



## PORTRAIT

### Volontaire Gastronomique Lejla Zeqiraj

#### Haute-Savoie

Originnaire du Kosovo, Lejla Zeqiraj est actuellement en 1<sup>ère</sup> d'un Bac Pro SAPAT (Service Aux Personnes et Aux Territoires) au Lycée agricole ISETA de Poisy. Lejla a toujours eu à cœur de rendre service et c'est ce qui l'a motivée à participer à Silver Fourchette. Inspirée par sa grand-mère qui lui cuisinait beaucoup de plats traditionnels du Kosovo, elle a toujours cette curiosité et cette soif d'en apprendre un peu plus en gastronomie. Pour la Finale, Lejla compte bien gérer son stress et mettre à profit sa motivation pour gagner !



#### **Etes-vous originaire de la région ? D'où exactement (ville, département) ?**

Je viens de PËJË au Kosovo

#### **En quelle année de formation êtes-vous ? Préciser lycée ou CFA.**

1<sup>ère</sup> bac pro SAPAT au Lycée agricole ISETA à Poisy

\*

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

J'ai toujours aimé le milieu du service à la personne (personnes âgées et enfants), service au territoire (gestion administration)

#### **La cuisine c'est votre passion ? Qui vous a transmis cette passion pour la cuisine ?**

J'ai eu la passion de la cuisine en regardant ma grand-mère cuisiner. Elle a habité quelques années avec nous en France.

Elle cuisinait plusieurs recettes traditionnelles telles que :

- Le pite (prononcer pitê), un type de tourte à la viande hachée à la pomme de terre et à la crème.
- Le fli, un type de pain constitué de plusieurs couches de pâtes, de beurre et de yaourt, cuit au feu de camps sur un grand plat en métal.

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

J'aimerais être éducatrice ou animatrice, soit auprès des jeunes dans les centres pour adolescents ou lors des camps de vacances, soit au sein des établissements pour personnes âgées.

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

Le sucré : les gâteaux, les tartes, gâteaux naturels et le chocolat.

Des Bonbisa, un dessert typique du Kosovo. Ce sont des petites truffes élaborées à partir de Petits LU écrasés, de lait et de beaucoup de cacao, que l'on plonge ensuite dans de la noix de coco râpées pour les en recouvrir. On peut également glisser un M&M's à l'intérieur.

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

Je ne connais pas vraiment le milieu de la gastronomie.

Le chef qui m'inspire c'est plutôt ma grand-mère, qui passait tout son temps en cuisine !

\*

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

Une vraie pipelette au fort caractère !

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

Je lis beaucoup, surtout des romans d'amour.

\*

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

Bien. Je pensais que ce serait plus compliqué, que la brigade serait stressée et qu'on allait me disputer si je faisais une erreur et en fait pas du tout.

Le Chef était super gentil, j'étais avec une très chouette brigade. La pédagogie dont il a fait preuve et l'ambiance m'a un peu rappelé nos cours de cuisine de l'année dernière.

J'étais assez stressée le Chef nous a mis très à l'aise.

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

Je ne connaissais pas les carottes violettes, qu'il faut très peu manipuler parce qu'elles déteignent.

Et la pastille rouge sur le reblochon, qu'il ne faut pas manger parce que c'est comme de la cire.

Et puis des techniques de découpe, pour couper plus facilement et plus rapidement sans se faire mal.

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

Je remplace Margot Farge qui devait venir aujourd'hui parce qu'elle était dans la brigade du Chef Maxime lors de la finale départementale. Mais elle a eu un empêchement, du coup, on s'est concertées

avec toutes les filles qui voulaient participer à sa place. Et il a été convenu que comme je faisais partie de la brigade arrivée en seconde position, que c'était moi qui allais la remplacer.

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

Je stresse beaucoup. Je me rends compte qu'on ne va pas jusqu'à Paris pour rien.

J'ai un peu peur de ne pas être à la hauteur.

**Quel est votre atout pour réussir ?**

Ma motivation !

\*

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

Le concours m'apporte beaucoup de connaissances en cuisine. Et on se rend compte que les personnes âgées ne mangent pas aussi bien qu'elles le devraient.

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

La joie de vivre !