



PORTRAIT

Elève en formation Charlotte Thomas

Saône-et-Loire

Malgré un premier diplôme en maroquinerie, Charlotte Thomas est finalement retournée vers sa passion et est maintenant en 1^{ère} année d'un Bac Pro en Restauration au Lycée de Paray-le-Monial. Charlotte est issue d'une famille qui cuisine beaucoup et qui cultive ses propres produits. Attachée à la cuisine mondiale, le rêve de Charlotte est d'ouvrir son propre restaurant qui valoriserait les cuisines étrangères pour faire découvrir les différentes cultures à travers la gastronomie. Curieuse et déterminée, Charlotte est prête à donner le meilleur d'elle-même lors de la compétition finale le 4 juin 2018 !



Vous êtes en 1ère d'un Bac Pro Restauration au Lycée Sacré Cœur de Paray le Monial, pourquoi avoir choisi cette formation ?

Par passion, la cuisine, ça a toujours fait partie de moi. J'ai commencé par un bac pro maroquinerie, pendant 3 ans. Mais une fois mon bac pro en poche, je ne me voyais pas faire de BTS dans ce milieu. En fait, le métier ne me plaisait plus. J'ai bien réfléchi à mon orientation et c'est venu tout seul, je me suis tournée vers un bac pro restauration.

Qui vous a transmis cette passion pour la cuisine ?

Ma grand-mère était traiteur en industrie, à Paray-le-Monial. Elle nous faisant toujours de bons petits plats. Des deux côtés de la famille on est de grandes tablées, et on mange très bien : Terrine de lapin avec des noisettes ou terrine de porc en entrée, suivie d'une viande toute simple avec légumes de saison et plusieurs tartes en dessert avec les fruits de saison. Des deux côtés, ma famille possède son propre potager.

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

Je voudrais avoir mon propre restaurant et y proposer de la « culture mondiale ». Faire découvrir aux gens la culture des différents pays à travers leur alimentation, leurs plats typiques. Je n'ai pas beaucoup voyagé moi-même mais mon beau-père voyage beaucoup et il nous ramène à chaque fois des produits

typiques de ses destinations. Et ça me donne vraiment envie de découvrir, ça aiguise ma curiosité. Ma première mission est de travailler en restauration, au sein d'un semi-gastro afin de mettre de l'argent de côté. Pour ensuite ouvrir mon propre restaurant.

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

Gaspacho, paella, fideua (*ndlr paella avec des pâtes à la place du riz*).

De manière générale, j'ai bien la cuisine espagnole. Mon beau-père est espagnol et on a habité pendant 8 ans près de la frontière entre Narbonne et perpignan.

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

Mon Chef préféré est Philippe Etchebest. C'est quelqu'un de bien. Malgré le métier qu'on fait, il aide les personnes à s'en sortir plutôt que rester dans un esprit concurrentiel. C'est un peu mon état d'esprit.

Le Chef qui m'inspire est Jamie Oliver, il parle beaucoup de la cuisine mondiale.

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

Non, avec le Silver Fourchette c'était la première fois.

*

Comment vous qualifieriez-vous ?

On dit que vous êtes... Extrêmement franche, curieuse et créative. Créativité que j'utilise en cuisine pour le goût et dressage de mes préparations.

Et qu'aimez-vous faire en dehors de la cuisine ? (Sport, musique, lecture, cinéma...)

Je marche beaucoup et je bricole. Avec mon père : s'il y a une vieille voiture à réparer, je l'aide à la réparer. Je repeins des meubles, je fais du béton, etc.

*

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

Très bien. La chef avec qui j'étais était géniale, elle nous a bien expliqué sur quoi elle voulait partir et nous a laissé ensuite beaucoup d'autonomie tout en nous surveillant de temps en temps. Elle a pris le temps au début de tout nous expliquer, on a tout compris et puis on s'est lancées.

Quels trucs et astuces vous a appris le Chef ?

Au début, quand le Chef nous a expliqué son parcours (elle n'a pas de formation cuisine, elle ne vient pas du tout de ce milieu-là), ça m'a rappelé moi en ce moment. Je ne connais pas encore grand-chose en cuisine, mais La Chef m'a montré qu'on peut réussir en débutant.

Elle avait choisi de faire des poires et des pommes caramélisées avec miel. Je n'avais jamais fait ça, et je l'ai refait depuis !

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

Je ne sais pas du tout, ce n'est pas trop mon style de cuisine. Je cuisine pour ma famille y compris mes grands-parents mais ce n'est pas pareil, c'est la famille.

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

Je n'y croyais pas vraiment, je ne réalisais pas. J'ai une nature, quand on m'annonce des nouvelles (bonnes ou mauvaises) à avoir temps de réaction un peu lent. C'est quand on m'a apporté le trophée que j'ai compris !

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

Je suis bien. J'espère que je vais voir la Chef avant la finale pour qu'on échange sur les recettes qu'elle aura choisi afin d'être opérationnelles le jour J. Parce que si on monte pour gagner, il faut se préparer.

Quel est votre atout pour réussir ?

De ne pas stresser. Dans des moments comme ça, ça ne sert à rien de stresser. J'y vais pour gagner. Si on stresse, on va faire n'importe quoi.

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

C'est un honneur pour moi, je n'aurais jamais pensé porter les couleurs de mon département aussi tôt quand je suis revenue ici. Je ne suis revenue de Narbonne que depuis juin, il y a 10 mois.

*

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

Même si on débute, on peut toujours réussir, voilà ce que ça m'a apporté comme cette philosophie.

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

Une passion et une transmission familiale !!