



## PORTRAIT

**Elève en formation Jean-Baptiste Riche**

**TARN-ET-GARONNE**

Originaire du Tarn-et-Garonne, Jean-Baptiste Riche s'est qualifié pour la Finale Nationale de Silver Fourchette aux côtés du Chef Olivier Chauvier et de la volontaire gastronome Laure Barnac. En première année d'un CAP Service Aux Personnes et Vente en Milieu Rural, Jean-Baptiste a à cœur de prendre soin des personnes et plus particulièrement des enfants. Quand il ne joue pas au basket, Jean-Baptiste aime prendre du temps pour cuisiner avec sa grand-mère mais aussi avec son père qui lui a transmis cette passion. Lors des épreuves départementales, Jean-Baptiste a beaucoup appris du Chef et mettra ses conseils en application lors de la grande Finale Nationale ! Son atout pour réussir ? Sa zen attitude et sa détermination !



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

En 1<sup>ère</sup> année de CAP de SAPVER (service aux personnes et vente en milieu rural)

**Pourquoi avoir choisi cette formation ?**

Pour être en relation avec des personnes

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

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

Grâce à mon père qui fait de bons petits plats. Je suis un épicurien.

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

J'aimerais travailler avec des enfants soit en crèche ou en école maternelle.

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

Des plats de pâtes, des gratins et des gâteaux.

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

Christian Constant

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

Pour et avec ma grand-mère.

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

Sérieux, gentil, attentionné

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

Je fais du basket et je coach les matchs des plus petits.

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

Un peu stressé et à la fin, j'étais beaucoup plus à l'aise et j'y ai pris beaucoup de plaisir.

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

La décoration des plats et certains ingrédients.

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

Ca m'a encouragé à travailler davantage avec ce public.

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

Beaucoup de joie et de fierté.

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

Il faut rester calme.

**Quel est votre atout pour réussir ?**

Mon sérieux et ma zen attitude !

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

Améliorer mes capacités et ma gestion du stress.

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

Le partage.