

PORTRAIT

Chef Philippe Oudin

Val-de-Marne

Bien qu'il vive à Drancy en Seine-Saint-Denis depuis 40 ans, Philippe Oudin travaille depuis 13 ans en tant que Chef cuisinier au sein de l'EHPAD Cousin de Méricourt, à Cachan (94). Elevé par des parents qui tenaient un restaurant, Philippe a toujours adoré la cuisine et s'est très vite lancé dans des études en gastronomie. Il apprécie de faire redécouvrir les saveurs d'Antan aux personnes âgées avec qui il aime tant partager. Le Chef fera de sa motivation et son efficacité des atouts pour la Finale !



Avez-vous des enfants ? Leur transmettez-vous votre passion ?

J'ai 2 enfants, une fille de 20 ans en école d'infirmière et un fils 17 ans en deuxième année bac pro chaudronnerie. Je cuisine souvent avec mon fils en revanche ma fille a horreur de ça mais elle adore manger. C'est agréable de pouvoir transmettre ma passion et leur montrer ce que je sais faire.

Pour combien de résidents cuisinez-vous au quotidien ?

Je cuisine pour 300 résidents tous les jours.

*

Qui vous a transmis cette passion pour la cuisine ?

Mes parents avaient un restaurant. Dès l'âge de 7 ou 8 ans j'ai commencé à cuisiner puis à 15 ans j'ai décidé de me lancer. J'ai fait un apprentissage pendant 2 ans dans un autre restaurant. Aujourd'hui cela fait 15 ans que je suis cuisinier au CASVP. Au départ j'ai choisi de faire des remplacements dans les Restaurants Emeraudes et les EHPAD, ça me permettait de changer souvent de cadre de travail et de me déplacer. J'ai ensuite travaillé à l'EHPAD Oasis dans le 18^{ème} arrondissement de Paris où je cuisinais pour 100 personnes. Un jour, le chef de l'EHPAD Cousin de Méricourt à Cachan m'a proposé de le rejoindre et j'y suis allé.

Qu'est-ce que vous aimez cuisiner ?

Dès que je peux, je fais un barbecue ! J'adore l'odeur de la viande braisée !

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

J'apprécie le travail des chefs Paul Bocuse et Jean-François Piège. La cuisine de Thierry Marx, moléculaire et très différente de la mienne m'intrigue. Peut-être me lancerais-je un jour !

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

J'aime leur faire plaisir. Quand ils sont contents, j'ai tout gagné. Ce que j'aime c'est leur faire retrouver les goûts d'antan qu'ils connaissent. Ça ne sert à rien d'aller dans des choses trop expérimentales. Blanquette de veau, bœuf bourguignon... Tous ces plats qui ont marqué leur vie d'avant l'EHPAD.

*

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

Mes proches disent que je suis quelqu'un de positif et de très à l'écoute. J'aime transmettre et généralement je fais confiance assez vite. En revanche je n'aime pas qu'on me dise « oui » pour me faire plaisir.

Et qu'aimez-vous faire en dehors de la cuisine ?

Je pratique le tir au pistolet en compétition. Ça me permet de me détendre, d'oublier tous les tracas du quotidien.

*

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 ?

Il faut s'investir, être curieux et ne pas hésiter à poser des questions. En cuisine on apprend toute sa vie car les techniques, les goûts, les matières premières ... changent sans arrêt. Il faut toujours aller chercher le petit plus et échanger car on apprend des autres. Un cuisinier ne sait jamais tout faire, c'est un éternel échange.

*

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

« Oh c'est pas vrai » ! On n'y croyait pas. Je pensais que Grégory Blanchart allait gagner. C'était vraiment une grosse surprise. Je n'y allais pas pour gagner mais pour passer un bon moment, voir ce que les collègues pouvaient faire, échanger, apprendre des autres.

Dans quel état d'esprit êtes-vous à l'approche de la finale ?

Serein. Le directeur est plus stressé que moi ! J'y vais surtout pour me faire plaisir et faire plaisir aux autres à travers ma cuisine.

Quel est votre atout pour réussir ?

Mon envie de vouloir toujours apprendre, je suis curieux. Et j'ai l'habitude de la gestion du stress la compétition sportive.

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

Ça permet de faire parler de la cuisine dans les EHPAD, de mettre un peu en valeur les cuisiniers en collectivité qui sont souvent perçus comme des « petits cuisiniers ». Or il y a plein de choses à côté, on a beaucoup de contraintes (régimes particuliers, obligation de changer la carte à chaque repas ...) que les cuisiniers traditionnels n'ont pas. Et puis, il ne faut pas oublier que tout ce qui reste aux personnes en EHPAD c'est le repas et la télévision. Le temps du repas est attendu par les personnes âgées car il est synonyme de partage et de plaisir. J'ai des résidents qui attendent dès 10h l'ouverture du restaurant !

Silver Fourchette permet également de rencontrer de grands chefs et de discuter avec eux. Je suis content d'avoir pu échanger avec Gérard Cagna, chef 2 étoiles et parrain du Silver Fourchette Tour Val-de-Marne. Quand quelqu'un comme ça vous dit que vous travaillez bien c'est valorisant. Je ne suis pas fier d'avoir gagné mais heureux et content. Par contre, j'ai eu un vrai moment de fierté quand il est venu me voir pour me féliciter et m'encourager !

Je trouve ce genre d'initiatives très bien, le projet gagne à être connu ! Plus Silver Fourchette devient connu et plus les cuisiniers de collectivité seront reconnus.

Comment décririez-vous Silver Fourchette en trois mots ?

Que du bonheur parce que c'est quand même vachement bien !!