



## PORTRAIT

### Elève en formation Jérémy Denis

#### Haute-Savoie

Né le 14 mai 1981 à Marseille, Jérémy Denis a toujours été gourmand et friand de cuisine. N'osant pas se lancer dans la gastronomie par peur de l'échec, il a d'abord enchaîné plusieurs expériences. Son ennui ayant pris le dessus, il a récemment franchi le pas et pris la décision d'entamer une formation pour adulte en restauration et est depuis 8 mois maintenant élève à l'AFPA de Pays de Savoie où il peut enfin s'épanouir comme il le souhaitait. Sa passion pour la cuisine et sa motivation sont ses points forts pour la grande Finale du 4 juin à Paris !



#### **Pourquoi avoir choisi cette formation ?**

Avant, je travaillais en grande distribution en tant qu'adjoint fruits et légumes chez Carrefour Market pour le Groupe Provencia. Je ne m'épanouissais plus et mes perspectives d'évolution étaient bloquées, j'en avais un peu marre de ce travail.

La Restauration est un domaine qui m'a toujours intéressé, je suis un gourmand, depuis que je suis petit j'aime passer du temps en cuisine. Mais au moment du choix de son orientation, mon père m'a déconseillé de m'engager dans cette voie. Du coup je suis parti en comptabilité.

Plus tard, j'ai vu qu'il y avait des possibilités de formations alors je me suis lancé. J'ai profité du droit à la formation via le fongecif, qui finance notamment les formations des salariés souhaitant se réorienter, lors d'un congé formation. Les démarches ne sont pas si compliquées, il faut simplement savoir que de tels dispositifs existent et prendre le temps de se renseigner.

#### **Quel a été le déclic ?**

Il y a 10 ans, je suis parti au Canada et je m'étais dit pourquoi ne pas se lancer là-bas mais la vie et les rencontres font que j'ai repoussé et repoussé cette décision.

J'ai eu un long temps de réflexion avant de me lancer parce que ce sont deux choses vraiment différentes faire cuisine à la maison et faire de la cuisine son métier. Le pas est compliqué à franchir. Quand tu cuisines bien à la maison, ton entourage te pousse un peu « tu devrais te lancer » mais ça

n'a rien à voir avec la cuisine chez soi. Il y a toutes les règles d'hygiène, les différentes coupes, les cuissons à adapter aux morceaux de viande, etc.

Et puis je me suis lancé, pour faire quelque chose qui me plaisait. Je vais en formation tous les jours avec le sourire ! Je m'éclate, je passe de vraiment bons moments au boulot (stage et formation), j'aime apprendre et découvrir plein de choses.

**Quel serait votre métier idéal ? Où aimeriez-vous travailler à la fin de votre formation ?**

Je suis aujourd'hui en formation à la Fondation Meyreux, qui possède un restaurant traditionnel non ouvert au public. C'est un centre de conférence, dans le domaine de la Pharmaceutique, à Veyrier le Lac dans un lieu magnifique, où sont accueillis des intervenants du monde entier.

Le service est très organisé, on sait des semaines à l'avance combien de personnes on aura à table, s'il y a des régimes particuliers. J'ai tendance à vite stresser parce que tout est nouveau dans le domaine de la restauration. Donc cet environnement posé où l'on prend le temps de bien faire me convient très bien. J'aime et aimerais continuer à être au sein d'une petite équipe où l'accent est mis sur la précision, la qualité et la préparation. Au sein d'une équipe qui est dans la transmission et qui aime son métier.

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

J'aime tout ! J'aime découvrir, il y a tellement de saveurs, de combinaison, de cuisson. Je suis un peu en recherche permanente. La cuisine, d'une certaine façon, ça permet de voyager.

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

José Giraldes, mon formateur. C'est quelqu'un qui apprend son métier aux autres, il est très inspirant. Sa façon de faire et sa personne... il me fascine, c'est une bonne personne.

Chaque Chef avec qui je travaille m'inspire d'une certaine façon, ils me fascinent Ils prennent le temps de m'expliquer : la gestion d'une équipe, la gestion d'un groupe, pas uniquement la cuisine.

Sinon, en personnalité connue, j'aime bien Jamie Oliver, un chef cuisinier et animateur de télévision britannique, surnommé dans son pays natal le Naked Chef (le chef nu), parce qu'il ne porte jamais de toque ! Il a certaines valeurs telles que l'anti gaspi ou son engagement pour une alimentation saine pour les enfants.

**Avez-vous déjà cuisiné pour les personnes âgées en dehors de Silver Fourchette ?**

Non, mais j'ai beaucoup aimé le fait d'avoir participé au concours et d'avoir échangé avec les seniors à cette occasion. Sur l'épreuve départementale, j'ai cuisiné sur un poste en salle donc j'ai eu le temps de discuter avec les résidents. Je ne les connaissais pas avant. Ça m'a touché qu'ils soient là et curieux. Ça m'a fait plaisir de les rencontrer, de prendre le temps avec eux.

\*

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

Souriant, encore plus maintenant ! Parce que je fais quelque chose qui me plaît.

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

Etre avec la famille. La famille, les amis ça permet de couper de la cuisine.

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

Super ! C'était génial d'être avec un chef et d'être avec un jeune.

C'est mon premier concours. L'ambiance est amicale mais ça reste une compétition. C'est agréable de se mesurer à d'autres.

Super lien avec l'équipe. Le Chef Maxime est vraiment cool. Il nous a tout de suite mis à l'aise. « Attends, il n'y a pas de Chef, appelez-moi Max ».

C'était important aussi de prendre le temps d'intégrer la seconde commis, Margot, une jeune en lycée agricole. Faire preuve de pédagogie, le plaisir de transmettre à mon petit niveau, ça fait du bien d'expliquer, c'est un exercice très formateur.

### **Quels trucs et astuces vous a appris le Chef ?**

Ses idées de dessert, ses idées de dressage sont vraiment bien. Ça collait bien au thème. Son idée de brownie au chocolat émietté pour faire comme du terreau, c'était intéressant !

Et sa technique pour monter les ballotines et les faire cuire ! Il nous a même laissé ses fiches techniques !

### **Une anecdote pendant la finale à nous raconter ?**

Les filles de l'ISETA étaient enfermées dans le vestiaire, c'était plutôt drôle ! Autre anecdote, j'étais en charge de faire le crumble et de sa cuisson. Mais je n'ai pas entendu le four sonner... heureusement le chef a dit « on en est où pour le crumble ? ». C'était tout juste !

Ah et lors du tirage au sort de la répartition des brigades, j'étais le plus proche de la table du tirage. J'allais tirer mon numéro, mais en me retournant, j'ai vu que j'étais le seul garçon. Je me suis dit « quel goujat ! », alors j'ai laissé les filles tirer en premier. Le hasard a fait que le dernier numéro était celui de la brigade de Maxime. Quelque part la galanterie m'a mené à la victoire !

### **Est-ce-que ce concours vous a donné envie de travailler en cuisine pour des personnes âgées ?**

Oui, pourquoi pas !

Ça te fait réfléchir, ce n'est pas parce que ce sont des personnes âgées qu'elles doivent manger des choses mauvaises. Au contraire il y a tout un défi à leur cuisiner de bons petits plats, qui donnent envie. Comme pour les enfants en fait.

On n'est pas obligés de cuisiner avec des ingrédients hors de prix. Des produits simples et bons suffisent. C'est à toi de faire de la qualité.

### **Quelle fût votre première pensée lorsqu'on vous a annoncé votre qualification pour la finale ?**

A l'annonce des résultats le jour de la finale départementale, j'étais très content pour le Chef de la Brigade qu'il ait gagné. Mais ce jour-là, je ne savais pas si moi, j'allais continuer l'aventure, si les commis étaient conviés à la finale.

Je ne l'ai appris que plus tard. Mon formateur, José Giraldes m'a appelé et m'a demandé si j'étais assis. Je lui ai dit que non. Il m'a dit « tu devrais t'asseoir ». Tu montes à Paris !! Ça m'a fait vraiment plaisir !!

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

Je vais tout faire pour ne pas être stressé. J'ai hâte d'y aller ! J'ai une chance énorme. On y va pour s'amuser et prendre de l'expérience aussi pour y aller, et tout donner.

### **Quel est votre atout pour réussir ?**

Ma motivation !

\*

### **Qu'est-ce que le concours Silver Fourchette vous apporte ?**

Partager, recevoir des conseils, connaître des personnes (élus, partons).

J'ai reçu deux cartes professionnelles, c'est encourageant ! Ça donne envie de continuer de se perfectionner !

Parce que c'est aussi par ce type d'évènement que tu prépares ton avenir et que tu peux rencontrer tes futurs employeurs. On a essayé de faire un beau buffet pour montrer qu'à l'AFPA tu bosses ! On a fait des tests, il y a eu beaucoup de préparation en amont !

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

Tellement grand, énorme, vaste, un immense terrain de jeu, mais un terrain de jeu organisé mine de rien ! C'est carré, il y a beaucoup de codes à respecter.