

Kamy-Egg, une école de gastronomie qui mise sur l'autonomisation des femmes

23 octobre 2024 à 17h 05 - [Ousmane CISSE](#)

Première école gastronomique en Guinée, Kamy-Egg, fondée en 2015, est une initiative purement féminine. A sa tête, la cheffe cuisinière Yaya Barry qui, après sa formation en France, décide de rentrer en Guinée pour créer un espace d'apprentissage et de professionnalisation destiné aux jeunes, prioritairement, aux filles et aux femmes.

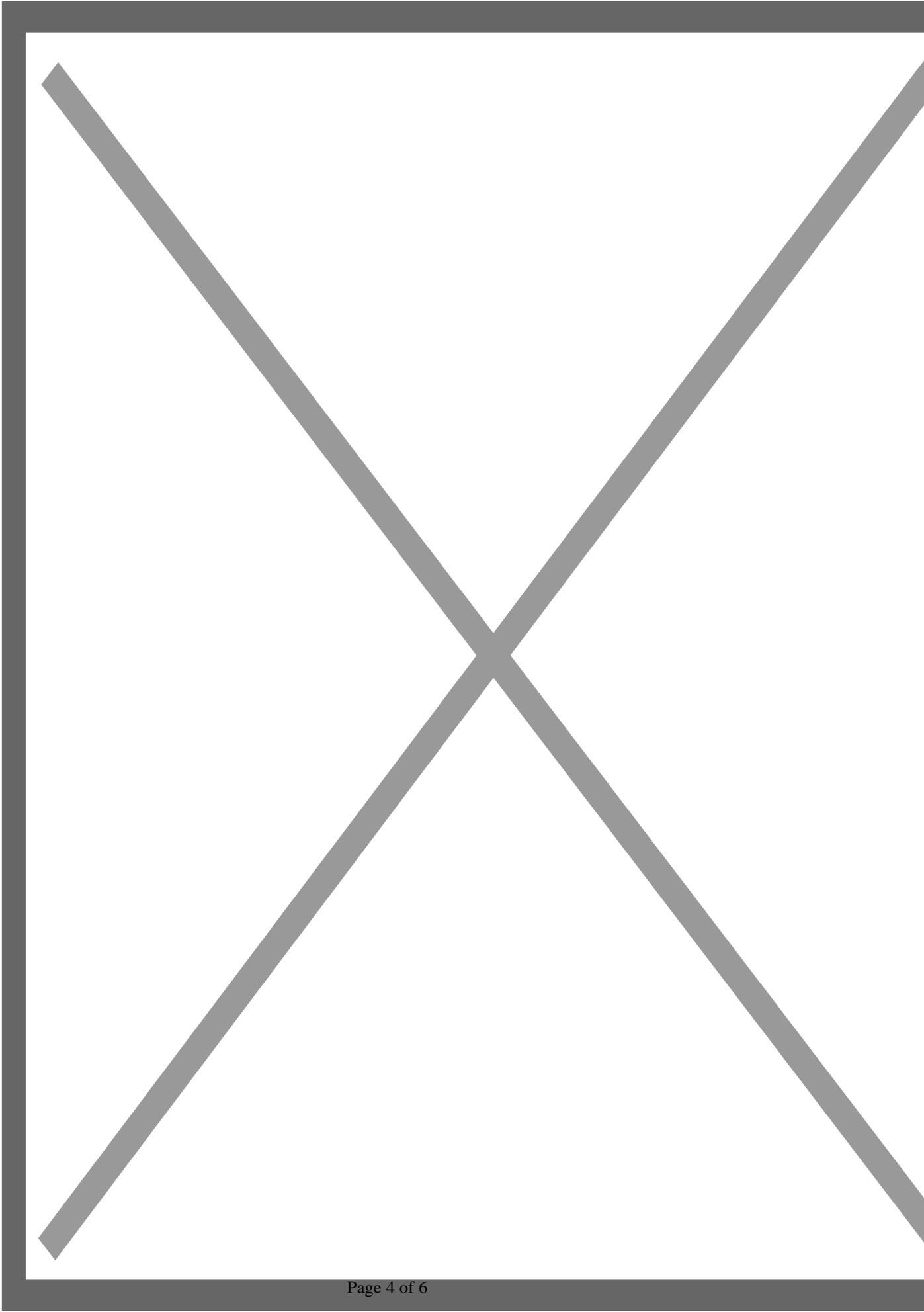
En 2023, l'École guinéenne de la gastronomie (Kamy-Egg) franchit le cap de 1 000 jeunes formés avec un taux record de plus 91% de femmes/filles.

Au cours de l'an 2020, en pleine pandémie de la Covid-19, cheffe Yaya, tenant mordicus à son rêve de révolutionner la gastronomie guinéenne, élargit son champ d'actions à travers l'ouverture du restaurant "LeJacquier". Un restaurant d'application, qui offre, avant tout, un stage pratique aux meilleurs élèves des différentes promotions de Kamy-Egg, avec possibilité d'emploi.

Pour l'artiste culinaire à la tête de l'établissement, la gastronomie, c'est la vie. *« En ouvrant l'École guinéenne de la gastronomie et le restaurant LeJacquier, j'ai décidé de partager avec mes compatriotes ce qui m'est le plus cher, ce qui me passionne plus que tout, c'est-à-dire la gastronomie. Dans cette aventure, j'ai d'abord choisi de venir en aide aux femmes/filles scolarisées ou non et ensuite aux jeunes de façon générale. Dans mes deux entreprises, j'emploie en priorité les femmes. Car un de mes objectifs est d'offrir à la Guinée plus de chefs cuisiniers femmes que hommes »*, explique cheffe Yaya Barry.

Kamy-Egg, un établissement qui met la formation au cœur de sa stratégie

Huit ans après la création de l'École guinéenne de la gastronomie, l'établissement réunit en son sein toutes les compétences pour former les promotions qui se succèdent. D'ailleurs, les meilleurs élèves sont sollicités par la direction pour contribuer à l'encadrement des apprenants.

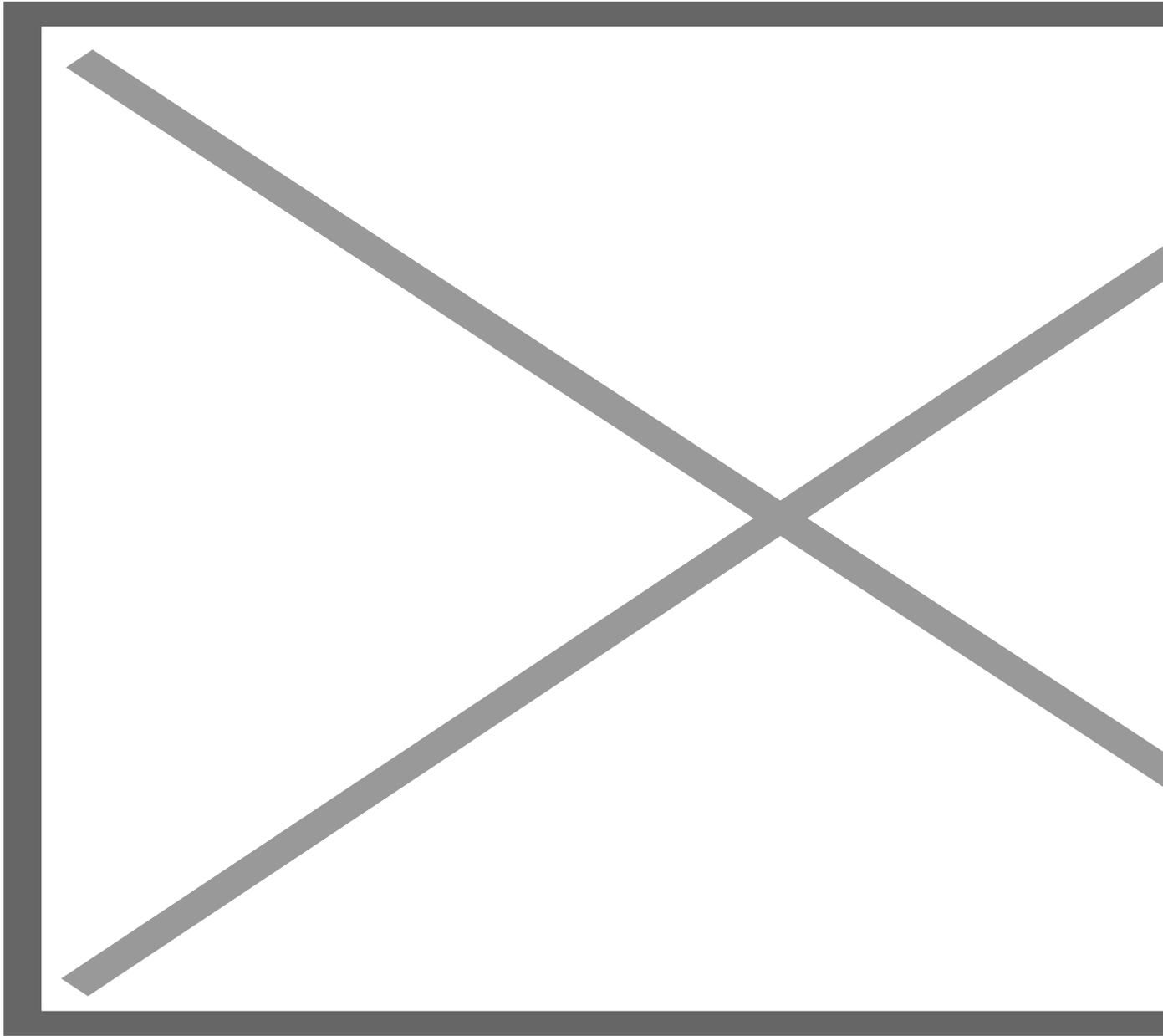


Trois des principales formatrices actuelles sont toutes de diplômées Kamy-Egg et elles en sont fières, comme le témoigne Mabinty Bangoura de la 13e promotion : « *Juste après mon parcours d'apprentissage, la direction m'a proposé un stage de trois mois qui a finalement débouché sur un emploi. Aujourd'hui, je suis fière de mon travail. Car il me permet de gagner bien ma vie* » .

Des femmes cheffes cuisiniers, une particularité du restaurant LeJacquier !

Grâce à ses recettes originales, comme le JackiFutti, et la qualité du met local et occidental qu'il propose, le restaurant LeJacquier est réputé être parmi les meilleurs restaurants de la capitale guinéenne, Conakry. Une de ses nombreuses particularités est que sa fondatrice, cheffe Yaya Barry, a pris soin de former personnellement ses employés.

Et comme elle donne la priorité aux femmes, les trois cheffes cuisiniers du restaurant le sont toutes. Fatimatou Bah de la 3e promotion de Kamy-Egg est l'une d'elles. « *Je suis la 2e cheffe cuisiner du Jacquier et je peux vous rassurer que ce n'est pas le fruit d'un hasard. C'est une place que je mérite, car notre formatrice a été très rigoureuse envers nous (...) Je ne regrette pas de m'être appliquée. C'est le résultat de cet effort que nos clients sont entrain d'apprécier aujourd'hui* » , souligne-t-elle, toute confiante.



Des employés du restaurant LeJacquier – CP : Abdoulaye Sadio Diallo / Génération qui ose

Outre les cheffes cuisiniers, les commis du restaurant en service sont tous sortis de Kamy-Egg et quatre sont des femmes, soit un taux de féminisation de 80%.