



PORTRAIT

Chef David Schultz

Haut-Rhin

Né à Colmar, David Schultz est un enfant d'Alsace qui a appris à aimer la cuisine à travers son papa mais aussi sa grand-mère, avec qui il adorait cuisiner étant petit. Aujourd'hui, David vit à Holtzwihr avec sa femme et ses 2 enfants à qui il transmet également sa passion en concoctant régulièrement des desserts avec eux. Arrivé à la maison de retraite La Roselière en Novembre 2018, il travaille tous les jours pour 120 résidents qu'il tente de satisfaire au mieux à travers des plats variés en matière de goûts, textures mais aussi de visuel ! Malgré sa nervosité, David a su mettre en avant ses savoir-faire pour remporter la finale départementale du Haut-Rhin et se qualifier pour la Finale nationale. Ses atouts ? Sa technique et son efficacité !



Etes-vous originaire de la région ? Où exactement (ville, département) ?

Je suis un enfant de l'Alsace. J'y ai toujours habité. Je suis né à Colmar j'habite actuellement à Holtzwihr.

Transmettez-vous votre passion à vos enfants ?

J'ai 2 enfants, 15 et 21 ans. Oui, il y a beaucoup de partage et nous faisons beaucoup de choses ensemble. Bien sûr je leur transmets ma passion, ils me voient cuisiner et on fait des recettes ensemble. Ils aiment bien les éclairs, les chinois, et aussi les Pommes Anna (*ndlr. les pommes Anna étaient présentes dans le plat présenté en 1^{ère} épreuve*). On fait plein d'autres choses aussi, du jardinage par exemple.

Pour combien de résidents cuisinez-vous au quotidien ?

120 personnes. Je m'adapte aux goûts et aux envies des résidents. D'ailleurs c'est intéressant de noter qu'il y a très peu d'allergies. Avant, quand j'étais en restaurant, il y avait beaucoup de demandes spécifiques, sans gluten, sans noix... il y avait davantage de restrictions. Il y aura certainement plus d'allergies et de demandes à prendre en compte dans les prochaines générations de retraités.

*

Qui vous a transmis cette passion pour la cuisine ?

Mon père était cuisinier, il travaillait à l'hôpital Pasteur à Colmar. Il cuisinait beaucoup à la maison. Et ma grand-mère, j'adorais la voir cuisiner avec les produits frais de son potager. Parfois elle m'envoyait chez le boucher chercher une entrecôte. Des choses simples, et bonnes. Pas compliqué. Elle faisait toujours une super salade de tomates, avec un peu d'échalotes et d'herbes fraîches. J'en garde un excellent souvenir, mais je n'ai jamais retrouvé ce goût.

Quel a été votre parcours professionnel ?

J'ai fait un CAP/BEP puis un brevet professionnel en gastronomie. J'ai fait mon service militaire au Corps Européen de Strasbourg en 1995. Là-bas, on travaillait avec différentes nationalités. La cuisine était donc mixte, il y avait des Belges qui avaient des expressions bizarres ! Et il fallait toujours qu'il y ait des patates pour eux. Chaque nationalité préparait le repas une fois par mois. Les Espagnols préparaient de la paella, à côté d'un grand chaudron de sangria ! Avec les allemands c'était toujours bière, saucisses et lentilles.

Après être parti à la Réunion où je n'ai pas trouvé de travail, je suis revenu en France, je cherchais un travail, et ma grand-mère m'a dit, « va voir le Chambard, ils cherchent un cuisinier ». J'ai intégré le restaurant en 2000, et j'y suis resté 17 ans, aux côtés d'Olivier Nasti. J'ai vu toute l'évolution : Meilleur Ouvrier de France, Grandes Tables du Monde, Relais & Châteaux, 1 étoile Michelin en 2005, puis une seconde en 2014.

En Novembre 2017, je voulais trouver un nouveau rythme de travail. J'ai vu que la Roselière cherchait un Chef, et je me suis renseigné sur le travail. Je me suis posé des questions sur le travail en maison de retraite, et j'ai vu qu'on pouvait s'épanouir dans ce milieu. Je voulais gagner en confort de vie tout en respectant mes valeurs.

Avez-vous déjà participé à d'autres concours gastronomiques ?

Oui, 4 fois le Concours Taittinger, et j'étais 1 fois en demi-finale du Meilleur Ouvrier de France (2011). J'ai aussi aidé et formé des apprentis pour le Meilleur Apprenti de France, dont Joris Viaux, (*ndlr. Maître Restaurateur à Kaysersberg*), Laurine Gutleben (*ndlr. Restaurant la Vieille forge à Kaysersberg, BIB Gourmand par le guide Michelin*).

Qu'est-ce que vous aimez cuisiner ?

Beaucoup de légumes. J'ai la passion du jardinage, j'ai un immense jardin. Le légume, on peut le sortir du jardin, sans le dénaturer, le mettre sur le grill, avec quelques herbes, et c'est parfait !

Y-a-t-il un Chef qui vous inspire ?

Olivier Nasti. Il a une belle vision de la cuisine, il se remet en question, il est rigoureux, il a le respect du produit. C'est un homme plein de qualités, il est super exigeant, tout en étant proche de la terre, et très humain. Réunir ça c'est compliqué. Avec lui, il fallait que tout soit fait dans les règles de l'art. J'ai passé 17 ans à ses côtés, il m'a appris la rigueur, le travail, l'abnégation. Il est très inspirant, il tire vers le haut.

Que peut-on cuisiner pour vous faire plaisir, votre plat préféré ? *silence* Question difficile ! Je cuisine tellement. J'ai du mal à me décider. Alors... Un bon Kouign-amann, bien fait, bien croustillant, bien beurré, avec beaucoup de sucre, c'est parfait.

Qu'est-ce que ça vous apporte de cuisiner pour les personnes âgées ?

J'ai envie que les gens mangent bien. Ma grand-mère est assez âgée et elle se fait livrer ses repas. Pour elle c'est toujours super important de faire l'analyse des plats. Elle m'appelle 3 fois par semaine pour me raconter ce qu'elle a reçu à manger. J'ai envie que le traiteur fasse les choses bien pour elle. Donc quand je fais à manger, ça me ramène à ma grand-mère. Chaque personne dans l'EHPAD est la grand-mère de quelqu'un. Il faut que ça fasse plaisir aux seniors.

*

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

Nerveux, un peu speed. Je veux que les choses soient faites assez vite, et bien. Pressé et efficace. Quand je décide quelque chose, je n'attends pas 6 mois pour le réaliser.

*

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

Très bien ! J'aime bien les concours, je me suis préparé comme n'importe quel concours. C'est un défi. De l'adrénaline. Le concours t'apporte toujours quelque chose, que tu perdes ou gagnes, tu as bossé et tu as acquis quelque chose de nouveau. Et comme j'ai changé de registre de cuisine, ça me permet de m'affirmer pour prendre une position.

Vous avez travaillé en brigade, quel mot d'encouragement donneriez-vous aux jeunes en formation ?

C'est bien de regrouper ces univers, ça nous force à faire attention à la brigade, à expliquer les choses autrement. Il faut s'adapter, et réussir à faire travailler ces personnes. Toutes les expériences sont bonnes à prendre et il faut former les jeunes comme un rôle de parent. Ils ont encore besoin de repères. Un conseil ? Continuer dans la voie, faire les choses sérieusement. Tu peux faire ce que tu veux dans la vie, mais ce que tu fais, tu dois le faire bien.

Comment s'est mobilisé votre établissement pour vous soutenir dans cette aventure ?

Un pensionnaire, le week-end avant le concours, il m'a dit « tu pourrais mettre des fleurs, des pensées, il y en a en face de la mairie ». Ils voulaient m'aider. Ils étaient tous contents de voir les articles. Ça fait de l'animation, donc ils soutiennent, ça leur fait voir un peu autre chose. Ça permet d'ouvrir sur le monde.

*

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

Je me suis dit génial, j'étais content, vraiment content. Pour moi et les résidents. Je voulais leur faire ce plaisir de gagner. Des résidents suivaient vraiment et étaient stimulés donc j'étais vraiment content pour eux aussi.

Comment ressentez-vous le fait de représenter votre département lors de la finale ?

Une grande fierté, moi qui suis alsacien pure souche, je suis super content de représenter mon département et ma région.

Par quel moyen comptez-vous valoriser votre département ?

En gagnant ! *rires* J'espère vraiment revenir avec la victoire pour le Haut-Rhin.

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

Un bon état d'esprit. Je suis dans l'attente. Une étape après l'autre, on attend les indications. Et ensuite on se remettra en question, on travaillera sur ce qu'il faut travailler.

Quel est votre atout pour réussir ?

La technicité acquise pendant les années passées aux côtés d'Olivier Nasti. D'avoir fait des concours, je connais l'univers. Je me prépare vraiment. J'arrive à un concours, et je suis prêt.

*

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

Je trouve que c'est bien de mettre en avant les cuisiniers d'EHPAD qui font à manger pour des gens tous les jours. Y a pas que la haute gastronomie, faire à manger pour ceux qui ont de l'argent. Il faut faire à manger pour tout le monde. On a une population vieillissante et il faut s'occuper d'elle. Il faut arrêter de dire que les cuisiniers en EHPAD sont pas passionnés. Ils ont une formation et veulent faire les choses bien. Ça fait bouger, c'est bien de les mettre en avant.

Comment décririez-vous Silver Fourchette en trois mots ?

Original, Utile, Motivant.

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

Un engagement ! Pas juste un métier. Un investissement personnel, il faut avoir envie de le faire. C'est un métier dur, il faut s'accrocher si tu veux le faire correctement. Il faut être curieux et toujours avoir de nouvelles connaissances. Se remettre en question et toujours chercher des nouvelles informations. Les produits, les gens, les technologies en cuisine changent tout le temps.