

Il y a comme un feu intérieur chez les êtres qui impriment, dans un sens positif, leur marque dans la vie. Un feu qui embrase leur âme et les porte à se donner à fond dans tout ce qu'ils entreprennent. Une sorte de besoin d'accomplissement anime leur conduite et ce besoin d'accomplissement ne semble se satisfaire que lorsqu'il parvient à susciter des aspirations similaires chez les autres.

L'itinéraire de Anne-Marie Desvarieux est éclairé par ce feu intérieur. Constamment, on y ressent la jeune fille de Saint-Marc qui entendait se doter des moyens de prendre en main son destin et qui, en même temps, voulait transmettre à ses concitoyennes les connaissances acquises à Elie Dubois pour les aider à se sortir de la dépendance dans laquelle les confinaient les coutumes de l'époque.

Féministe avant la lettre. Peut-être s'en défendra-t-elle! N'empêche qu'elle a oeuvré pour armer l'Haïtienne de profession lui permettant de s'affranchir économiquement et de s'éveiller à sa personnalité.

L'intéressant est que Anne-Marie Desvarieux a su insérer ses élans de femme indépendante dans le cadre d'une existence classique. Epouse et mère, elle s'est fondue dans un moule conjugal des plus orthodoxes. Elle a accompli le parcours traditionnel aux côtés de son mari, entourant et assistant celui-ci, souscrivant aux obligations que lui a imposées, à certains moments, son rang de femme de ministre et d'ambassadeur. Sur ses enfants, elle s'est penchée et leur a donné une éducation qui les a menés à se bâtir des carrières dont elle s'enorgueillit.

Une belle réussite familiale où certainement sa force de caractère a été pour beaucoup. Réussite qu'on ne peut qu'apprécier.

Cependant, c'est par-delà son foyer que Anne-Marie Desvarieux se projette surtout à l'attention. La

Numéro 5

Novembre 2001



Bravo!



Anne-Marie Desvarieux

Le Nouvelliste - Madame Desvarieux, pendant longtemps vous avez exposé à Turgeau une banderole publicitaire qui traversait de par en par l'avenue et où était inscrit : "Une femme qui possède ses dix doigts est un trésor inépuisable pour son foyer"

Mme Desvarieux - C'était une façon d'attirer l'attention sur la "Maison Ménagère" que j'ai fondé et de faire sentir ce qu'on gagnait à suivre l'enseignement qui y était dispensé.

J'ai fondé la "Maison Ménagère", il y a 47 ans, le 11 octobre 1954. Pourquoi me demanderez-vous ? Parce qu'à l'époque, il n'y avait que l'Ecole Elie Dubois pour proposer aux femmes un certain type d'enseignement professionnel et il fallait pour y être admise ne pas avoir dépassé 17 ans.

Au-dessus de cet âge, les jeunes filles et dames ne disposaient d'aucun centre pour se munir d'une formation dans les arts ménagers, domaine dans lequel les femmes excellent et qui est susceptible de leur fournir de très inté-

ressants gagne-pains. Comme j'ai fait des études à Elie Dubois et que j'ai pu juger de la valeur pratique des cours que j'avais suivis, je me suis dit que ce serait rendre service à mes concitoyennes que de leur permettre d'accéder aux connaissances que j'avais acquises. Connaissances qui les dotaient des moyens d'être non seulement de bonnes maîtresses de maison mais aussi et surtout des professionnelles capables de gagner par elles-mêmes leur vie.

J'ai donc ouvert la "Maison Ménagère" à St Marc où je résidais et d'où je suis demeurée et très rapidement plusieurs omeisselles et dames sont venues s'inscrire à mes cours. Le succès national - je dis national parce que ce succès ne s'est pas arrêté à la ville de St Marc et s'est maintenu à Port-au-Prince - obtenu par une exposition réalisée à partir du travail de mes élèves m'incita à rentrer dans la capitale pour donner plus de champ et d'envergure à mon établissement.

"Maison Ménagère" qu'elle a fondé, il y a 47 ans, reste une référence en matière d'enseignement professionnel.

Dans ce centre de formation en arts ménagers, se donne libre cours son amour du beau à partir duquel elle façonne ses étudiants pour qu'ils s'emploient à permettre aux corps de dégager tout leur potentiel de séduction. On s'y imprègne de son sens du vivre, de son art de vivre qui est recherche d'équilibre et d'harmonie

Le but fondamental de la "Maison Ménagère" déborde, néanmoins, ces élégances d'esthète.

En plus du raffinement du goût qu'il suscite, l'enseignement qui y est donné vise essentiellement à mettre sur le marché du travail des professionnels qui s'imposeront par leurs connaissances, par leur compétence.

En 47 ans, Anne Marie Desvarieux en a formé des milliers. Surtout des jeunes filles et dames qui se sont vu ainsi ouvrir les voies d'une personnalité capable de se libérer du carcan de la sujétion financière.

Mais pour en arriver là que de luttes n'a-t-elle pas dû mener. Il lui a fallu vaincre des réticences, transcender la fatigue des jours prolongés et harassants.

Et si un indéfectible succès - qui se traduit par le renom maintenu et l'expansion de la "Maison Ménagère" - couronne sa carrière professionnelle, elle le doit à sa force d'âme, à sa volonté de toujours se parfaire, à sa capacité de surmonter les obstacles, à son sens de l'organisation, à sa discipline.

Parce que Anne-Marie Desvarieux est une pionnière de l'enseignement privé des arts ménagers en Haïti, parce qu'elle s'est attaché à fournir à des compatriotes des moyens d'épanouissement, Le Nouvelliste croit devoir la saluer d'un chaleureux BRAVO et revivre avec elle son parcours qui peut être considéré comme un modèle.

Pour étoffer et rendre plus performant l'enseignement que j'entendais donner, j'allai me perfectionner aux Cours Internationaux Jeoffrin Byrs de Paris pour la coupe et la couture et au Cordon Bleu, également de Paris, pour la cuisine et la pâtisserie. J'ai aussi étudié la décoration de la pâtisserie au Wilton de Chicago.

Actuellement la "Maison Ménagère" compte entre 250 à 300 élèves. Je n'y enseigne plus. Je fais plutôt un travail de supervision surtout en période d'examen. Ma fille qui s'appelle Anne Marie comme moi, diplômée de psychologie à l'Université Sagrado Corazon de Porto Rico et qui a aussi étudié chez Jeoffrin Byrs, au Cordon Bleu et à Wilton, assume la relève.

Le Nouvelliste - Vous disiez qu'à l'époque de la fondation de votre centre de formation il n'y avait que l'Ecole Elie Dubois pour dispenser des cours d'arts ménagers et qu'à ces cours n'étaient admises que les jeunes filles de moins de 18ans. Vous êtes donc une pion-

Bravo! Est un supplément mensuel de **Le Nouvelliste**

Sponsorisé par:

Rhum Barbancourt



PROMOBANK



nière de l'expansion de l'enseignement des arts ménagers en Haïti. Connaisant notre pays, nous savons que les innovations n'y sont pas toujours bien acceptées. Comment a-t-on réagi à votre initiative ?

Mme Desvarieux - Lorsque j'ai ouvert l'école, plusieurs jeunes filles et dames sont venues me trouver. Par contre ceux qui jusque là vivaient de couture et de pâtisserie n'en ont pas été contents. Ils pensaient qu'en vulgarisant les arts ménagers, j'allais mettre sur le marché des professionnels qui viendraient leur faire concurrence et qui leur enlèveraient le pain de la bouche. A l'époque les petits secrets - je ne dis pas les techniques parce que tout y était de routine - de couture et de cuisine se transmettaient, disons, de mère en fille.

De là, une grogne qui n'osait pas trop se manifester mais qui, quand même, se faisait sentir et qu'on essayait de rendre intimidante. Je n'ai pas tenu compte de ces petites oppositions et j'ai fait mon chemin. Je me suis même amusée de constater que beaucoup de ceux-là qui me combattaient m'envoyaient leurs nièces, des parentes, des intimes.

Cette espèce de double jeu me permettait de comprendre que même les gens apparemment réticents savaient qu'il y a une grande différence entre faire les choses par routine et oeuvrer selon des principes et que pour proposer un produit de qualité, il faut travailler sur la base de règles expérimentées et codifiées.

J'ai donc pris ces réticences pour ce qu'elles valaient : simples réflexes de défense de la part d'individus ayant peur d'être dépassés et j'en ai tiré des raisons supplémentaires de poursuivre l'oeuvre que j'entreprenais.

Laissons là ce genre de détails que j'estime insignifiants. Je n'aime pas m'attarder sur le négatif.

Je vous parlerai plutôt des encouragements qui m'ont été prodigués.

Je revois encore avec émotion l'enthousiasme de mes premières promotions. Mes élèves venaient me réveiller tôt le matin pour préparer notre première exposition. Cette exposition dont je disais qu'elle avait été un succès national.

Pendant 2 mois, ministres, hauts fonctionnaires, hommes d'affaires, grandes dames, je puis dire tout ce que le pays comptait de personnalités marquantes, a défilé à la "Maison Ménagère" pour admirer nos oeuvres. Les appréciations de ce public sélect et connaisseur nous ont remplies de fierté et m'ont encore plus portée à continuer dans la voie que



Madame Anne-Marie Desvarieux accompagnant son mari l'Ambassadeur Simon Desvarieux à une réception diplomatique

je m'étais tracée.

Je n'ai pas regretté de m'être ainsi lancée à Port-au-Prince. Car ceci m'a amenée une clientèle estudiantine des plus intéressantes parmi laquelle on pouvait remarquer des épouses de ministres, d'ambassadeurs, de hauts fonctionnaires, de hauts gradés de l'armée, de grands hommes d'affaires, de grands intellectuels.

Le Nouvelliste - Pour satisfaire cette clientèle estudiantine de qualité qui a assis le renom de votre établissement vous dispensez certainement un enseignement de haute tenue

Mme Desvarieux - Je vous ai dit au

début de notre entretien qu'après Elie Dubois, je suis allée me perfectionner chez Jeoffrin Byrs, au Cordon Bleu et à Wilton. Je me suis donc armée des connaissances les plus modernes dans les disciplines enseignées dans mon établissement. Et croyez que ce n'est pas sans raison que Jeoffrin Byrs - qui est si strict en ce qui concerne son image de marque - accepte que la Maison Ménagère soit affiliée à son Académie. Pour nous témoigner son estime, M. Byrs venait chaque année participer à nos cérémonies de graduation. Il jugeait ainsi de visu et de tactu sur la base de ce que nous présentions à nos défilés, de la valeur de notre enseignement. Il

en a toujours été satisfait. Ce n'est depuis quelques temps, à cause de la sécurité, qu'il ne voyage plus en

Le Nouvelliste - Quels sont les dispensés à la "Maison Ménagère" Mme Desvarieux - A la "Maison Ménagère" nous offrons des cours de cuisine et de pâtisserie, d'économie domestique, de coupe et couture, de couture sur tissu, de décoration de table, de savoir-vivre. Le même programme est consacré aux travaux pratiques.

Pour ce qui a trait au savoir-vivre, nous avons des cours théoriques, nous faisons des dîners, des buffets pour nos étudiants voient comment nous couvrons, décorer une table, pour les invités, agencer et marier les boissons.

En fin d'année, nous présentons nos étudiants selon des modèles sinés autrefois par moi, maintenant par ma fille. Elle et moi avons suivi des cours de stylisme chez Jeoffrin Byrs certains modèles que nous avons créés ont même été présentés à Paris. Nous avons également des séances de dégustation où nos étudiants nous permettent d'apprécier leurs compétences de cordon bleu.

Nous proposons 2 types de curriculum. L'un simple qui est sanctionné par le diplôme des Affaires Sociales et s'étend sur 1 an. L'autre plus avancé le Cours international Jeoffrin Byrs, qui s'échelonne sur 2 ans.

Autrefois pour les cours du premier type nous n'exigions à l'admission que la troisième secondaire. Maintenant avec la baisse du niveau des études le postulant doit au moins, avoir fait la classe de Rhéto. Pour le Cours international Jeoffrin Byrs, nous avons tous les jours réclamé la Rhéto.

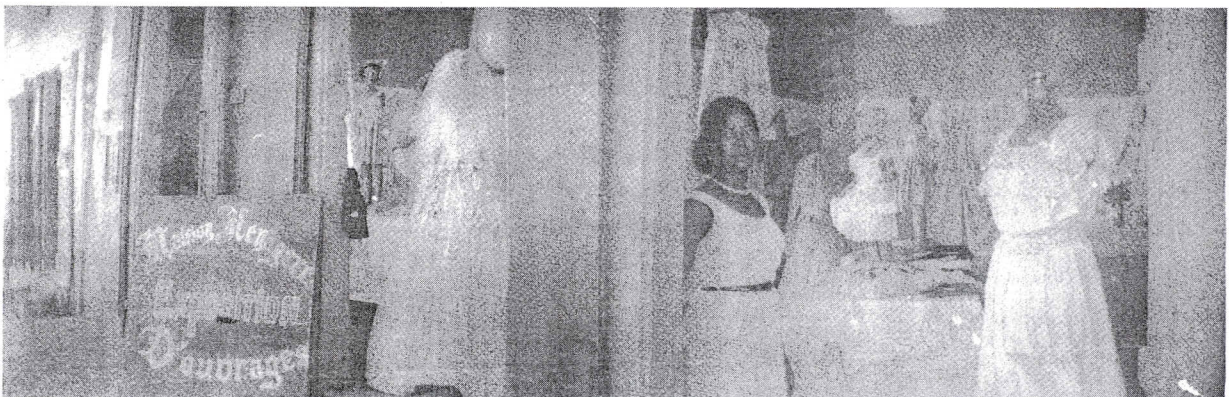
Le Nouvelliste - Pour lancer votre établissement et entretenir son renom vous avez dû déployer beaucoup d'efforts

Mme Desvarieux - Je préfère ne pas parler des efforts que j'ai dus consentir. Je ne veux pas avoir l'air de me vanter, de me faire mousser comme on dit.

Le Nouvelliste - Il est important que vous en parliez. Car il faut que la jeunesse sache qu'on n'arrive pas sans efforts à vos beaux résultats, à votre belle réussite que le temps a consacrée.

Mme Desvarieux - J'ai débuté ma carrière professionnelle à Saint Marc comme professeur à l'Ecole Antoinette Dessalines, une école nationale. C'est aussi à Saint Marc que j'ai ouvert la "Maison Ménagère"

Entrée à Port-au-Prince, j'ai enseigné les sciences sociales, l'arithmétique,



1959



'analyse littéraire à l'École Ménagère le Martissant. Après la naissance de non fils, j'ai abandonné l'enseignement public.

Je professais jusqu'à midi à Martissant et dans l'après-midi, je donnais des cours à la Maison Ménagère jusqu'à 7 heures du soir. Il m'est arrivé de travailler, schémas à l'appui, avec 3 groupes en même temps. Lorsque j'ai arrêté avec le secteur public, j'ai consacré mon honoraire de travail, matin et après-midi, tous les jours jusqu'à 7 heures à la Maison Ménagère. Je possédais - je possède encore tellement les matières que j'enseignais qu'une fois on m'a volé ou j'ai perdu mes cahiers de cours et de patrons. Je les ai reconstitués de mémoire pendant les vacances.

À côté de cela, je recevais presque chaque semaine des commandes de gâteaux de mariage. À l'époque, on ne disposait pas des facilités que l'on trouve aujourd'hui. Par exemple, on n'avait pas le matériel pour les gâteaux à étages. Il me fallait le donner à fabriquer. Mes journées étant prises par mes cours, il ne me restait que le soir pour préparer ces gâteaux. Ce que je faisais fort tard dans la nuit. Et ça ne s'arrêtait pas là, car je devais les monter à l'endroit où allait avoir lieu la réception.

Cet emploi de temps plus que chargé ne me fatiguait pas. J'aimais ce que je faisais et j'étais encouragée par l'enthousiasme de mes étudiants qui formaient autour de moi une grande famille. J'étais aussi soutenue par mon mari qui m'entourait de sa présence aimante et réconfortante.

Le Nouvelliste - Vous vous épanouissez dans ce que vous faisiez. Mais pensez-vous avoir apporté quelque chose à la communauté nationale ?

Mme Desvarieux - Je crois pouvoir affirmer sans orgueil intempestif que j'ai apporté quelque chose à mon pays.

D'abord, j'ai donné le branle dans le domaine des arts ménagers. Avant mon école, le privé ne comptait pas d'établissements de ce genre. Ils se sont depuis multipliés. Beaucoup de mes anciennes ont ouvert leur propre centre de formation. Je suis heureuse pour elles et leur souhaite de connaître le succès qui couronne le sérieux et la qualité de l'enseignement de la "Maison Ménagère".

Ensuite, j'ai contribué à valoriser les métiers de confection et de cuisine. Autrefois, parce qu'ils étaient exercés par routine, on pensait que ce n'était pas des métiers nobles. La "Maison Ménagère" est venue faire comprendre que ces professions requièrent de solides connaissances.

J'ai également contribué à donner une certaine personnalité à la femme haïtienne. Je dis souvent à mes étudiantes : "Si on ne fait rien, si on dépend économiquement de quelqu'un pour tout, on est un *va comme je te pousse* et on n'a pas de personnalité. Tandis que lorsqu'on travaille, on force le respect et on devient un partenaire"

En permettant à nombre de femmes d'acquiescer une profession rémunératrice, je les ai aidées à s'épanouir, à se sentir moins dépendante et à conquérir plus d'estime de la part de leur conjoint et de leur entourage.

Enfin et ceci à un niveau plus prosaïque, je suis pour un peu dans l'équilibre et l'harmonie de bien des foyers.

Quand je parle à mes étudiantes, une phrase me revient souvent : "N'oubliez pas mesdames que les hommes aiment leur estomac". Je les revois venir m'annoncer toutes contentes que leur mari est plus gentil avec elles de-

puis qu'elles leur préparent de bons petits plats. Ceci se comprend. Les bons repas rendent plus conciliant, plus dispos et augmentent l'attrait du foyer.

Encore à mes étudiantes, je fais remarquer que si elles ne travaillent pas tout l'argent du ménage provient du mari. Si pour son anniversaire par exemple elles lui offrent un cadeau, c'est son argent à lui qui a acheté ce cadeau. Il sera touché de l'attention mais n'y verra pas un réel investissement personnel de sa compagne. Tandis que si celle-ci gagnait par elle-même sa vie, ce cadeau aurait encore plus de valeur affective car l'époux aurait senti qu'elle y a mis totalement du sien.

Et puis lorsqu'on peut se confectionner soi-même ses vêtements, se préparer soi-même ses desserts ou ses gâteaux que d'économies ne réalise-t-on pas. Le coût de la confection dépasse souvent celui du tissu et les prix chez le traiteur multiplient par 4 - 5 ce qu'on aurait dépensé en préparant soi-même.

C'est de toutes ces considérations que provient mon slogan : "Une femme qui possède ses dix doigts est un trésor inépuisable pour son foyer". Je crois avoir apporté ce trésor dans bien des foyers.

Le Nouvelliste - Le phénomène *pè-pè* ne vient-il pas amoindrir la demande pour les *arts ménagers*, surtout pour la coupe et la couture ?

Mme Desvarieux - Les professionnels que nous préparons ne travaillent pas pour les gens qui s'approvisionnent dans les *pè-pè*. Et malgré ces vêtements usagés qui nous viennent de l'étranger, on peut constater que les bons modistes sont surchargés de travail. L'Haïtien est élégant par nature et aime être habillé, pour les grandes sorties, sur mesure et nos femmes ne sont pas contentes lorsqu'elles voient leur tenue reproduite à plusieurs exemplaires.

Il n'y a pas que cela pour expliquer l'intérêt pour les arts ménagers. Les professionnels en ce domaine sont très demandés à l'étranger. Beaucoup de nos anciens étudiants ont trouvé à travailler outre-mer et à des niveaux plus qu'intéressants.

Souvent des étudiants nous viennent parce qu'ils comptent laisser le pays dans un ou deux ans. Ils veulent se munir d'une profession qui leur permettra une insertion rapide dans le marché du travail.

Enfin, en ce qui concerne la cuisine, beaucoup de personnes aiment se

Votre Banque depuis 1880

La seule banque à couverture nationale

BANQUE NATIONALE DE CRÉDIT

Siège social : 103, angle rues de Miracles et du Quai, Port-au-Prince, Haïti, W.J.
 PO Box 1320 / Tél: 299.4000 à 4014 / Fax: (509) 299.4076
 Département de crédit : Tél: 299.4046

LA BNC FAIT PEAU NEUVE, PARTOUT, POUR MIEUX VOUS SERVIR.

Elle vous garantit:

- Des succursales renouées et spacieuses
- Un service rapide grâce à une technologie informatique de pointe
- Un accueil de qualité par un personnel compétent et motivé
- Des Produits et Services les moins chers du marché bancaire haïtien
- Un réseau bientôt totalement interconnecté en temps réel

LA BNC... LA SEULE BANQUE À COUVERTURE NATIONALE
UNE NOUVELLE IMAGE... UNE NOUVELLE VISION



Bravo!

Supplément mensuel de
 Le Nouvelliste

Directeur: Max Chauvet
Rédacteur en Chef: Pierre Manigat Jr.
Rédaction et Coordination
 Pierre-Raymond Dumas
 Carl Labossière
Graphisme:
 Rody Victor
 Harold Brézault
Photo: Collection Famille Desvarieux
 Paul E. Viala

188, rue du Centre,
 B.P. 1316, P.-a-P, Haïti / Tél.: 222-4754 / 223-2315
 E-mail: lenouvelliste@acn2.net



Une des nombreuses promotions de la Maison Ménagère

mettre à leur propre compte et il se constate actuellement un accroissement du nombre des traiteurs qui livrent des plats dans les bureaux, dans les usines. Dans le domaine de la gastronomie, pour s'acquérir une belle clientèle et la conserver, il faut que la cuisine soit bonne et ceci requiert de réelles connaissances en la matière.

Il y a maintenant un changement dans les mentalités qui me fait particulièrement plaisir. Les hommes s'intéressent de plus en plus aux arts ménagers, disciplines qui étaient plutôt réservées ici aux femmes. Nous accueillons de plus en plus de jeunes gens qui veulent se lancer dans les carrières pour lesquelles nous préparons. Et pourquoi les hommes ne viendraient-ils pas se former chez nous. Les grands couturiers, les grands cuisiniers ne sont-ils pas en majeure partie des hommes !

Le Nouvelliste - En même temps que vous vous donniez à fond à la "Maison Ménagère" vous étiez épouse de haut fonctionnaire. Comment assumiez-vous les devoirs qui vous incombait

de par les hautes fonctions occupées par votre mari ?

Mme Desvarieux - J'ai toujours eu à cœur d'être à la hauteur des hautes fonctions de mon époux. Et Simon appréciait que je lui fasse honneur en respectant les obligations de mon rang. C'était une façon pour moi de lui montrer combien m'était précieux le confort qu'il m'apportait.

Cependant, prise par la "Maison Ménagère", je n'ai pas toujours pu être à ses côtés. J'ai confié une fois l'établissement à deux professeurs. A mon retour, je n'ai pas été satisfaite de ce qui avait été fait. Aussi, lorsque mon rang était en mission à l'étranger, je ne le rejoignais que pendant les vacances.

Le Nouvelliste - De vos expériences d'épouse d'ambassadeur, de fondatrice et de directrice de centre de formation vous avez tiré un livre

Mme Desvarieux - J'ai en effet écrit un livre intitulé : "Ce que la femme doit savoir" qui traite des convenances de la table, de l'art de recevoir

Le livre a paru dans les années 70. J'ai voulu le rééditer parce qu'on ne le trouve plus. Malheureusement, je ne dispose plus des maquettes. Je les avais confiées à quelqu'un qui est mort et je ne sais où il les avait déposées

Le Nouvelliste - Etes-vous satisfaite du bilan de votre vie ?

Mme Desvarieux - Je puis dire sans forfanterie que j'ai réussi ma vie d'épouse, ma vie de mère, ma vie de professionnelle.

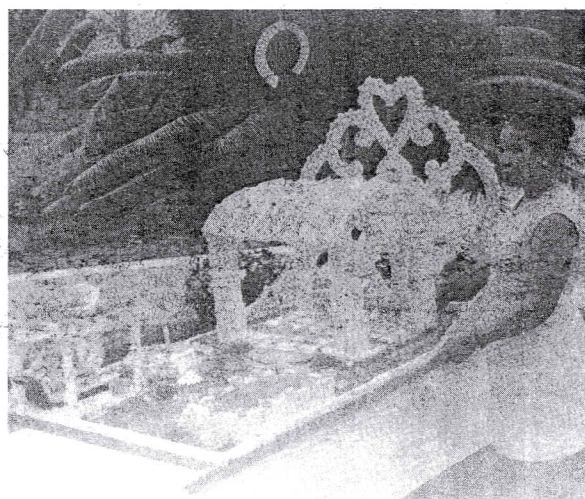
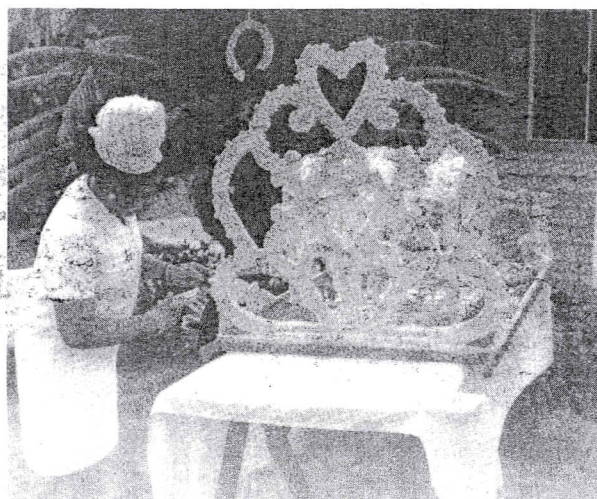
A travers mes réponses précédentes, vous avez pu juger de la qualité de mes rapports avec mon mari. Dieu l'a rappelé à Lui. Que sa Sainte Volonté soit faite !

Je suis fière de mes enfants qui s'amusent de cheminements intéressants dans la vie. Mon aîné, Moïse, docteur en médecine, a travaillé pendant 2 ans en France, à l'Institut Pasteur. Il est maintenant dans la recherche aux USA. Je vous ai déjà parlé de ma fille Anne-Marie qui assure magnifiquement la relève à la Maison Ménagère. Je

vous rappelle qu'elle est diplômée psychologie à l'Université Sagre Corazon de Porto-Rico et qu'elle a suivi des cours chez Jeoffrin Byrs, au C don Bleu et à Wilton. Mon troisième Simon jr., ingénieur industriel, est actuellement directeur de production Cerveria India de Porto-Rico.

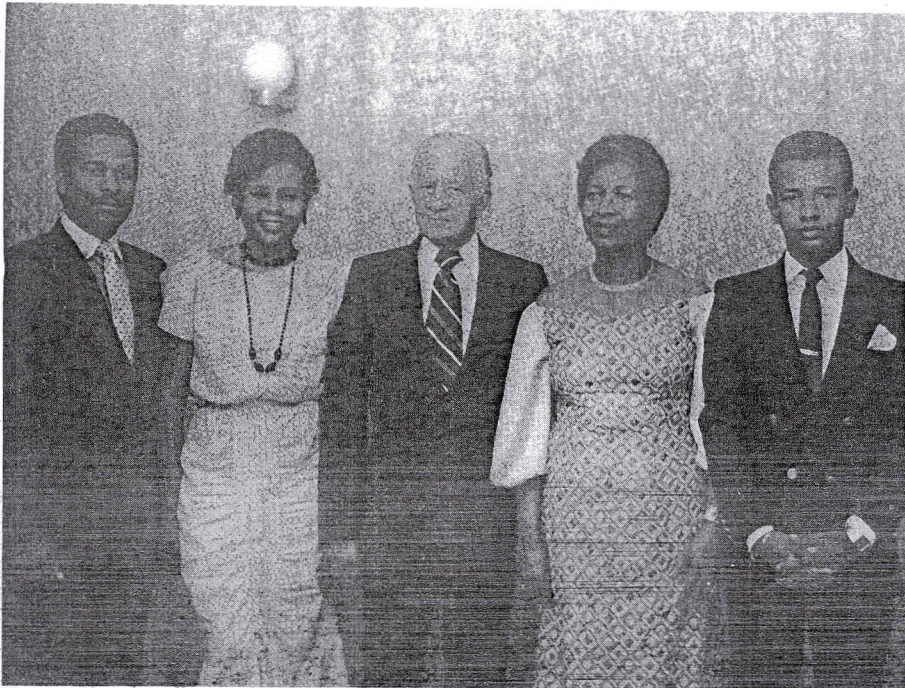
Je suis également fière de mes enfants de la "Maison Ménagère". Car je considère mes étudiants comme mes enfants. Je suis heureuse de les avoir aidés à se doter d'une profession qui leur permet d'acquérir une certaine indépendance et d'accéder à une certaine forme d'épanouissement. Je suis fière de leur brillant parcours de nombre d'entre eux tant en Haïti qu'à l'étranger fait honneur à l'établissement que j'ai fondé.

J'aime répéter à mes étudiants qu'il faut jamais gaspiller les talents et à toutes les occasions que la Providence met notre disposition. Et pour leur montrer la valeur de ce conseil, je leur cite un cas qui m'a particulièrement frappé. Il s'agit d'une personne que j'ai co



Le Rêve de Pauline : Pièce montée de Anne Marie Desvarieux

1974



La Famille Simon Devarieux, de gauche à droite : Moïse, Anne-Marie, Simon, Anne-Marie, Simon Jr.

nue à Martissant. Très douée mais plutôt instable. Elle ne finissait jamais ce qu'elle avait commencé. Elle n'est pas restée à l'école de Martissant et n'a pas non plus bouclé son cycle d'études lorsqu'elle est venue me trouver à la "Maison Ménagère". Elle s'est mariée

et est partie en Afrique avec son mari. Un jour, je reçus une lettre d'elle où elle me racontait ses déboires. Entr' autres problèmes, elle se sentait frustrée de ne pas pouvoir trouver du travail parce que non diplômée. Certaines de ses relations qui n'avaient pas sa compé-

tence et qui prenait d'elle des leçons étaient parvenues à se caser parce qu'elles étaient munies d'un quelconque papier. Elle me disait combien elle regrettait d'avoir gaspillé son temps. Je me suis toujours efforcée de tirer partie de façon positive de toutes les

opportunités que la vie m'offrait. Je me suis ainsi rendue utile à moi-même, à ma famille et je crois à mon pays.

Je n'ai pu, cependant, accomplir ce que j'ai réalisé que parce que j'ai été bien entourée. Mon mari, mes enfants, mes collaborateurs, mes étudiants m'ont toujours comprise et soutenue. C'est l'occasion pour moi de leur exprimer ma profonde gratitude pour leur apport dans ma vie. D'entre mes collaborateurs, je distingue particulièrement Mme Lucette Désir, une ancienne étudiante de la Maison Ménagère, qui, depuis 30 ans, y donne des cours de coupe et de cuisine.

Le Nouvelliste - Comment voyez-vous l'avenir pour la Maison Ménagère ?

Mme Desvarieux - La Maison Ménagère a encore de beaux jours à vivre. Non seulement, elle est en de bonnes mains. Mais encore la demande pour les disciplines qu'on y enseigne va croissant. Les professionnels en ces domaines sont de plus en plus valorisés et recherchés.

Il y a 5 ans nous avons ouvert à Jacmel une succursale dirigée par une de nos anciennes étudiantes, Mme Pierre-Marie Massé, qui fut Lauréate en Première Année, Lauréate en Haute Couture. Cette succursale offre les mêmes cours que nous donnons en Première Année, avec la même qualité d'enseignement. Nous comptons implanter d'autres succursales dans les villes de province.

Le Nouvelliste - Madame Desvarieux, Le Nouvelliste est heureux de vous avoir rencontré. Il vous renouvelle son BRAVO pour votre oeuvre et dis "Ad multos anos" à la Maison Ménagère

PURE TRADITION... pur plaisir

Rhum
Barbancourt



Le rhum
des
connaisseurs



Le Livre de Mme Desvarieux

Au lendemain de l'année internationale de la femme, - et par conséquent toujours dans l'ère du triomphe marqué de tous les succès attribués au monde féminin - voici que Mme Anne-Marie Desvarieux nous présente un bel ouvrage dans lequel l'auteur spécifie «**ce que la femme doit savoir**», et d'une façon particulière ce qui se rapporte à l'aménagement de la table, ses règles, son ordonnance, son étiquette générale. Ce qui signifie, en d'autres termes, qu'au moment où les assemblées internationales célébraient les conquêtes globales de la femme il lui fallait encore quelque chose qui semblait lui manquer. Et c'est Mme Desvarieux qui le souligne en des touches légères, sous une forme généralisée, inconnue, anonyme, mais de façon à promettre aux femmes raisonnables de chez nous qui se sentiraient insuffisamment préparées de profiter de son expérience personnelle, découlant de ses observations avec ses compagnes pour reconnaître en définitive ce qui leur font besoin.

L'observation sociale de Mme Anne-Marie Desvarieux rappelle celle signalée jadis par les demoiselles Morel de

Fosse, concernant le monde féminin de Paris qui, en totalité, savait tout par la grâce, la beauté et l'esprit, exactement comme le monde féminin de chez nous, mais à qui tout de même il manquait encore quelque chose.

Mme Desvarieux le dit clairement : Tout s'apprend. En effet, tout existe depuis des millénaires, mais tout doit s'ap-

prendre puisque les générations se renouvellent. Il importe donc de s'adapter à son époque, à ses exigences, et pour tout dire au monde mystérieux des convenances.

Certes, notre société s'affirme de plus en plus. Elle se renouvelle. Elle s'épanouit devant nous jusqu'à montrer un certain bon goût par la sélection des

toilettes, le choix des bijoux et des parfums et même une marque choisie d'automobile, en somme tout ce qui caractérise la nouveauté et qui contribue à rendre parfaite l'élégance féminine. Tout ceci est juste autant qu'on vit pour soi, mais tout se complique soudainement dès qu'il s'agit de se rendre chez les autres, soit pour déjeuner ou dîner ou pour se mêler à la vie des personnalités officielles ou diplomatiques. Le monde à ses normes et ses exigences devant lesquelles on ne peut que s'incliner. Mais tout s'arrange par la lecture de l'ouvrage opportun de Mme Desvarieux, qui dit bien «**tout s'apprend**».

Tout s'apprend en effet, pour les hommes comme pour les femmes, dans les livres ou encore dans les entretiens dispensés à la Maison Ménagère de Mme Desvarieux ou dans les cours privés de Mme Robert Denis.

Indiscutablement, le livre de Mme Desvarieux arrive en son temps, et l'on commettrait une grave erreur en ne lui accordant pas tout l'intérêt qu'il mérite.

Antoine Bervin

Le Nouvelliste du 31 Janvier 1976



Madame l'Ambassadrice, Anne-Marie Desvarieux, dans un dîner de gala à Madrid - Espagne.

Extraits

LA BONNE TENUE A TABLE

La bonne tenue à table relève de normes bien définies destinées à prouver l'estime que l'on porte à soi-même et aux autres.

Nous mangeons assis. Après l'invitation de l'hôtesse, les hommes aident leur compagne à s'asseoir.

Une fois assis, on dépose sa serviette sur ses genoux sans la déployer entièrement. On ne s'en servira que pour s'essuyer discrètement la bouche, et elle sera de nouveau replacée sur les genoux. Il faut se tenir droit, sans être guindé, il ne faut pas mettre les pieds sous la chaise, il faut éviter aussi de les allonger pour ne pas gêner les voisins.

Pour manger, les invités attendent que la maîtresse de maison ait commencé, et pour boire que l'hôte ait donné le signal.

Le haut du corps dans la mesure du possible ne doit pas boucher quand on porte quelque chose à la bouche, c'est à la tête de s'incliner.

Pour porter quelque chose de son assiette à la bouche, seuls les avant-bras et les mains doivent bouger, non le bras et jamais les épaules.

La cuiller et le contenu sont tenus de la main droite. Il n'y a d'exception à la règle.

La fourchette est tenue de la main gauche quand on utilise le couteau en même temps qu'elle. Si on utilise la fourchette seule, elle pourra passer à droite, mais elle ne devra jamais dans ce cas piquer un morceau de viande.

Le rôle principal de la main droite est de diriger les opérations et celui de la main gauche, de la seconder. On ne doit reposer le couvert sur l'assiette qu'à la fin du service, ou pour boire ou

rompre son pain (c'est-à-dire le casser, il ne faut pas couper le pain ni le prendre avec la fourchette).

Si le couvert ne doit pas être emporté avec l'assiette, on le tient légèrement au-dessus de l'assiette.

COMMENT TENIR SON COUVERT

On tient la cuiller comme une plume, entre le pouce et l'index, et on la dirige avec le majeur, jamais trop bas.

Le couteau, Il est tenu également comme une plume, mais l'index repose sur le dos du manche et la pression aide à couper. En aucun cas, on ne pose l'index sur le dos de la lame.

On use de la fourchette comme de la cuiller, mais on doit se garder d'avoir une prise basse au point de toucher les dents. La fourchette ne doit pas être introduite dans la bouche le dos en l'air. Elle doit être introduite dans la bouche le dos en bas; naturellement, il faudra la retourner quand elle a servi de point d'appui pour couper un morceau. La règle ne souffre pas d'exception.

Extraits

A table, pas de bruits inutiles. On ne parle pas avec la bouche pleine. On doit mastiquer les aliments avec la bouche bien fermée. On ne doit pas voir les aliments dans la bouche. On ne coupe les bouchées ni trop grosses, ni trop petites et l'on fait en sorte qu'elles ne tombent pas au cours du trajet entre l'assiette et la bouche.

COMMENT SERVIR ET MANGER CERTAINS METS

Le pain se rompt, mais ne se coupe pas au couteau.





Les sandwiches se coupent au couteau et se mangent à la fourchette. Les très petits sandwiches et les canapés se mangent à la main. (Pour beurrer son pain, on utilise un couteau à beurre et non celui de son couvert. On met d'abord le beurre sur son assiette, et ensuite sur son pain rompu au préalable. Il est recommandé de beurrer le pain déposé sur l'assiette).

Les petits ramequins se mangent à la main. S'ils sont gros, ils relèvent de la fourchette et du couteau.

Les saucisses de tout genre sont séparées de leur pelure avec la fourchette et le couteau.

Les pommes de terre. Les pommes de terre frites ou en purée se mangent à la fourchette. Les pommes de terre ne se mangent pas avec le couteau. Exception faite pour les pommes de terre en robe des champs qui se piquent sur la fourchette et se placent au couteau.

Les aubergines se mangent à la fourchette.

Les artichauts s'effeuillent à la main. Chaque feuille est plongée dans la sauce et on "ronge" la partie molle. Le cœur est séparé de son foin à la fourchette et se mange également à la fourchette.

Le rince-doigts est indispensable.

Les huîtres. On élimine d'abord à la fourchette les intestins et les branches que l'on reconnaît facilement à leur couleur foncée. Ensuite, on détache l'huître de sa coquille et on la mange avec de l'eau citronnée. Dans les repas très cérémonieux, on mange l'huître avec une fourchette spéciale.

Les oeufs à la coque ou mollets se servent en coquetier, le plus souvent fixé sur la soucoupe. On brise la pointe

avec une cuiller spéciale. On frappe la coquille avec délicatesse jusqu'à ce que l'on puisse enlever la pointe à la cuiller. Il faut toujours briser la coquille après avoir mangé l'oeuf. Pourquoi? Parce que c'est l'usage.

Les consommés sont toujours servis en tasse, et mangés avec une cuiller à soupe petit modèle.

La soupe et le potage sont servis en assiette, avec une cuiller normale. On ne doit jamais pencher son assiette pour atteindre les dernières cuillerées de soupe. Les sauces restant dans l'assiette ne doivent jamais être essuyées avec du pain pour en faire un plat net.

Le poisson. On mange le poisson avec un couvert spécial.

La salade ne se coupe jamais au couteau à table, se mange à la fourchette.

Les spaghettis se mangent à la fourchette et à la cuiller, ou selon l'usage italien du Nord à la fourchette seule. Si on utilise la cuiller, on la plonge dans la masse avec la main gauche, tandis que la fourchette tenue de la main droite, isole quelques spaghettis qu'on enrrouge en les tenant sur la cuiller, sans les couper. La fourchette utilisée seule ne cause pas de problème dès qu'on a compris qu'il faut la tenir verticalement. Isoler quelques spaghettis, les enrrouler toujours verticalement en un petit paquet compact et les porter à la bouche.

Le Riz se mange à la fourchette sans le couteau, un morceau de pain tenu de la main gauche aidera à le placer sur la fourchette. Quand le riz est présenté comme entremets: riz au lait, riz à l'impératrice etc, il relève de la cuiller. (Le riz) — On mange le riz avec la fourchette, pas de couteau, un morceau de pain peut aider.

Pâtisserie: Les gâteaux se mangent à la fourchette, et, à la cuiller s'ils sont à la crème.

Melons et ananas sont servis en tranches et se mangent au couteau et à la fourchette.

Les pamplemousses sont servis coupés en deux et se mangent à la cuiller. C'est à l'office que l'on sépare au couteau la chair des peaux.

Poires et pommes: Les couper au couteau à fruit en quatre parties que l'on prend successivement à l'aide de la fourchette et que l'on pèle. On coupe ensuite les quartiers en morceaux que

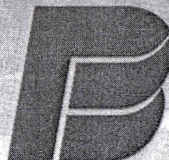
l'on mange à la fourchette.

Les raisins et les cerises: se mangent à la main, on pose les noyaux des cerises sur son assiette.

La banane se pèle au couteau et se mange à la main; si elle est très molle on coupe au couteau et à la fourchette.

Les pêches on les tient de la main gauche pour les couper en deux, se mangent au couteau et à la fourchette.





PROMOBANK

Vous êtes notre raison d'être

Laloue
Centre-Ville

Un système informatique
novateur...

Turgeau
Pétion-Ville

Cap-Haïtien
Pétion-Ville

...et un service à la clientèle

Delmas

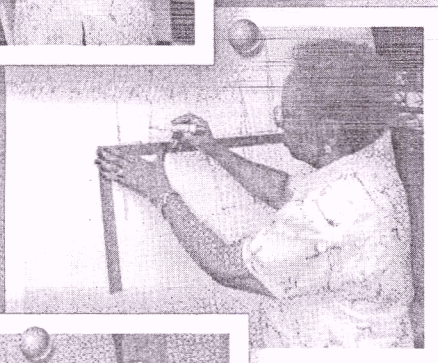
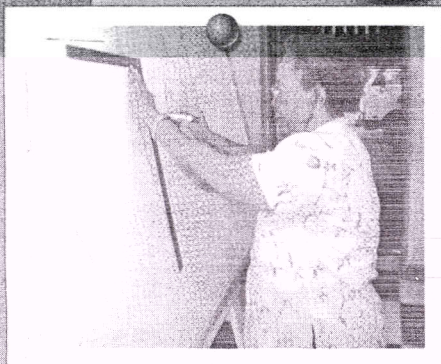
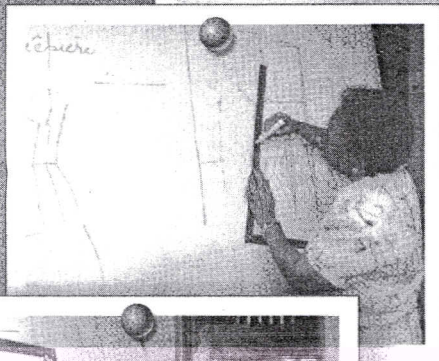
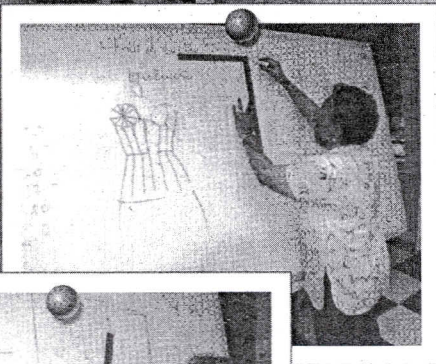
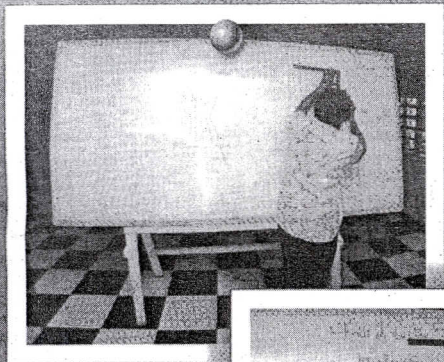
à nulle autre pareille

Tél.: 299-9000 • 229-1000 • E-mail: marketing@mail.promobank.net

Nouvelle succursale de la Promobank
260, autoroute de Delmas, en face de Delmas 31.

CCC-402-0375

REPERES BIOGRAPHIQUES



Nom : Pierre-Paul/Desvarieux
 Prénom : Anne-Marie
 Date de naissance : 24 Mai
 Lieu : Saint Marc

Etudes Primaires*

: Mère St Alvire
 (Soeurs de Ste Rose de Lima)

Brevets

: Soeurs de la Sagesse
 (Ecole St Joseph)
 : Cours Réguliers
 Ecole Elie Dubois

Expériences et réalisations

- 1950 : Professeur à l'école
 Antoinette Dessalines
 à St Marc
- 11 Octobre 1954 : Ouverture de
 la Maison Ménagère à St Marc
- 1956 : Bourse d'études pour
 l'école Cordon Bleu
 à Paris octroyée par
 Clément Jumelle,
 ministre des Finances
 du Président P.E. Magloire
- 1958 : Ouverture de
 la Maison Ménagère
 à Port-au-Prince
- 1958 à 1962 : Professeur de Sciences Socia-
 les, Analyse Littéraire et Arith-
 métique à l'école ménagère de
 Martissant, aujourd'hui Ecole
 Normale.
- 1962 : Départ pour l'Italie
 Cours de Coupe Française
 suivant la méthode
 Lutecia en Italie.
- 1970 : Cours de décoration
 chez Wilton à Chicago
- 1974 : Cours de perfectionnement
 en stylisme et modélisme
 au cours International
 Jeoffrin Byrs à Paris
- 1978 : Affiliation de
 la Maison Ménagère
 au cours International
 Jeoffrin Byrs de Paris
- 1985 : Séminaire en décoration
 avancée (peinture sur gâteaux,
 fondant, pastillage)
 chez Wilton à Chicago.