



PORTRAIT

Volontaire Gastronomique

Dominique Briccola

Passionnée de cuisine depuis très jeune, Dominique Briccola est ravie de concourir pour la Finale Nationale de Silver Fourchette en tant que volontaire gastronomique. Si elle a étudié et travaillé plusieurs années dans le domaine de la cuisine, elle est aujourd'hui agent d'accompagnement à la MARPA « Les Clarines de Bellevue » où elle travaille depuis 10 ans ! Dominique adore prendre soin des personnes âgées qu'elle chouchoute autant qu'elle chouchoute sa propre famille. La cuisine pour Dominique, c'est une vraie source de convivialité. Sa force pour remporter la Finale ? La bonne entente avec la Chef Romain Bondenet et surtout ses boucles d'oreilles porte-bonheur !



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

Je viens d'un tout petit village du Doubs qui s'appelle Laviron, où je suis née.

Où résidez-vous actuellement ?

Aujourd'hui je vis à 5km de Laviron, à Pierrefontaine Les Varans, toujours dans le Doubs.

Quelle est votre situation familiale ? Avez-vous des enfants ?

Je suis mariée, 3 enfants et 3 petits enfants !

Pouvez-vous nous rappeler votre profession à l'heure actuelle ?

Je suis agent d'accompagnement à la MARPA « Les Clairines de Bellevue » de Pierrefontaine Les Varans. Je suis en charge de la cuisine, du ménage, de faire certaines nuits, de la lessive, de m'occuper des résidents (animation, aide administrative, RDV médicaux...) qui ont de 62 à 92 ans !

Depuis combien de temps exercez-vous votre métier ?

Depuis 2008, j'entame ma 10^{ème} année.

Auparavant je travaillais dans l'horlogerie puis j'ai aidé mon mari dans son commerce et suis arrivée en 2008 à la MARPA. L'opportunité s'est présentée, c'était à proximité et j'avais envie d'y travailler.

Qu'est-ce que vous aimez dans votre travail auprès des personnes âgées ?

J'aime les personnes âgées, ma mère a 90 ans et ma belle-mère 92. J'aime leur contact et m'occuper d'eux. Je prépare des gâteaux et pâtisseries pour les résidents, je joue aux jeux, ils m'en apprennent tous les jours.

Avez-vous déjà travaillé en cuisine ?

J'ai passé un CAP Cuisine puis ai travaillé dans une maison familiale à Etalans. J'ai quitté la cuisine quand une cousine m'a proposé de travailler avec elle en horlogerie. J'y suis restée pendant 20 ans. Nous devons reprendre un restaurant avec mon mari par la suite mais il a eu des problèmes de santé. Il a donc décidé de reprendre le commerce de ses parents, qui n'avait aucun lien avec la cuisine, je l'ai rejoint à mon 2^{ème} enfant pour l'aider au magasin.

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

J'ai un meuble rempli de livres de cuisine ! J'adore réaliser les entrées, les plats et les desserts, apprendre et regarder de nouvelles recettes. J'aime les émissions culinaires sur France 3 et lire les magazines : « Maxi cuisine » et « Gourmand »

Avez-vous déjà envisagé de vous lancer dans une carrière professionnelle liée à la cuisine ?

J'arrive à la fin de ma carrière mais j'aurais pu travailler en cuisine lorsque mon mari souhaitait reprendre un restaurant sur Besançon. Mon mari aurait été en cuisine et j'aurais été en charge du service et de l'accueil des clients.

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

Les légumes, les viandes en sauce avec des condiments ! J'aime le sucré/salé, mais mon mari n'aime pas... Je fais selon ce que je trouve au congélateur. Mes petits enfants aiment en particulier ma recette de « Riz au lait ».

Vous êtes plutôt cuisine salée ou sucrée ?

Les deux !

Avez-vous un Chef cuisinier préféré ?

Thierry Marx: j'aime ce genre d'homme, je le regarde sur France 3 le samedi après-midi, il est simple, c'est une personne que j'aime écouter dans les émissions

Philippe Conticini: je connais ce pâtissier grâce à la télé (émission : « les meilleurs pâtissiers »), j'apprécie sa façon d'expliquer

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

« Spontanée », « naturelle », « calme »
Ses collègues disent d'elle : « conviviale », « bienveillante », « généreuse »

Et qu'aimez-vous faire pendant votre temps libre ? (Sport, musique, lecture, cinéma...)

Je regarde la télévision le soir : émissions médicales, reportages, France 5, les films policiers mais surtout les émissions culinaires ! « Meilleurs pâtissiers », « Top chef », « Cauchemar en cuisine »

J'aime marcher et aller dans les bois : mes parents avaient une ferme typiquement franc-comtoise avec un bois. Cela me permet de me ressourcer, d'être tranquille et me rappelle ma jeunesse. Je me souviens de mes parents et grands-mères qui utilisaient le « tuyé » pour fumer les saucisses, saler les jambons.... Je me souviens de l'ambiance où nous faisons le pâté après avoir tué le cochon, c'était tout un rituel.

J'adore aussi m'occuper de mes petits-enfants, faire des sablés ensemble – cuisiner avec eux (7 et 4 ans), casser les œufs, goûter et regoûter, ça ils aiment !

Je n'aime pas trop la lecture pour le moment, je lirai quand je serai en retraite ! Pour le moment j'achète les livres !

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

Super bien ! Je suis partie pas très stressée et je suis tombée sur quelqu'un (chef) de bien. Et en plus c'est super on a gagné ! Cela m'a rassuré d'être avec un chef et un commis.

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

Notre petit trio est bien, on s'entend super bien ! Le chef nous fait beaucoup participer, il nous demande notre avis, il ne fait pas tout, tout seul.

Le chef explique bien, il nous dit qu'il faut toujours goûter, il avait déjà tout préparé, tout avait été pensé, tout été noté. Il est calme. Aussi il nous a appris à maîtriser les cuissons, respecter le temps et la température pour le four vapeur par exemple. Il nous apprend des techniques et c'est bénéfique pour nous !

Ses collègues : « Il est bienveillant et généreux comme toi ».

Comment votre établissement s'est-il mobilisé pour vous soutenir lors de l'épreuve ?

L'équipe a fait des t-shirts, des banderoles et s'est déplacée jusqu'à Besançon le 26 avril puis à Bethoncourt avec les résidents le 14 mai. Ils s'étaient déguisés pour le thème « Promenade au jardin », ils s'étaient mis en condition pour jardiner à Bethoncourt !

Les résidents étaient contents, ils m'ont préparé un comité d'accueil, une de mes collègues avait tout préparé (perruques, colliers de fleurs, quelques bulles pour fêter ça). Nous sommes fiers de nous !

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

A l'annonce de la 3^{ème} place, nous pensions avoir perdu en pensant qu'ils annonçaient le 1^{er}. Puis lorsqu'on a compris qu'il restait deux places sur le podium, on se tenait par les bras, on était plus que contents à l'annonce du résultat ! Romain (le chef) ne le sentait pas, il n'était pas confiant, « le crumble avait foiré ». 😊

Cécile (directrice de la MARPA) avait prévu depuis 3 mois dans les plannings la journée du 4 juin à Paris, elle avait senti depuis le début que nous allions gagner ! Nous sommes ravis d'avoir de la

reconnaissance dans notre travail, c'est important pour la MARPA, nous ne sentons pas toujours soutenues. C'est une réelle fierté d'être la seule MARPA représentée au niveau national.

Est-ce-que vous viendrez avec vos amis, vos proches, votre famille pour vous soutenir ?

Je viens avec Cécile (directrice) mais j'aimerais également que mon mari, une de mes filles, une collègue et mes frères et sœurs puissent se joindre à nous. Cela dépend des transports pour se rendre à Paris.

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

Je suis fière de représenter mon département, fière de notre terroir (salaisons, fromages...). Nous sommes arrivés n°2 au salon de l'agriculture pour le comté de Pierrefontaine Les Varans. Je suis heureuse de représenter la cuisine locale.

Par quel moyen comptez-vous valoriser votre département ?

Emmener du comté de Pierrefontaine Les Varans ou une valise de produits locaux !

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

Bien, je stresse un peu, nous ne sommes plus 6 mais 13 brigades à la finale nationale...
Ça va être plus grand. On va essayer, on est là pour gagner mais on part sereins, c'est déjà bien d'être arrivés à ce niveau-là. Nous sommes la seule MARPA représentée !

Quel est votre atout pour réussir ?

Ecouter le chef !

Mon arme secrète : les boucles d'oreilles colorées offertes par ma fille pour mon anniversaire. Je les ai portées depuis le début, elles m'ont porté bonheur jusqu'à présent. Je suis fière, mes enfants m'ont dit qu'ils étaient fiers de leur mère mais aussi mon frère, cela me fait plaisir. Ça me touche.

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

C'est une bonne idée, on a bien fait de se lancer ! C'est une super idée de mettre en valeur ces métiers, c'est valorisant. Je suis en fin de carrière et c'est une belle fin de carrière...

« Ravie d'avoir participé, on a bien fait de me pousser ».

Comment décririez-vous Silver Fourchette en trois mots ?

Convivialité – Découverte – Passion

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

Peut-être pas ma raison de vivre mais cela fait partie de ma vie, j'ai toujours aimé cuisiner, je suis toujours aussi passionnée avec l'envie d'apprendre.

Domage de ne pas avoir rencontré le chef avant.

Je ne suis jamais blasée, j'aime les nouvelles recettes, découvrir des astuces dans les livres et essayer d'autres goûts !