

BETTY GABIN

CRÈME PÂTISSIÈRE

Longtemps aide-soignante à l'hôpital de Bicêtre, Betty Gabin a décidé récemment de se reconverter dans la pâtisserie en passant un CAP. Une autre façon pour elle de prendre soin des gens en leur donnant du plaisir. Portrait d'une femme généreuse.

Lorsqu'on pénètre dans la cuisine de Betty, on ne voit que lui : un énorme entremet hibiscus-mangue qu'elle a préparé spécialement à notre intention. Devant notre étonnement, elle éclate de rire : « Vous ne pensiez tout de même pas venir chez moi sans goûter à mes gâteaux, quand même ! » Elle est comme ça Betty : spontanée, hospitalière et débordante de joie. Une crème. C'est d'ailleurs ce qui frappe d'emblée chez elle, sa bonne humeur constante et le rayonnement de sa chaleur humaine. Pourtant, comme elle le dit elle-même avec humour, son parcours, « ça n'a pas été de la tarte ! »

Perte de repères

Née au Lamentin (Martinique), cette cadette d'une famille de 4 enfants perd sa mère à l'âge de 10 ans. Déstabilisée, privée de repères et de soutien, elle cesse l'école à 15 ans et sur les conseils appuyés de ses proches, se dirige vers un centre de formation de capitonnage. « Les rembourrages et les tapissages pour les fauteuil ou les sièges de voiture, ce n'était pas pour moi, dit-elle. Moi, je que je voulais faire, c'était de la cuisine, comme ma mère et ma tante, mais ma famille n'a pas voulu... » Elle abandonne donc sa formation, tombe amoureuse et se retrouve assez vite enceinte. Mais l'union ne dure pas.

En 1992, elle quitte son île natale avec son fils Teddy, âgé de 2 ans, pour aller chercher du travail en Métropole. « Là, ça a été difficile, se souvient-elle. Toute seule à Paris, sans argent, sans boulot, avec un gosse en bas âge... Et puis le froid ! Moi qui n'avais jamais vu de neige, cette année-là, j'ai été servie ! » Pour gagner sa vie, elle entame une formation d'agent hospitalier et commence à travailler dans les maisons de retraite. « J'étais censé faire le ménage des chambres, les lits, la distribution et l'aide aux repas, la toilette des gens, mais en fait, je faisais beaucoup plus. Comme j'accomplissais les mêmes tâches qu'une aide-soignante en étant moins payée, j'ai décidé de faire une nouvelle formation, à l'hôpital du Perpétuel Secours de Levallois-Perret. »

L'hôpital sous toutes les coutures

Diplômée en 2000, elle intègre bientôt le service de gérontologie de l'hôpital Bicêtre, ville où elle s'est installée 4 ans plus tôt. « C'était assez éprouvant physiquement car, en plus de l'aide aux repas et à la prise de médicament, il fallait souvent porter les patients pour les gestes de la vie courante ou pour faire leur toilette. Heureusement, il y avait un bon esprit d'équipe, tout le monde s'entraidait... »

En 2004, elle intègre le Service des infirmiers de compensation et de suppléance (SICS), où les personnels médicaux sont répartis dans les services en fonction des besoins. « À travers le SICS, raconte Betty, j'ai vu la vie de l'hôpital sous toutes les coutures. De la neurologie jusqu'à la maternité, en passant par la chirurgie et la psychiatrie, j'étais connue partout ! Ce qui me plaisait ? Il n'y avait aucune routine. Les pathologies, les patients, le personnel : tout changeait tous les jours. Et puis, je les aimais bien, mes patients ! Comme les aides-soignantes font partie des personnels hospitaliers les plus proches des malades, j'essayais de leur apporter de la chaleur humaine, de la bonne humeur, de la joie de vivre, pour oublier la maladie et l'hospitalisation. Mais moralement et physiquement, c'était dur. Certains soirs, je rentrais chez moi lessivée ! »

Le déclic du confinement

Progressivement, pourtant, sous l'effet du manque de moyen et des charges de travail de plus en plus lourdes, l'esprit d'équipe et l'ambiance qu'elle aimait tant, se délitent peu à peu. Betty n'y retrouve plus son compte. Après 18 ans dans le milieu hospitalier, elle abandonne le monde médical pour réfléchir à ce qu'elle veut faire réellement. « J'ai eu en quelque sorte de crise de la quarantaine à cinquante ans ! », s'exclame-t-elle en riant. Arrive la période du confinement. Comme n'importe qui, comme tout le monde, pour passer le temps, elle se met à faire de la pâtisserie. « J'y ai pris tellement de plaisir que ça a été comme un déclic. J'ai compris à ce moment que c'était le métier que je voulais faire, la voie que je voulais suivre. »

Et la voilà qui, en septembre 2020, à cinquante ans, débute une formation de 7 mois pour obtenir un CAP de pâtissière. Les 3 stages de 16 semaines en tout, qu'elle effectue dans plusieurs boulangeries-pâtisseries, la confortent dans son idée. Aux fourneaux, elle se sent comme un coq en pâte. Ce qu'elle aime avant tout, c'est innover, créer, rechercher des goûts nouveaux, des présentations, des décorations originales et soignées. Pour montrer son savoir-faire, elle a créé une page Facebook à l'adresse « La pâtisserie Franco-Antilles », où elle poste les photos de ses créations. « Faire des gâteaux pour moi, c'est une autre façon de prendre soin des gens, de leur donner du plaisir, du réconfort, explique-t-elle aujourd'hui avec les yeux brillants. Ce que j'aime surtout, c'est voir le visage des gens lorsqu'ils goûtent mes pâtisseries. »

En ce moment, elle passe ses examens et croise les doigts pour obtenir son diplôme et tenter de trouver du travail. « Mon espoir ultime, ce serait d'ouvrir une boulangerie-pâtisserie, si possible au Kremlin-Bicêtre, car je me sens bien ici. Mais pour ça, il faut de l'expérience... et, avant tout, avoir mon CAP ! » Pour ça, on ne se fait pas trop de soucis : l'entremet hibiscus-mangue, fondant et délicat, était vraiment une merveille. « Avant de partir, vous en reprendrez bien un morceau ? » Et comment ! ■