



PORTRAIT

Chef David Albinet

Lot-et-Garonne

Lors de la Finale Nationale de Silver Fourchette, le Lot-et-Garonne sera représenté par le Chef David Albinet qui travaille depuis 20 ans pour l'EHPAD l'Orée des Bois, à Mezin. Sa passion pour la cuisine lui est venue petit à petit grâce à ses différents professeurs envers qui il est très reconnaissant. Cette passion est devenue si grande qu'il a décidé il y a 6 ans d'ouvrir un restaurant avec sa femme. Et ce, en parallèle de son emploi à l'Orée des bois ! Egalement pompier volontaire, David est très travailleur et engagé professionnellement. Le jour de la Finale, David compte mettre en avant sa rigueur et sa technique pour impressionner le jury de dégustation !



Etes-vous originaire de la région ? Où exactement ?

Je suis originaire du Gers, j'habite un petit village : Fourcés, classé « Les plus beaux villages de France » ! Le village est rond !

Mes parents habitent dans le Lot-et-Garonne, j'y ai vécu aussi, à Mézin justement ! Mes parents y sont arrivés quand j'avais 3 ans. J'y suis restée une bonne vingtaine d'années. Mes voisins, voisines de l'époque sont maintenant mes résidentes. Ça me fait toujours un petit pincement au cœur de les voir.

Quelle est votre situation familiale ?

Je suis marié, depuis 20 ans. On fait le pari avec mon épouse, il y a 6 ans de ça, de rénover une vieille bâtisse familiale à Fourcés. On y a ouvert un restaurant : *Le Carroussel Gourmand*, et des chambres d'hôtes : *Du Côté de chez Jeanne*. Jeanne était l'arrière-grand-mère de mon épouse. Le village est touristique, mais il avait besoin d'un autre lieu de restauration.

De grands chefs sont venus manger chez nous : le chef André Daguin par exemple. Il est encore venu cette année au Marché aux fleurs. Dernièrement, notre restaurant Le Carroussel Gourmand a été référencé par le Routard !

C'est compliqué à gérer, parce qu'on n'a pas beaucoup de personnel : une serveuse, et une femme de chambre. L'été, on a une aide pour la plonge, quand on trouve. La problématique aujourd'hui c'est de trouver le personnel qui veuille bien venir dans un petit village ! Ma femme fait un peu tout. Moi, je fais la navette, je viens en renfort de temps en temps. Ça plait aux gens. On a des bons commentaires sur TripAdvisor. Mais oui, c'est épuisant parfois.

La saison commence le 1^{er} avril, et fini fin octobre s'il fait encore beau. On arrive à jongler. Moi je me suis arrangé avec mon directeur pour aller filer un coup de main à mon épouse. Je fais moi-même mes foies gras, on utilise des produits locaux. On cuisine des choses très simples. On avait travaillé avec Michel Dussau à l'occasion d'un Marché de Noël. Il nous avait fourni des plats chauds : des parmentiers de canard, et des cocottes. C'étaient des produits simples mais délicieux !

Quand nous sommes arrivés dans le village, avec ma femme, on ne connaissait personne. Alors je me suis engagé en tant que pompier volontaire pour Fourcés ! Je trouvais que c'était une bonne occasion de rencontrer des gens, de leur apporter une aide. Je trouve ça fabuleux ! Tenir la main de quelqu'un, sauver une personne des flammes. Un Merci, un sourire, ça apporte beaucoup de choses. Et c'est très intéressant de rentrer dans une caserne. C'est sûrement mon expérience qui a donné envie à Pierre, petit, de s'engager en tant que marin-pompier. Il en a fait sa carrière ! L'autre, le deuxième, aime ça aussi. Il est pompier volontaire avec moi à Fourcés, et il a rejoint son frère cet été pour les feux dans le Var.

Je suis aussi président de l'amicale de la pétanque des pompiers du village, et adjoint au maire. Le week-end avant la finale, on avait un grand marché aux fleurs, qui ouvre les festivités au niveau touristique. Michel Cardoze, le présentateur télé, est président de l'association. Cela fait 42 ans que ce marché aux fleurs existe ! Bref, ce jour-là, on a servi énormément de repas. Pour nous, ça lance la saison touristique ! C'est une vraie manne financière. Le samedi d'après, on a eu la chance d'organiser le concours départemental de la pétanque des pompiers du Gers. 2 pompiers ont été sélectionnés pour représenter le département à la Finale Nationale de la Pétanque des pompiers ! J'ai préparé les repas, j'ai tout organisé ! Mes collègues pompiers étaient hyper contents pour moi, quand ils ont appris que j'ai remporté la finale. Ils connaissent ma cuisine : je leur prépare tous les repas de manœuvre.

Depuis combien de temps travaillez-vous dans l'établissement ?

Cela fait pile 20 ans que je travaille dans l'établissement. Je suis arrivé au mois d'août 1998. J'avais fait un remplacement 3 semaines, sur mes congés. Monsieur Garbay, mon directeur, est arrivé presque en même temps de que moi, à 1 mois près ! J'ai donc commencé avec son prédécesseur. Avec Monsieur Garbay, on n'a eu qu'une seule altercation sévère en 20 ans. C'est lui qui a fait ma carrière. Il a programmé exactement à quel échelon j'allais passer avant qu'il parte à la retraite. Il a tout calculé, je n'ai jamais rien demandé. Aujourd'hui, je suis technicien. Il y a quelques années, il m'avait fait passer maître ouvrier, et il s'était fait tapé sur les doigts, car au-dessus ils disaient que

j'étais pas assez qualifié ! Mais il a tenu bon. On est en totale confiance. Ce n'est pas rose tous les jours, mais ça fait 20 ans que ça dure ! L'autre jour, après la finale, il m'a présenté aux familles en disant : « voici le meilleur chef du Lot-et-Garonne ».

Pour combien de résidents cuisinez-vous au quotidien ?

On a 98 résidents. On fait aussi du portage à domicile. Au final, on cuisine 250 à 300 repas par jour. Les pompiers viennent chercher des repas, à partir du jeudi, les familles viennent souvent déjeuner avec nos résidents. C'est convivial ! On a mis une petite salle à disposition pour eux. J'en suis très fier. Moi, la critique, le baromètre, ce sont les familles. Quand les familles viennent manger, ils sont contents. Les jours où ils ne viendront plus, je me poserais des questions. C'est ce que je dis à mes collègues : goûtez, mangez ce que vous cuisinez ! Est-ce que vous voudriez manger la même chose que vos résidents ? Chez nous, on sert à l'assiette les résidents. On a mis ça en place il y a quelques années, on était dans les premiers à le faire. Au départ, on servait à la louche, comme à l'armée ! Aujourd'hui, on fait des présentations soignées, comme au restaurant.

Parfois, je leur dis « Rappelez-vous comme c'était avant ! ». Je sais qu'il ne faut pas regarder derrière, ni se reposer sur les lauriers, mais bon. Aujourd'hui, l'établissement est équipé de 2 appareils qui coûtent extrêmement cher, on n'est pas 50 établissements à avoir ça dans le Lot-et-Garonne !

Pour le résident, manger, c'est comme un soin, c'est le désir qu'ils ont. On propose du poisson frais, des viandes de qualité, des produits locaux, on fait de la cuisine quoi ! On ne fait pas de l'assemblage ! Tous les jours, c'est un plat différent. On travaille avec une diététicienne. C'est un grand pas en avant ! On est passé des charriots à l'assiette. Nos résidents prennent leurs repas dans une jolie salle à manger avec des nappes, de belles chaises. On essaie de faire en sorte que nos se sentent le mieux possible.

*

Pourquoi être devenu cuisinier ?

Je n'étais pas très bon à l'école, mais j'adorais la cuisine. Je me souviens encore des odeurs de pâtisserie d'autrefois, à Mézin ! Monsieur Cazal, le pâtissier, était excellent ! Il m'avait fait rentrer dans les cuisines de la pâtisserie, ce sont de très bons souvenirs. Après j'ai surtout une grand-mère traiteur, qui régalaient ses convives ! Les repas de Noël, les repas de fête, c'était un parcours du combattant. Elle adorait faire de la pâtisserie aussi. Elle m'a donné un bouquin de cuisine que je garde précieusement. Jeudi dernier, elle devait être fière de moi. Mon autre grand-mère cuisinait aussi. Elle était immigrée polonaise. Elle cuisinait à sa façon, des choses très simples mais excellentes !

Pendant mes années collèges, je savais pertinemment que j'allais faire cuisine ! Mes gâteaux étaient catastrophiques, mais j'étais passionné ! J'ai été formé au Lycée des Métiers de Nérac. Mais je n'ai pas du tout reconnu l'endroit jeudi dernier ! Le bâtiment où l'on était n'existait pas à l'époque. J'y ai passé mon CEP puis mon BEP. C'est devenu un gros lycée aujourd'hui !

Mon prof de cuisine, Patrick Fontaine, a vraiment compté pour moi. C'est lui qui m'a formé, et il est venu me voir jeudi dernier à la finale ! Ma mère m'en a encore parlé hier. Quand je suis arrivé de Mézin, au Lycée de Nérac, j'avais un niveau technique très limité. Je suis arrivée dans une classe avec des profils très variés, des niveaux aussi très différents. J'ai eu un déclic ! Soit je restais dernier de la classe, soit je me battais ! A l'époque, pendant longtemps, on était la seule école à avoir 100% de réussite au BTS. On s'entraidait beaucoup ! Professionnellement partant, on s'est tous accroché. J'étais très bordélique ! Monsieur Fontaine avait dit à ma mère : « S'il ne s'organise pas, il va se ramasser au BEP, et ça sera compliqué après ». Mais il ne m'a pas lâché. Je l'ai appelé la finale départementale pour le remercier.

Mon premier stage, en Bretagne m'a appris la rigueur. Puis, je suis allée dans le restaurant étoilé du chef Delanou à la Table des cordeliers à Condom, dans le Gers. J'ai également connu un grand chef pâtissier à Auch, qui m'a formé en pâtisserie. C'était un grand monsieur.

Qui vous a transmis cette passion pour la cuisine ?

Cf. grands-mères

Quel a été votre parcours professionnel ?

Après le lycée, j'ai eu quelques boulots à droite à gauche. Un jour, le restaurant La Table des Cordeliers m'a appelé. C'est un des deux grands restaurants du Gers ! Le chef Delanou est un très bon chef ! Il est resté pendant longtemps au Château St Marcel à Agen. On était 12 ou 13 dans la brigade. C'est une abbaye, un très bel endroit. Ça l'est toujours aujourd'hui ! J'étais responsable de la pâtisserie. C'est un peu mon dada. Economiquement parlant, c'était un peu trop éloigné de la sphère parisienne. Un restaurant de ce type, dans une ville comme Condom, pas très grande... Il y a eu un licenciement économique. J'ai alors travaillé dans les champs, chez les voisins à droite à gauche. Un jour, on m'a proposé un remplacement dans l'éducation nationale ! C'est comme ça que j'y suis rentré. Le chef d'établissement m'a appelé un 2 avril, je pensais que c'était un poisson d'avril ! Mais non ! Une dame partait à la retraite. J'ai ensuite travaillé dans un gros lycée à Agen. J'ai eu, avec un collègue, la responsabilité de la cuisine, alors que je n'avais pas forcément l'expérience pour. Mais on s'est débrouillé ! On cuisinait pour 800 élèves ! Puis je suis passée dans une petite structure de l'IUFM à Agen. C'était merveilleux : on avait des moyens financiers, on achetait ce qu'on voulait, on faisait plein de formations...

Mais j'en ai eu assez de faire la route Agen – Mézin tous les jours (45km). Le directeur de la maison de retraite voulait mettre un coup de fouet en cuisine, renouveler le personnel. Ça n'a pas été facile les premières années, car l'ancien chef était toujours en poste. Quand on est jeune, qu'on a une vingtaine d'année, c'est dur de faire sa place ! Quand M. Garbay est arrivé, il a réuni toute l'équipe de cuisine dans son bureau, et il a dit : « Maintenant, le chef, c'est David Albinet ». Je m'en rappellerai toujours de cette réunion. Ça n'a pas été facile, mais ça fait partie de la formation. L'ancien chef est parti à la retraite, et on a fait des évolutions. Ce qui est marrant, j'y repense maintenant, c'est que deux personnes qui étaient la jeudi, une aide-soignante et une infirmière, ont toutes les deux commencé en cuisine avec moi. L'une d'entre elle m'a dit, une fois : « tu me faisais peler les légumes, c'était pas marrant ! ». Mais ça fait partie des belles histoires dans l'établissement ! Mais elles sont motivées pour faire la fête et pour faire du bruit le 4 juin !

Elles m'ont poussé à me donner pour le concours. C'est vrai que j'y suis allé un peu contraint et forcé. A partir du moment où on a gagné l'épreuve départementale, elles m'ont dit : on va à Paris ! Elles ont mis la pression au directeur ! Et maintenant, il les envoie à Paris ! Elles sont super motivées !

Avez-vous déjà participé à d'autres concours gastronomiques ?

J'ai participé une fois à un concours de pâtisserie pour le lycée hôtelier. C'était un grand concours inter-lycées. On avait été finaliste. A la finale, on s'est aperçu que certains avaient préparé le concours chez des MOF ! Ils avaient fait du sucre soufflé etc. La part de positif, c'était que mon gâteau avait été regardé, il avait fini premier du concours, grâce à sa texture, son goût... Mais bon après je me suis fait ramasser par les autres sur la technique. Les autres avaient fait des stages en amont dans de très beaux établissements. C'était une très belle aventure ! Je me rappelle encore du nom de mon gâteau : « Réminiscence bucolique en douce amer ». J'ai gardé le diplôme mais pas les photos du gâteau. J'avais fait une charrette en chocolat, avec des bœufs... Mais le niveau était trop élevé. On a fini dans les 5 premiers.

Je n'ai pas eu l'occasion de faire d'autres concours. Si on veut bien faire, c'est épuisant. Encore plus quand on veut représenter le périmètre où on habite ! M. Garbay veut que je finisse dans les 3 premiers à la Finale Nationale ! Les produits proposés dans le panier sont assez basiques : il faut travailler la part de magie ! Dans mon dernier plat, je suis allé chercher des trucs sympas.

Qu'est-ce que vous aimez cuisiner (quels ingrédients, quels plats) ?

J'aime bien la pâtisserie. J'en fais moins en maison de retraite. Au départ, j'en faisais 2 à 3 fois par semaine, mais la diététicienne m'a calmé. « Monsieur Albinet, les choux à la crème bon... » Mais on veut faire plaisir aux résidents ! Si la personne à 95 ans veut manger un chou à la crème alors qu'elle est diabétique, bon, elle peut manger son chou. Malheureusement, ici, pour des questions internes, cette diététicienne est partie. Je l'ai regrettée. Mais c'est comme ça.

On est dans un milieu, entre le Lot-et-Garonne et le Gers, où on a quelques produits sympas ! Dans le néracais, on a de plus en plus de gens qui plantent des chênes truffiers. On a des produits comme la fraise, la tomate... J'ai déjà commencé à réfléchir à l'ingrédient mystère. C'est difficile pour représenter le Lot-et-Garonne ! Est-ce qu'on met le pruneau ? On a de belles tomates, de belles fraises, le melon ! Mais certains sont déjà dans le panier.

Avez-vous un Chef cuisinier préféré ? Y-a-t-il un Chef qui vous inspire ?

J'ai failli rencontrer Monsieur Bocuse. C'est la référence. Après, Monsieur Ducasse aussi. J'ai peut-être espoir de le rencontrer, car Monsieur Dussau connaît Monsieur Ducasse. J'ai eu l'occasion de rencontrer Monsieur Constant il n'y a pas longtemps. C'est un chef adorable. Dans la région, nous avons aussi Etchebest, Saran. Des chefs qui sont du Gers ! J'aime bien aussi ce que fait Dussau ! C'est un monsieur extraordinaire. Il fait beaucoup de buzz sur internet, il communique beaucoup sur son restaurant. Ce qu'on ne sait pas, c'est qu'il fait beaucoup de choses pour les enfants, pour les handicapés... La période où il est venu à Fourcés, dans notre petit village, au tout début du marché de Noël, il n'a même pas cherché à comprendre ! Il est venu avec son second et a fait une démo en plein milieu du village, alors qu'il faisait super froid ! Il avait apporté du foie gras, des pâtisseries pour les enfants, 2 invitations dans son restaurant pour une tombola. Il était heureux comme tout ! J'avais trouvé ça extraordinaire ! Il est venu un dimanche toute la journée, il repartait le soir-même à Paris. Il

est revenu pendant 5 ans, 6 ans à ce marché. Il fait beaucoup de choses. Pour ça, je trouve que c'est bien ! Il a le cœur sur la main.

Qu'est-ce que ça vous apporte de cuisiner pour les personnes âgées ?

Mon épouse, il y a quelques années de ça, ne comprenait pas pourquoi je cuisinais pour les personnes âgées, et pourquoi on n'avait pas de restaurant classique. J'en ai encore discuté ce matin avec des restaurateurs de Nérac. Avec les aléas climatiques, la presse... Avoir son restaurant, même si vous travaillez correctement, c'est toujours compliqué à gérer. C'est un métier compliqué. Quand vous rentrez en collectivité, il y a deux options : soit vous rentrez dans un système, vous faites à manger pour les gamins, de 9h à 18h, vous faites votre travail et vous êtes payé à la fin du mois. Soit vous avez vraiment envie de bien faire. Le mari de notre serveuse, qui est chef à Condom, et il aime les gamins ! Le challenge, c'est de leur faire des épinards, des courgettes. C'est aller voir les élèves le midi. C'est ce que je fais, avec mes résidents. Je vais les voir. Ils me disent : « Chef, votre potage, il était bon ! ». Entendre ça, c'est la reconnaissance. Parfois, on se prend des cartons ! Mais je ne me cache pas derrière ma cuisine ! Je vais tous les jours dans la salle à manger. Je me mets à leur place, ma mère y viendra peut-être. C'est le plaisir qu'on peut amener aux gens. Pour les personnes âgées, c'est discuter avec les gens, le repas, c'est du plaisir ! Je pense que ça fait partie de ce métier. Aller dans la salle à manger, voir les gens contents, me dire que c'est bon ! Voir les familles venir. On peut dire que ce n'est pas valorisant de travailler en collectivité. Moi je dis qu'il faut la créer cette reconnaissance. On disait que les établissements étaient des mouroirs. Aujourd'hui, ils sont ouverts à l'extérieur, on fait venir les enfants, il y a de l'animation. On a fait un pas en avant. Je me rappellerai toujours quand je suis venu voir mon arrière-grand-mère dans ce même établissement, la chambre était horrible, il y avait une odeur nauséabonde. Ça m'a marqué à tout jamais ! Quand on voit ce que c'est devenu aujourd'hui : ça sent bon, il y a des jolis draps. Tous les établissements n'ont pas la chance d'évoluer comme le nôtre, mais nous on essaie d'amener du bonheur, du plaisir, à des gens qui vont partir dans les années qui arrivent.

En 20 ans, j'ai tenté beaucoup de produits pour les mixés : lyophilisés, barquettes, du frais... Aujourd'hui, on fait des choses très simples, enrichies naturellement. Avant, je me rappelle d'odeurs de mixé pas très agréables. Je ne suis pas sûr que tous les chefs qui font du mixé pourraient le manger eux-mêmes.

Nous, on est valorisé, parce qu'on a un directeur qui nous donne envie ! On fait du foie gras, du riz de veaux ! On explose le budget ! D'autres établissements n'ont même pas de mixeurs, de fourneaux, de personnels, de moyens. Les collègues font beaucoup d'heures, mais ils ne peuvent pas faire plus. Après, je jette des fleurs à mon directeur, mais il a fallu que je prouve qu'on allait dans le même sens. Il faut qu'à la sortie, la qualité soit là, qu'on soit percutant ! On fait des enquêtes de satisfaction, on pose des questions aux familles. Il faut qu'ils soient contents !

D'après ce que j'ai cru comprendre, les nouvelles générations de directeurs qui sortent d'école ne sont peut-être pas sensibilisées de la même manière à la restauration. Nous on a des centaines de factures tous les mois. C'est sûr que ce n'est pas le même travail que d'avoir une seule facture d'une société de restauration. M. Garbay reste manger dans l'établissement ! Tout le monde ne le fait pas. Il faut valoriser les chefs de cuisine, les établissements. C'est un engrenage. Il faut réfléchir ! Pour les derniers plaisir des résidents, on fait avec des bons produits du terroir ! Pas besoin de faire de la barquette !

Comment vous qualifieriez-vous ? On dit que vous êtes...

Je fais peur ! L'autre jour encore, les filles m'ont dit que je faisais peur ! Je suis un peu grand, ancien rugbyman ! Mais quand on gratte ma façade d'ours mal léché, je suis plus un gros nounours. Je ne crie pas en cuisine, je pars du principe que je fais confiance. S'il y a un problème, je les prends dans le bureau. On a tous des défauts, mais je pense que je suis assez ouvert. D'après M. Garbay, j'arrive à former des gens ! Mon second est maintenant chef à Astaffort. Actuellement, on forme une brésilienne, qui est contente d'être avec nous. On a eu la chance d'avoir les personnes d'un ESAT de Mézin, des handicapés. C'est ma fierté aussi. On est un bon cuisinier de collectivité quand on arrive à transmettre et à faire passer des messages. Je suis un peu ronchon oui, mais dans la limite de ne pas crier !

La semaine avant le concours, ça a été compliqué avec mon épouse. Mais c'est un engrenage ! J'y vais contraint, je gagne, je me dis, qu'est-ce que je fais là ? Maintenant je vais à Paris !

Des chefs, je peux vous dire, l'année prochaine, il y en aura d'autres ! Quand les mecs maîtrisent leur métier, on est au courant ! Je n'ai jamais rencontré Philippe Gonnard de Casseneuil ! Mais oui on sait qu'il fait de très belles choses ! Mais je crois que M. Garbay les avait un peu chambrés. Avec l'impact médiatique qu'a eu le concours cette année, l'année prochaine, il y en aura d'autres des chefs ! Un de mes collègues, à Sos, un chef un peu plus âgé, participera peut-être. Il cuisine plutôt à l'ancienne, mais c'est efficace, et ça plait beaucoup ! Une bonne daube, un bon pot au feu, tout le monde y revient ! Peut-être que ça donnera envie à certain ! Aujourd'hui, on voit les reportages à la télévision, les émissions, Top Chef, ont un impact sur la cuisine. C'est sûr que c'est imagé, ils vendent du rêve ! Ça plait ! Ça crée une énergie ! Quand on voit certains palaces qui ont du mal à recruter, à avoir de bons chefs. C'est un métier qui plait moins aujourd'hui. Vous travaillez quand les autres s'amusent, le premier de l'an, le week-end, la saison c'est juillet-août, quand les copains sont à la plage !

*

Comment avez-vous vécu les premières épreuves du concours Silver Fourchette ?

La première épreuve, c'était compliqué. Je n'ai pas eu le choix, il restait 10 jours pour s'entraîner. J'ai fait des recherches, c'est allé assez vite. Mais cette première partie, ça a été plutôt bien. A partir du moment où j'ai compris que je pouvais bien figurer à la Finale, alors là ce n'est plus marrant. Je me suis dit, « je fais partie des mecs qui peuvent gagner ». C'est la peur de se dire je peux perdre, alors qu'on fait partie des favoris. Là c'était difficile à gérer. On y pense la nuit. C'est la première fois qu'on vous donne l'opportunité de vous mettre en avant alors que ça fait 20 ans que vous faites ça. Le maire est venu, il m'a embrassé, il était content qu'on parle de Mézin, j'ai reçu un message du conseil départemental. Et puis c'est mal tombé, juste après le marché aux fleurs de mon village. J'avais beaucoup de pression parce que j'avais peur de perdre.

Mais là, je n'ai pas la même pression. Déjà venir mercredi prochain, à la visite du CESE, rencontrer les collègues. La dernière fois que je suis monté à Paris, c'était il y a quelques années. Lors de l'épreuve départementale, je n'en avais pas beaucoup parlé autour de moi. Là, bien sûr, avec les réseaux sociaux, la presse, tout le monde en parle. Le directeur me l'a redit ce matin : David c'est gagné ! Vous allez en finale !

Après il faut voir les conditions. A Nérac, c'était facile, on connaissait les lieux, le matériel... Là, les conditions sont différentes. Le panier, le matériel...

Je n'avais pas pris en compte l'impact que ça pouvait avoir. Je croise les résidents, ils ont la banane, il y en a qui ont pleuré. Cet après-midi, j'ai discuté avec eux pour savoir à quoi leur faisait penser le thème « Voilà l'été ! ». Des idées ont fusé. Dans le village, le maire m'a appelé, les conseillers. Pour un village comme Mézin, c'est important. J'ai croisé une ancienne prof de français qui m'en a parlé. Je pense que ça va avoir un impact très positif pour l'établissement !

Sur les réseaux sociaux ça a fait le buzz ! Pour un département, c'est super valorisant. Moi ça fait 20 ans que ça fait le métier. Mon directeur me dit que je suis le plus fort, mais bon à force de l'entendre on ne le croit plus. On est considéré comme une bonne table, donc tant mieux. Mais heureusement qu'il y a une équipe derrière, parce que pendant 3 semaines j'ai survolé la cuisine.

On a décrié les maisons de retraite, pendant un temps on en entendait pas que du bien. Alors oui tout n'est pas rose, mais on essaie de donner le meilleur, de faire des efforts. Pour moi, c'est gagné déjà ! Pour après, la cerise sur le gâteau c'est de faire le maximum à Paris !

L'impact est partout ! Dans le village, dans les alentours ! La seule chose qu'ils reçoivent, c'est le repas le midi et La Dépêche. Quand ils voient le chef en A4 dans le journal, ça amène du positif !

Avez-vous une anecdote en particulier sur le concours qui vous a marqué-e ?

Je n'aurais pas dû y être, et je gagne !

Se retrouver dans les lieux où vous avez été formé ! On a tous plus ou moins jaugé les concurrents en arrivant, voir un petit peu ce qu'ils valaient. Quand j'ai vu que Nicolas Rodriguez, le chef de Villa l'Ermitage, connaissait le responsable de la journée, qu'il connaissait les lieux, j'ai eu une petite appréhension.

Une autre belle histoire, c'est Jérémy, qui pose une journée pour venir ! Quand je l'ai vu arriver ! Une chape de plomb m'est tombée dessus ! Ce gamin est super sympa, super appliqué ! J'ai eu peur qu'il soit dans une autre équipe ! Quand j'ai compris qu'il revenait automatique avec moi, c'était un soulagement ! Heureusement qu'il était là ! Il m'a expliqué que ses parents étaient super contents pour lui. C'est vraiment un gars qui mérite, de monter à Paris ! L'anecdote elle est là ! De voir ce gamin poser un jour de repos pour revenir concourir avec moi pour la finale !

Ma petite voisine sort avec un petit cuisinier du lycée ! Elle m'a dit : « tu sais tu as fait bonne impression ». Je n'ai pas donné une mauvaise image apparemment ! Je sais qu'ils en ont parlé entre eux. Je pense que Jérémy était aussi stressé que moi ! Il était un peu inquiet ! Je l'étais aussi, mais je me demande s'il ne l'était pas plus que moi ! C'est un tel bonheur d'avoir généré l'envie à un jeune de revenir pour concourir avec moi !

Ma meilleure amie est la coiffeuse du chef de Francescas ! Je lui ai demandé de lui couper les oreilles ! Mais elle n'a pas voulu... Je trouve qu'on s'est bien aidé pour la finale. A un moment donné, on s'est prêté les robots. Alors, oui, il y a une compétition, mais c'est resté bon enfant. Les deux chefs nous ont mis à l'aise. Je le leur ai dit à la fin. Ils ont leur savoir-faire aussi, ils ont donné des conseils à

tout le monde. Ils ne nous ont pas stressés. En regardant d'autres photos, on voit bien que ce n'était pas pareil dans tous les départements. Ça dépend aussi des régions. La région d'Alsace, c'est carré !

Vous avez travaillé en brigade avec un jeune, quel(s) conseil(s) pouvez-vous leur donner pour progresser ? Quel mot d'encouragement donneriez-vous aux jeunes en formation ?

Lâcher rien les gars ! C'est un métier qui est super compliqué ! Vous allez avoir des moments de doute ! Jérémy est parti vite après les résultats. Je n'ai pas tellement pu parler avec lui. Le second, il était perdu au départ, mais il a très bien bossé. Il avait un peu d'appréhension. Jérémy a presque géré lui-même Matteo. C'était une mini brigade : un chef, un second, un commis. C'est dommage que moi, pendant ma formation, je n'ai jamais eu ça. Ils n'ont pas trainé la patte ! Leur professeur nous les a présentés comme des jeunes qui se cherchent, alors que ce sont des jeunes qui ont envie ! Tous ont bossé ! J'en n'ai pas vu un râler ! Ils ont vu ce qu'était un concours, on parle d'eux ! Il faut intéresser les jeunes ! J'espère que je serais le fer rouge qui leur donnera l'envie de faire ce métier !

*

Quelle fût votre première pensée lorsqu'on vous a annoncé votre qualification pour la grande finale à Paris ?

Un soulagement. J'avais peur de perdre. Une fierté aussi : il y avait ma petite fille, mon fils, mon épouse, mon directeur, mes collègues. Ça va me rebooster. Ça fait 20 ans que je suis ici. J'essaie toujours d'améliorer des petites choses. Et puis là, je suis dans une période, après 20 ans, où on commence à être dans la routine. A 46 ans, on commence à se lasser. Ça me remet en question, on se met en danger. Si j'avais perdu, je serais resté le plus grand chef au monde de mon directeur, mais bon. C'est une fierté, parce que p***, on y est arrivé ! Et on pense à son grand-père qu'on a cité dans le plat, à ses grands-parents qui vous ont inculqué ça, à tous les professeurs. C'est un petit périmètre, on n'est pas passé sur TF1, mais hier soir, un ancien collègue me dit : « tu fais les journaux ! »

J'étais super content pour Jérémy ! Je lui ai dit : « Jérémy on va à Paris ! » L'histoire elle est belle ! Il faut que j'appelle pour le féliciter. Ce sont des petits efforts que l'on fait au quotidien, qui s'amenuisent au fil des années. On est dans une petite lassitude, alors ça rebooste ! Et on se fait chambrer ! « Alors on t'appelle chef maintenant ? »

Et puis après, la lourde responsabilité de représenter le Lot-et-Garonne ! Mais je n'ai pas d'appréhension par rapport à ça. La semaine était un peu folle. Mais la pression va monter.

Pour la finale départementale, la veille, un ami producteur m'a donné des herbes. Le matin à 6 heures, je suis allée chercher des fleurs de fraisiers. La veille, j'ai croisé Toursel chez Métro pour trouver des petits légumes. Même ce matin, j'ai dit aux petits jeunes de Métro : « attention c'est pour ma finale » ! Et ce matin, en y retournant, je les ai recroisé : « vous avez vu ! » C'était fatigant, c'est sûr, mais comme quoi le travail paye !

Quel est votre atout pour réussir ?

C'est de savoir s'entourer. Ce qui va faire la différence, je ne sais pas, la créativité peut-être ! Avec les produits, l'idée, le partage. Si on regarde techniquement, je pense que d'autres étaient meilleurs que

moi à la finale départementale. Moi je pense que j'ai un palais, sans être prétentieux. J'arrive, en comparant, en goûtant. Les goûts et les couleurs ! Mes sauces pruneaux pour le canard pour les sélections ! C'était aigre-doux, juste ce qu'il fallait !

Pour conclure, que pensez-vous du concours Silver Fourchette ?

Valorisant, pour le métier, ça c'est sûr. Comme je l'ai à la Dépêche, on voit les grands chefs à la télévision. Et puis l'énergie que vous dégagez ! Vous, vos collègues ! La convivialité ! Valoriser ce secteur qui est méconnu. Que des choses positives ! Vous mettez en avant les gamins, l'école. Vous le faites participer. La valorisation des produits du terroir, à notre niveau, cela fait passer des messages à des gens qui dirigent. Quand on leur explique que climatiser une pièce, ce n'est pas intéressant, mais qu'avec 1€ de plus par jour pour les repas, on ferait des merveilles ! Et qu'on nous répond qu'on n'a pas le droit de dire ça. Ça peut aider de mettre un coup de projecteur sur des gens qui ont envie de bien faire un peu partout en France.

Comment décririez-vous Silver Fourchette en trois mots ?

La convivialité ! La valorisation ! Le mot valeur est important : la valeur des messages qu'on veut faire passer aux jeunes, la valeur des produits ! Et le plaisir ! Le plaisir pour les résidents d'avoir participé, d'être venu me soutenir. Faire la banderole, ça crée une énergie ! Il y en a qui pleuraient parce que j'avais gagné. En trois mots : valeur, émotion, transmission.

Et enfin, la cuisine pour vous c'est...

Au-delà de se nourrir, il faut que ça soit du plaisir, que ça amène du plaisir aux gens ! Je pense aussi que c'est un moyen d'échange. Que ce soit en restaurant classique ou en restauration collective. C'est tout simplement valoriser les mecs qui transpirent tous les jours dans les champs pour nous sortir de beaux produits.

On transmet certes de la nourriture, mais il faut faire passer un message, une émotion. Le papy qui m'a dit : « ton risotto m'a fait penser à celui de ma mère », c'est gagné ! A partir du moment où vous avez fait passer une émotion !