



## PORTRAIT

### Volontaire Gastronomique

#### Marie-Nicole Carde

Marie-Nicole, anciennement infirmière, s'est présentée au concours Silver Fourchette en tant que Volontaire Gastronomique. Bien que la cuisine ne soit pas sa passion, elle a à cœur de s'engager dans des projets en faveur des seniors, elle aime être à leurs soins et s'assurer de leur bonne santé. Née en Aquitaine, Marie-Nicole est très vite venue s'installer en Alsace dont elle est tombée amoureuse. Lors de la Finale, elle compte bien valoriser Mulhouse et sa région favorite ! Très sociale et spontanée, Marie-Nicole s'entend bien avec le Chef David Schultz et l'élève Melissa Beyer. Ensemble, ils feront tout pour remporter la Finale Nationale !



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

Je suis originaire d'Aquitaine, du bassin d'Arcachon. Je suis née au bord de l'eau.

#### **Où résidez-vous actuellement ?**

J'habite à Mulhouse. J'ai épousé un alsacien que j'ai rencontré dans les Pyrénées ! Je l'ai suivi en Alsace, et bien que nous soyons maintenant divorcés, je ne suis jamais partie.

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

Retraitée. En arrivant en Alsace j'ai commencé mes études en Orthoptie mais il n'y avait pas de boulot en orthoptie. Alors j'ai fait une école d'infirmière. J'ai travaillé jusqu'à 70 ans. Travailler aussi tard ça maintient jeune !

#### **Maintenant que vous êtes retraitée, que faites-vous la journée ?**

Je suis bénévole pour la ville. On apprend à connaître des gens. Je voulais faire du social, quelque chose avec la ville. Je suis très impliquée avec Mulhouse j'y crois, on essaye de développer un projet d'association pour les aînés. Grâce au journal *L'Alsace*, j'ai vu une animation de cuisine sur le marché. Je suis venue et j'ai découvert le projet Silver Fourchette. C'est très important pour moi qui ai été

infirmière. La santé c'est super important, sans la santé on est rien. J'ai envie d'aider les aînés à être bien dans leur corps, de bien vieillir.

\*

### **Avez-vous déjà travaillé en cuisine ?**

Non ! J'ai beaucoup cuisiné quand j'étais mariée. Et du jour où je suis devenue infirmière, je ne passais plus un repas à la maison. Je me suis très mal nourri pendant 30 ans. J'avais oublié mes recettes. J'ai perdu l'habitude et je ne fais plus de cuisine.

### **Regardez-vous des émissions culinaires, lisez-vous des revues de cuisine, consultez-vous des blogs de cuisine... ?**

Oui, Top Chef ! Il y a aussi une courte émission que j'aime bien regarder à midi, un jeune qui explique des recettes, j'aime bien. J'aime bien les jolis livres de cuisine, mais je ne les utilise pas.

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

Ça me stresse. Et je suis un peu flemmarde en cuisine. Je participe à Silver Fourchette pour le plaisir d'aider les personnes âgées, d'améliorer leur quotidien et leurs conditions de vie.

### **Avez-vous un Chef cuisinier préféré ?**

Anne-Sophie Pic. Elle a du caractère, elle me plaît bien. Il faut en avoir pour être une femme chef !

\*

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

Spontanée, sociale... aussi râleuse, et critique. Surtout, on peut compter sur moi.

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

Je lis, je fais de l'aviron. Je suis monitrice d'aviron. J'ai passé mon permis bateau. Je vais 3 fois par semaine en faire, et dès qu'il fait beau. On fait des tas de promenade, Colmar, Venise... En décembre je vais à Nice, traverser la baie des anges. J'ai fait Fréjus-Ajaccio en 3 nuits et 2 jours, sur le bateau qui a traversé l'Atlantique, un bateau de 16m. On a fait ça pour le centenaire du club.

•

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

Super bien. J'étais stressée de bien faire, je voulais surtout pas freiner le chef. Comme je ne sais pas faire, j'avais peur de faire une bêtise. Mais vu que j'étais infirmière, ça s'est très bien passé : j'ai aimé la pédagogie du chef et les consignes étaient très claires. J'ai passé un très bon moment. Et je suis ravie d'aller en finale, de recommencer. C'est chouette.

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

Le chef a pris le temps de me montrer, très pédagogue. J'ai apprécié son calme et sa façon de diriger son équipe. J'ai beaucoup aimé, et ça m'a aidé à rentrer dans le moule.

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

Wouahou ! C'est vraiment ce que je me suis dit. J'en revenais pas. Avec un bras cassé comme moi, le Chef a du mérite.

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

Certainement, quelqu'un que ça intéresse vraiment.

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

L'Alsace ! Je suis plus alsacienne que certains alsaciens. J'ai envie de porter le nom de l'Alsace et mettre en valeur la gastronomie. Il faut faire savoir qu'on vit bien en Alsace. Je me sens très alsacienne parce que c'est une entité à part, avec ses coutumes... Noël en Alsace... la première fois que je suis venue, c'était wouahou. Je suis pour l'Alsace à fond. La preuve, je ne suis pas retournée à Bordeaux !

**Par quel moyen comptez-vous valoriser votre département ?**

En parler !

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

Ravie. Et impatiente... d'en découdre ! Et gonflée à bloc !

**Quel est votre atout pour réussir ?**

C'est le Chef !

\*

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

A refaire ! Et à promouvoir. Et Les animations sont super sympa. Il faut promouvoir Silver Fourchette.

**Comment décririez-vous Silver Fourchette en trois mots ?**

Plaisir, santé, convivialité.

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

La santé ! C'est tellement important. Sans la santé, on n'est rien. On perd l'autonomie, on ne sort plus, on a plus de vie sociale... sans la santé, on n'a pas le moral !