



PORTRAIT

Elève en formation Tristan Icardi

Alpes-Maritimes

Originaire de Nice, Tristan Icardi est actuellement en 2^e année de Lycée hôtelier Paul Augier où il s'épanouit un peu plus de jours en jours. C'est seulement depuis un stage en restaurant à l'âge de 14 ans que Tristan a découvert qu'il était un passionné de cuisine et qu'il en ferait son avenir. Son projet ? Ouvrir son propre restaurant en Corse. Sa passion et sa détermination lui ont permis de remporter les épreuves départementales des Alpes-Maritimes. Son atout pour remporter la finale ? Son organisation et sa rapidité !



Etes-vous originaire de la région ?

Je suis né à Nice et j'ai habité à Bendejun jusqu'au début de mes études. Ma mère est Corse, d'un village près de Bastia.

En quelle année de formation êtes-vous ?

Je suis en première professionnelle (soit en 2^e année) au Lycée hôtelier Paul Augier.

*

Pourquoi avoir choisi cette formation ?

En 3^e je ne savais pas ce que je voulais faire. Le collègue a proposé une visite au Lycée hôtelier Paul Augier. Suite à cette visite qui m'avait beaucoup plu, j'ai fait un stage d'une semaine dans un restaurant du département : Chez Régine à la Pointe de Contes dans le 06. J'ai adoré le stage et je me suis inscrit l'année suivante dans la filière restauration.

La cuisine c'est votre passion ?

Oui c'est ma passion. Elle m'est venue en grandissant, à la suite de mon stage dans un restaurant.

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

Je me vois poursuivre en BTS pour apprendre à gérer une entreprise, pour pouvoir à terme, ouvrir mon restaurant en Corse.

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

Ce que j'aime le moins d'abord : la pâtisserie. On m'a toujours dit que pour aimer pâtisser il fallait aimer la manger. Or je suis plus attiré par des mets salés que sucrés.

Ce que je préfère cuisiner c'est la viande. Toutes les viandes et de toutes les façons.

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

Paul Bocuse, j'aime lire et consulter ses recettes

*

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

Déterminé, passionné, charmeur.

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

Sport : soft-ball (sorte de base-ball) je suis inscrit dans un club depuis 5-6 ans.

J'ai fait de la batterie pendant 5 ans quand j'étais au collège. C'était aussi ma période street-art, dessin.

*

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

J'ai vraiment aimé l'ambiance avec les autres élèves, les professeurs, et tous les chefs.

Mais aussi le fait de faire manger les seniors, j'ai trouvé super cette idée de concours pour les seniors.

Quels trucs et astuces vous a appris le Chef ?

J'ai découvert une cuisson du cabillaud vraiment simple : 20 mn au four à 100°C et cuisson parfaite !

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

Pas pour l'instant mais je garde cette possibilité en tête pour plus tard.

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

J'étais super content pour Julien, il l'avait mérité.

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

J'ai hâte d'y être. Heureux de retrouver la brigade.

Quel est votre atout pour réussir ?

La rapidité, l'organisation, ne pas se perdre dans les tâches.

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

Mes 2 parents et sûrement 1 cousin.

*

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

De l'expérience. De nouvelles choses à apprendre, des rencontres et de bons moments.

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

Une passion.