

PORTRAIT

Sébastien Droit

Volontaire gastronome

Originaire des Hauts-de-Seine, Sébastien Droit est fier de représenter son département lors de la Finale Nationale, et plus précisément la maison de retraite Sainte-Emilie où il travaille depuis 4 ans. Attiré par le monde de la gastronomie depuis très jeune, Sébastien s'est porté volontaire pour intégrer le concours Silver Fourchette, lors duquel il a prouvé de sa rigueur, sa générosité et sa gourmandise ! Convaincu que la cuisine un facteur de lien social et de convivialité, Sébastien se donnera à fond pour remporter la Finale avec sa brigade !



Vous travaillez à la Maison de retraite Sainte-Emilie, qu'est-ce que vous aimez dans votre travail auprès des personnes âgées ?

Plusieurs choses : l'équipe est super, on traite les demandes des résidents au niveau de différents services, avec les médecins, les infirmiers. J'apprends beaucoup dans le cadre de mon métier, je découvre beaucoup de choses que je ne connaissais pas auparavant !

Regardez-vous des émissions culinaires, lisez-vous des revues de cuisine, consultez-vous des blogs de cuisine... ?

Oui, j'ai de nombreux livres de cuisine chez moi, et je regarde pas mal l'atelier des chefs : un site ou des professionnels de cuisine donnent des cours de cuisine par vidéos. Tout ça me permet d'apprendre des choses que j'avais oublié ou que je ne connaissais pas forcément. Je suis aussi abonné à Cuisine Actuelle

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

Je cuisine un peu de tout, je n'ai pas vraiment de préférence. J'aime autant faire des plats français traditionnels que des plats exotiques, indiens, asiatiques. Je n'ai pas de préférences arrêtées. En revanche je fais moins de pâtisserie, je ne suis pas très habitué.

Vous êtes plutôt cuisine salée ou sucrée ?

En termes de préparation, je m'en sors plus au niveau du salé. Mais au niveau des goûts, je n'imagine pas un repas sans note sucrée !

Avez-vous un Chef cuisinier préféré ?

Thierry Marx !

*

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

Quelqu'un de simple, de généreux, de gentil, et de gourmand !

Et qu'aimez-vous faire pendant votre temps libre ?

J'aime faire de la natation, regarder des séries, cuisiner, passer du temps avec les amis, aller au cinéma, déguster des nouvelles boissons.

*

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

Au début j'étais assez curieux, je ne savais pas du tout comment cela allait se passer. J'avais envie de m'investir le plus possible pour réaliser des beaux plats. Une fois sur place, j'ai appris à m'adapter par rapport au Chef, car on n'avait pas forcément la même vision notamment au niveau du dressage. J'ai trouvé ça très intéressant de voir ce que préparaient les autres candidats. En tous cas, je suis très content d'avoir participé à ce concours !

Que vous a apporté la collaboration avec le Chef et les commis des lycées hôteliers/CFA ?

Travailler avec un chef et un jeune m'a permis de rencontrer de nouvelles personnes, d'échanger sur l'expérience de chacun, et de bien séparer les tâches en fonction de la difficulté. Ça nous a permis de s'organiser en équipe. Moi je préfère travailler en équipe ! Avec l'équipe de la finale on s'est très bien entendu dès le départ, et je suis super content de les retrouver en Juin !

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

Honnêtement, j'ai été très surpris qu'on soit sélectionné ! Il y avait vraiment un gros niveau sur la finale, beaucoup de plats de qualité sont sortis ! En réalité, je ne voyais pas une équipe gagner plus qu'une autre. Aussi, je ne m'attendais pas à aller moi-même à la Finale nationale, je ne savais pas qu'on gardait les mêmes équipes. Du coup je suis vraiment ravi !

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

J'ai hâte de voir l'organisation du concours, de découvrir la salle, et de pouvoir participer à ce type d'événement ! J'ai envie de faire le maximum possible pour qu'on gagne ! Et être dans un palais si prestigieux est très excitant !

Quel est votre atout pour réussir ?

Au niveau de l'équipe, comme on a déjà travaillé ensemble sur la finale, on se connaît, c'est un bon atout : on s'entend très bien dans l'équipe ! Et de mon côté, je vais tout donner comme d'habitude !

*

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

Silver Fourchette, c'est un concours très intéressant. On oublie souvent les seniors et vous, vous les mettez en avant, ce qui est vraiment bien. Honnêtement, on n'est pas habitués à ce qu'on fasse des choses pour les seniors. Aussi, c'est une initiative importante de valoriser la restauration collective en maisons de retraite, pour montrer qu'il y a du personnel qualifié, avec moins de moyen que dans d'autres types de restauration collective. Silver Fourchette est très bien dans le sens où tous les corps de métier sont représentés, personne n'est oublié : les animateurs, les cuisiniers, les médecins. C'est aussi un projet très bien organisé, avec des organisateurs toujours là pour nous et pour répondre à nos questions. Vous nous mettez aussi bien en valeur avec vos photos et les albums, et c'est vraiment top !

Comment décririez-vous Silver Fourchette en trois mots ?

Qualité, gastronomie, seniors.

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

La cuisine, à la base, découle d'un besoin : se nourrir. Mais au final, ça devient une gourmandise ! Cuisiner, c'est faire place à la création, à l'envie, au partage avec ses amis et sa famille. La cuisine ça lie les gens les uns avec les autres, et c'est très important !