



## PORTRAIT

### Elève en formation Ariana Marafuz

#### Alpes-Maritimes

3 différentes origines se cachent en Ariana Marafuz élève de 16 ans en lycée hôtelier : le Portugal, la Russie et le Cap Vert ! Tant de cultures qu'elle sait mettre à profit à travers la cuisine qui est sa passion depuis toute petite. Ariana avait l'habitude de cuisiner avec ses deux grand-mères, ce qui l'a encouragée à se lancer dans une formation en restauration. Convaincue que la gastronomie est son avenir, Ariana était très motivée pour participer à Silver Fourchette. Exigeante avec elle-même et passionnée par ce qu'elle fait, elle doublera d'efforts pour remporter la Finale nationale aux côtés de ses camarades de brigade !



#### **Etes-vous originaire de la région ?**

Je suis née à Lisbonne. J'ai quitté le Portugal quand j'avais 5 ans et suis arrivée dans les Alpes-Maritimes où je vis depuis lors.

#### **En quelle année de formation êtes-vous ?**

En première année au Lycée hôtelier Paul Augier

\*

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

J'avais commencé une seconde générale mais je me suis réorientée dès l'année suivante dans la restauration puisque j'étais convaincue que c'était ce que je voulais faire. Je ne voulais dès lors pas perdre de temps et commencer le plus tôt possible.

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

J'ai commencé à cuisiner – et à aimer cela – dès mon plus jeune âge. J'ai appris seule à cuisiner, ma mère rentrant souvent tard le soir du travail, mais aussi aux côtés de mes 2 grands-mères.

Avec ma grand-mère maternelle j'ai appris les plats typiques du Portugal (comme la brandade de morue, ris de canard,) et avec ma grand-mère paternelle des plats Cap-Verdiens.

J'ai 3 origines différentes : russe cap-verdienne et portugaise => mais je me sent plus portugaise ayant vécu là-bas enfant.

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

Après ma formation j'aimerais réaliser des stages dans des restaurants sur Paris ou... au Canada ! Pays que j'aime énormément et où je me verrais bien plus tard ouvrir un restaurant. Mais j'hésite encore entre le Canada et l'Australie.

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

J'aime énormément cuisiner le chocolat... mais pas le manger ! Je trouve que le goût est un peu trop écœurant. Ne voyant pas le temps passer lorsque je cuisine, j'aime cuisiner des plats qui prennent du temps, avec beaucoup d'étapes, qui mijotent longtemps, plutôt des plats en viande.

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

Oui, j'aime beaucoup Adriano Zumbo (chef cuisinier australien => découvert en regardant des chaînes américaines : concours de pâtisserie australien).

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

Non c'était une première !

\*

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

Exigeante envers moi-même. Quelqu'un qui attache beaucoup d'importance à la famille, et qui est attentive aux gens, qui aime leur faire plaisir.

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

J'aime peindre – une passion qui m'est venue de mon grand-père cette fois. J'ai appris à peindre avec lui. J'apprécie également écouter de la musique, un peu de tout : cela va d'Edith Piaf, à de l'afro...

\*

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

J'étais très enthousiaste, très stressée aussi mais heureuse de cuisiner avec des professionnels, des gens qui savent ce qu'il faut faire.

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

Il m'a montré comment améliorer mon sens de l'organisation, ainsi que quelques techniques de découpe de fruits et de présentation.

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

Non ça me fait plaisir de travailler pour des personnes âgées mais je ne me verrais pas faire cela tout le temps. Trop exigeant, trop contraignant (j'aime cuisiner avec beaucoup d'épices... ce qui ne conviendrait pas aux seniors !).

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

J'espère que je vais gagner aussi en Finale ! Puis beaucoup de joie, surtout que c'était son premier concours !

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

Moins stressée que la dernière fois, j'ai hâte et suis heureuse de retrouver la brigade.

**Quel est votre atout pour réussir ?**

Une grande détermination et l'envie de gagner !

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

Beaucoup de pression, mais aussi de la fierté. Je sais que j'aurai un grand soutien de la part des 2 autres membres de ma brigade.

Si on gagne, je pourrai me dire : « c'était moi qui y était, je l'ai fait ! ».

\*

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

J'apprends beaucoup de choses, je me rends compte à chaque concours que le métier de cuisinier est très stressant mais c'est ce que j'aime, c'est un métier génial. J'aime participer à des concours

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

Ma passion, ma raison de sourire.