



PORTRAIT

Elève en formation Renato Braz

Val-de-Marne

Portugais d'origine, Renato est arrivé en France il y a seulement 3 ans. Pour autant, il n'oublie pas sa terre natale et n'hésite pas à la mettre en valeur à travers sa passion : la cuisine. Depuis tout petit, Renato a pour vocation de devenir cuisinier, il est aujourd'hui en 2^e année d'un Bac Pro Cuisine. Dès qu'il a l'occasion, il concocte des plats de tout genre, portugais ou non, dans un but précis : faire plaisir aux autres, tout en se faisant plaisir lui-même. Renato s'est qualifié lors des épreuves départementales du Val-de-Marne et, malgré son stress, il est prêt à tout donner pour remporter la Finale Nationale de Silver Fourchette !



Vous êtes originaire du Portugal, pouvez-vous nous préciser la ville ?

Je viens de Fatima, je suis arrivé il y a seulement 3 ans en France

En quelle année de formation êtes-vous ?

Je suis actuellement en 1^{ère} donc en 2^{ème} année du Bac Pro Cuisine

Pourquoi avoir choisi cette formation ?

J'aimerais bien être cuisinier, depuis que je suis petit je veux être cuisinier. Ma mère travaillait dans des restaurants, ça m'a donné envie !

La cuisine c'est votre passion ?

Oui vraiment !

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

Les plats portugais, comme la bacalhau à brás par exemple (*ndlr plat typique du Portugal à base de morue*)

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

Oui au restaurant de l'école. Les goûts ne sont pas les mêmes : les personnes âgées aiment les choses plus simples.

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

Timide mais doté d'une bonne capacité d'adaptation.

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

J'aime bien jouer aux jeux vidéo... j'aime beaucoup le foot aussi ! Je supporte le Portugal bien sûr !
Mon joueur préféré c'est Ronaldo !

*

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

J'ai participé à 2 épreuves, les expériences étaient cool mais différentes : la 1^{ère} fois le chef était très exigeant, ça me mettait beaucoup la pression mais c'était intéressant ! Et la 2^{ème} fois le chef était très gentil et pédagogue, j'ai appris beaucoup de choses aussi ! Comme faire une rose de pomme de terre par exemple.

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

Je n'y ai pas encore réfléchi, pour l'instant je prends de l'expérience pour décider en connaissance de cause le moment venu.

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

Etonné mais très content ! Il y avait un très bon niveau sur l'épreuve

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

Un peu stressé car il va y avoir beaucoup de monde !!

Vous portez les couleurs de votre département, qu'est-ce que cela représente pour vous ?

C'est une pression supplémentaire mais je suis content !

*

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

J'ai bien aimé les épreuves, au moins on a découvert que même les chefs d'EHPAD peuvent faire de belles choses !!

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

La passion, faire plaisir aux autres