



femmes

ici et ailleurs

#49 | mai-juin 2022

Nigeria
La réussite
par les échecs

France
#SciencesPorcs,
un an après

Russie-Ukraine
«Ensemble, nous
reconstruirons tout»

Claire Le Guoill

Une galerie d'art contemporain en circuit court

Fascinée par les arts et les artistes, Claire Le Guoill a toujours fait en sorte d'évoluer professionnellement dans la culture. Études littéraires, DUT information-communication, licence danse en arts du spectacle, elle devient chargée des relations

«L'art est accessible. Il faut oser entrer dans les galeries, les œuvres ne sont pas forcément onéreuses.»

presse et de la communication d'une compagnie de danse à Cannes, puis d'une troupe de théâtre à Draguignan. Pour compléter ses connaissances professionnelles, elle fait étape dans la gestion de patrimoine. Les années passent et, en 2018, Claire Le Guoill recroise la route d'un photographe et galeriste niçois, Jean Ferrero, chez qui elle travaillait, l'été, pendant ses études. À l'époque, l'artiste lui avait ouvert les portes de ce monde de la culture qui deviendrait sa vocation. Il y a quatre ans, ces retrouvailles lui font passer un nouveau cap : « Il m'a incitée à ouvrir ma propre galerie et j'ai créé cette entreprise qui me ressemble. »

En mars 2019, elle ouvre l'Art de Claire dans le village des talents créatifs à Puget-sur-Argens, au nord de Fréjus. Photographies, installations, sculptures, peintures... « Je propose des œuvres gaies et colorées parce que je veux apporter du bonheur à celles et ceux qui franchissent le pas de ma porte. » Sorte de caverne d'Ali Baba aux mille trésors, la galerie de Claire Le Guoill rassemble des œuvres d'artistes contemporaines de 24 à 84 ans. Elle fonctionne au coup de cœur, avec la conviction que « l'art élève l'âme et (qu'il) peut être accessible. Il faut oser entrer dans les galeries, les œuvres ne sont pas forcément onéreuses. J'ai ma vision du métier de galeriste et je défends mes convictions, mes valeurs d'accompagnement des artistes, de partage et de transmission avec le public. »

Claire Le Guoill tient aussi à ce que l'art sorte hors des galeries ou des musées. « J'organise des ateliers de team building avec les artistes et les entreprises, ainsi que des initiations à la gravure ou au dessin pour les enfants. »

La majorité des artistes dont elle propose les œuvres sont originaires du Sud, sa « région de cœur ». La culture en circuit court donc! ●

Romane Guigue

Claire Le Guoill est membre de la délégation Femmes chefs d'entreprise Var-Estere



Aurélie Bernard

Un restaurant inclusif pour tous et toutes

L'établissement Un petit truc en plus se fond dans le paysage des restaurants du centre-ville de Mulhouse, dans le Haut-Rhin. Mais son nom n'a

pas été choisi au hasard : ses employé·es ont une trisomie 21, avec donc un chromosome « en plus » sur la paire n° 21. L'idée d'un restaurant inclusif a germé en 2017 dans l'esprit d'Aurélie Bernard, responsable restauration au centre de réadaptation de la ville : « Je travaillais avec des personnes en situation de handicap physique. J'ai eu envie de créer un projet avec celles qui portent une trisomie 21. Ce sont des personnes qui me touchent beaucoup, sincères, entières, parfois un peu têtues! » Elle fonde en 2019 l'association qui gère le restaurant, recrute et forme le personnel, et s'active tous les midis derrière les fourneaux avec son collègue cuisinier. Les salarié·es, trois femmes et deux hommes, alternent entre la cuisine et la salle, accompagnés par deux bénévoles. « On est tous et toutes

«Elles et ils ont appris un métier polyvalent et sont désormais des salarié·es "classiques" .»

devenu·es ami·es », sourit Élise Roellinger, une des employé·es. Ce qu'elle préfère, c'est « faire le café », parce qu'elle « en boit aussi ».

Il tenait à cœur à Aurélie Bernard que ses collègues avec « un petit truc en plus » puissent être employé·es en milieu ordinaire avec des tâches moins répétitives qu'en Esat (établissement et service d'aide par le travail) : « Elles et ils ont appris un métier polyvalent et sont des salarié·es "classiques" de la convention collective de la restauration, en CDI. » L'ambiance est celle d'un bistrot de quartier. La carte est concise, avec trois menus à base de produits de saison. Les client·es sont au rendez-vous, se réjouit la cheffe : « Il y a les personnes curieuses, les habitués, et les fidèles qui n'ont jamais cessé de commander depuis le premier confinement. » Avec ce projet, Aurélie Bernard voulait créer du lien social et « replacer le handicap au cœur de la ville ». Aujourd'hui, ce qu'elle souhaite par-dessus tout est que « ses » employé·es partent un

jour travailler « dans un milieu encore plus ordinaire ». ●

Déborah Liss

