17 heures, à la bibliothèque de la Madeleine.

■ **Pourquoi avoir accepté de participer à cette toute première édition de Girls ?** J'ai trouvé que le projet était hypersympa. J'aime bien m'engager de différentes façons. Ça me motive. Et puis, Marianne (*Marianne Duvoux de Par ici la compagnie, NDLR*) m'a



**ENGAGEMENT.** Pour Joy-Astrid Poinsot, l'égalité des sexes, le thème de la première saison de Girls, « est un grand combat qu'il faut livrer ». PHOTO DR

bien poussée... J'ai tout de suite été très enthousiaste à l'idée de montrer aux jeunes filles qu'on peut avoir différentes perspectives en tant que femme.

■ **Le thème du festival est l'égalité des sexes. Qu'est-ce que cela vous inspire ?** C'est un sujet fort dans le milieu de la cuisine où le sexisme est assez présent. La question de la place des femmes est récurrente. Je pense que l'égalité homme-femme est un grand combat qu'il faut livrer.

Les femmes doivent se faire une place.

■ **Et personnellement, comment vivez-vous votre condition de femme dans un milieu d'homme ?** Je suis un mauvais exemple car je n'ai jamais eu de problème avec ça. J'ai toujours été en cuisine avec des hommes et ça s'est toujours bien passé. Ça dépend des brigades, en fait. Et de ta personnalité.

■ **Justement, la vôtre est plutôt forte...** Oui, j'ai une personnal-

té atypique. Après, à la télé, ça reste du montage, ça a été grossi. On vous met dans une case et il est difficile d'en sortir. Moi, ma case de surexcitée du bocal, je l'assume complètement. J'ai une forte personnalité et elle me sert bien ! Tous les témoignages, ce week-end, inviteront les jeunes à développer leur propre personnalité, à aller chercher ce qui existe au fond d'elles.

■ **Que pensez-vous apporter à ces jeunes filles ?** Je ne sais pas si je vais pouvoir leur apporter beaucoup. L'idée, c'est plutôt de leur proposer mon témoignage, de leur parler de mon parcours, leur expliquer comment je suis devenue cuisinière dans ce milieu masculin, comment j'ai dû faire mes preuves. On va certainement faire du cas par cas avec chaque fille. Je répondrai à leurs questions.

■ **C'est quoi le quotidien d'une femme chef ? Et est-ce simple de le concilier avec une vie de famille ?** Encore une fois, je suis le mauvais exemple. Mes parents étaient restaurateurs. Je ne connais pas d'autres univers que celui-là. La vie d'une cuisine, je la connais parfaitement. Je réfléchissais il y a peu de temps à la dernière fois que j'avais fait la fête un 31 décembre... C'était un repas avec ma grand-mère quand j'avais dix ans ! J'ai l'habitude. Cette année je vais encore travailler pour le Nouvel An. Mais, il faut aussi réussir à préserver sa vie de famille. C'est pour ça que je n'ai pas ma propre affaire et que j'ai choisi de devenir chef à domicile. Certains sont plus mariés à leur

restaurant qu'à leur conjoint. Moi, je module mon temps comme je veux.

■ **Que retenir de l'expérience Top Chef ?** Que du positif ! Déjà, ça vous ouvre des nouvelles portes. Culinairement parlant, ça vous fait progresser. On doit faire marcher notre cerveau deux fois plus vite qu'au quotidien, et ça, pendant toute l'émission. Top Chef m'a aussi fait découvrir une personnalité culinaire que je n'avais jamais exploitée. Et professionnellement, vous gagnez cinq ans de marketing. Quand je suis arrivée sur Paris en début d'année, je ne connaissais personne ou presque. Aujourd'hui, j'ai un planning "booké". ■

### → GIRLS

#### LE PROGRAMME

**Aujourd'hui, à la bibliothèque de la Madeleine.** À 14 heures, « La mode », avec Tiphaine Gaumy, docteur en histoire moderne ; à 16 heures, « La vie amoureuse », avec Alexia Bacouël, fondatrice du Cabinet des féminines ; à 18 heures, « Atelier de maquillage », avec Rebecca Chaillon, metteur en scène (places limitées pour l'atelier, inscriptions au 06.63.54.87.47).

**Demain, même endroit.** À 15 heures, « Le jeu de l'orientation professionnelle », avec Anastasia Kurdi, bénévole pour l'association Réso soda (places limitées pour le jeu) ; à 17 heures, « Être chef (fe) », avec Joy-Astrid Poinsot, chef à domicile qui a participé à Top Chef 7. **Lundi, même endroit.** À 15 heures, « Le jeu de l'orientation professionnelle », avec Anastasia Kurdi (places limitées pour le jeu) ; à 17 heures, « L'engagement citoyen », avec Amélie Cornu membre d'Avaaz, le monde en action et Georgette Sand.