



## PORTRAIT

### Elève en formation

#### Lucas Da Costa

Lucas Da Costa, originaire du Portugal, est l'élève en formation de la brigade finaliste du Doubs. Admirateur du talent de son père pour la cuisine, il cuisine à ses côtés depuis tout petit et a donc décidé de s'orienter vers un bac professionnel de cuisine au Lycée Condé de Besançon. Pour Lucas, la cuisine c'est non seulement sa passion mais aussi un art mêlant couleurs, textures et saveurs ! En attendant de réaliser son rêve d'ouvrir un restaurant, Lucas est très à l'écoute des conseils qui lui sont prodigués et s'apprête à les mettre en application le jour de cette grande Finale Nationale pour laquelle il est impatient de concourir ! Son petit plus ? La précision



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

Je suis né au Portugal, à Braga, puis suis arrivé en France à l'âge de 2 ans avec mon père. Nous nous sommes installés à Roanne (Loire). Je vis à Besançon depuis janvier 2017.

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

1ère année – Bac Professionnel au Lycée Condé à Besançon

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

Je regardais les émissions de cuisine à la télé (ex : Top chef) et j'observais les cuisiniers autour de moi dont mon père (ancien cuisinier – restaurateur au Portugal). J'aide mon père en cuisine depuis que je suis petit et je me suis dit « pourquoi pas ? »

#### **La cuisine c'est votre passion ?**

J'ai toujours bien aimé la cuisine, on peut parler de passion.

#### **Qui vous a transmis cette passion pour la cuisine ?**

Mon père, quand j'étais plus jeune je l'aidais, aujourd'hui nous faisons toujours la cuisine ensemble, je suis son commis, je le regarde faire.

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

Plus tard, j'aimerais avoir mon propre restaurant. Je me vois travailler en Suisse tout en habitant en France. On m'a dit qu'il y avait de grands restaurants en Suisse et je ne suis pas loin de Besançon.

**Qu'est-ce que vous aimez cuisiner ?**

J'aime cuisiner des plats simples (Bœuf bourguignon, pot au feu...), en tant que commis avec mon père, j'apprends à ses côtés. Perso, je me fais des choses basiques (pâtes...)

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

J'aime Philippe Etchebest : « il est bon en cuisine, il montre comment faire, il est dynamique et exemplaire ». Je l'ai connu grâce à la télé : Top Chef et Cauchemar en cuisine.

J'aime également Paul Bocuse, j'avais vu une émission avant sa mort et un professeur de français en avait parlé en 3<sup>ème</sup>

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

Non, mais à présent je sais qu'il faut faire plus attention à ce public, la manière de cuisiner, le goût, les techniques...

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

Patient, intéressé par la cuisine, curieux...

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

Courir, faire du vélo, pêcher en famille. Je fais du sport de temps en temps pour le plaisir, pour penser à autre chose et être tranquille.

Lire des Mangas pour leur histoire, les dessins, j'aime particulièrement « Naruto » et « Dragon Ball Z »

Bricoler – pendant les vacances ou en famille

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

Pour la sélection au Lycée Condé, on était stressés car on ne connaissait pas les chefs, tout ça avait l'air compliqué mais finalement ça va. Les recettes étaient simples, il fallait juste être précis. Romain (chef) et Dominique (commis) étaient sympas, tout s'est bien passé entre nous.

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

En cuisine, le chef m'a conseillé d'être plus attentif et de me bouger plus. Cela m'a permis de revoir des cuissons et ce que j'avais appris en début d'année, je m'en souvenais vaguement mais en l'observant faire, cela m'a aidé.

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

Oui, cela m'a donné envie, je me suis dit « plus tard pourquoi pas ? »

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

Content et surpris, nous avons nos chances malgré le dessert loupé, je savais qu'il y avait des choses en plus !

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

Content et excité, impatient d'aller à Paris. Je n'y suis jamais allé.

**Quel est votre atout pour réussir ?**

Prendre le temps de faire les choses, être précis

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

Je viens avec mon père, il est content et fier que je sois qualifié.

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

Je suis fier que l'on soit arrivé 1er dans le Doubs, de montrer aux autres ce que l'on sait faire et heureux d'avoir gagné la finale départementale. Cela permet aussi de valoriser le terroir, j'aime la cuisine du Doubs : Cancoillotte, Mont d'or, Saucisse de Montbéliard...

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

Cela m'a appris à réfléchir en cuisine, mieux connaître mes points forts et points faibles et à m'améliorer.

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

Une passion. Je vois ça un peu comme de l'art : chacun peut faire le même plat ou utiliser les mêmes ingrédients mais nous avons tous une manière différente de cuisiner, une mise en place ou un dressage unique. La cuisine c'est avant tout le goût !