



## PORTRAIT

### Chef Julien Labbé

### Seine-et-Marne

*Même s'il ne pensait pas travailler pour des seniors très longtemps, Julien Labbé travaille depuis maintenant 14 ans en tant que Chef cuisinier au sein de l'EHPAD « Résidence Harmonie » en Seine-et-Marne. Très heureux de son travail, il apprécie partager des idées de repas avec les résidents qu'il doit nourrir tous les jours. Si la cuisine est un peu arrivée par hasard dans sa vie, il est maintenant passionné par son travail. Julien est un grand habitué des concours, il n'a donc pas hésité à participer à Silver Fourchette dont il a su remporter l'épreuve départementale de Seine-et-Marne avec brio ! Son esprit perfectionniste et sérieux sont ses deux atouts majeurs sur lesquels il misera lors de la grande Finale nationale !*



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

J'habite dans le 89, dans l'Yonne. Je suis dans le 89. Je suis né en Normandie mais mes parents sont arrivés très vite dans la région. Je suis arrivé ici, je devais avoir 3 ans.

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

Un petit village Saint-Serotin.

#### **Quelle est votre situation familiale ?**

En concubinage, et j'ai deux enfants.

#### **Avez-vous des enfants ?**

Oui je cuisine avec les deux ; à la maison la cuisine est ouverte sur la salle à manger : quand ils sont dans le canapé, ils me regardent, ils demandent à goûter, parfois je leur fais goûter des trucs crus ou avec du poivre, je leur fais des petites blagues.

### **Depuis combien de temps travaillez-vous dans l'établissement ?**

Ça fait un petit moment, 14 ans au mois de juillet ! Je suis arrivée assez jeune. L'établissement a grandi ; à l'époque j'étais second et après mon Chef est parti en retraite et j'ai pris sa place. On est trois cuisiniers maintenant.

\*

### **Pourquoi être devenu cuisinier ?**

Un peu par hasard. En troisième je ne savais pas trop ce que je voulais faire. Je me suis dit « pourquoi pas » ! J'ai fait un essai dans un restau à côté de chez moi, et après je suis rentré. J'avais 15 ans, et je suis rentré en apprentissage. J'étais au CFA de Montreuil. C'est une époque un peu dure ; quand vous vous retrouvez à bosser en cuisine 50 heures par semaine quand les copains sortent les week-end... C'est une bonne école de la vie, j'ai appris beaucoup de choses et ça m'a endurci.

### **Quel a été votre parcours professionnel ?**

J'ai commencé un Bac Pro après mon alternance. J'avais 18 ans et j'avais plus trop envie d'aller à l'école. J'ai fait une petite année et j'ai envoyé par hasard des CV et lettres de motivation, vraiment par hasard. Tous les CV que j'ai envoyé, tout le monde m'a répondu OK.

J'ai arrêté mon BAC pro et j'ai fait une saison dans le Var. J'ai travaillé dans un Relai & Châteaux, puis je suis remonté ; j'ai travaillé au Chiberta, sur les Champs. J'ai ensuite travaillé chez un traiteur, Rénier Marqueti.

J'ai envoyé un CV par hasard au poste où je suis actuellement : quand j'ai commencé, je pensais que ça serait transitoire. Je me suis vite plu. Le travail de cuisinier en Maison de retraite n'est pas glamour ; je le vois quand j'en parle aux gens, une image hospitalière avec des barquettes, alors que pas du tout. J'avais cette image là aussi ; j'ai vu qu'on pouvait s'amuser et se faire plaisir...

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

Oui, quand j'étais à Saint-Germain-Laval j'en ai fait 3. Quand j'ai passé mon BEP, j'ai eu la meilleure note de Seine-et-Marne et ça m'a ouvert les portes pour le quart de finale des Meilleurs Apprentis de France. On était une dizaine à se retrouver, je n'ai pas été sélectionné. En termes de concours, il y a longtemps eu le concours des Chefs du Groupe, parrainé par un Chef de cuisine étoilé. Chaque année on devait faire plat et dessert et on était sélectionnés sur photos et dossiers. Les 6 meilleurs étaient envoyés à Nantes. J'ai été sélectionné 2 fois, dont une fois avec ma Directrice actuelle, et on a gagné !

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

Je m'intéresse à tout : viande, pâtisserie, j'aime toucher à tout. Je ne suis même pas plus cuisinier que pâtissier. Je suis aussi grand sportif donc à la maison j'aime bien cuisiner quand même assez sainement, surtout quand j'ai des épreuves sportives... « Un gâteau sport », comme un cake, que vous mangez 3h après une épreuve sportive et qui se digère très bien, sans œufs, sans sucre, sans beurre... J'aime bien trouver des recettes assez saines, comme des pancakes au fromage blanc. Mais je ne me prive pas non plus !

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

Pas spécialement. Après dans mes débuts, Paul Bocuse m'a beaucoup inspiré. Il a fait beaucoup pour la cuisine, sans lui je ne serais pas où je suis actuellement. Surtout d'un point de vue de la reconnaissance, du salaire etc. Grâce à lui les cuisiniers ont eu de l'estime.

Beaucoup Yves Thuriès, et ça aussi c'est un monument de la cuisine. J'en ai rencontré beaucoup des Chefs mais la plupart prennent un peu le melon. J'ai croisé Etchebest, Veyrat, Lignac...

### **Que peut-on cuisiner pour vous faire plaisir, votre plat préféré ?**

Du moment que je suis avec mes amis, avec les gens que j'aime... une bonne viande au barbecue, une bonne frite, une bonne béarnaise, et voilà, pas besoin de plus ! Quand j'ai faim, plutôt salé ; mais pour la gourmandise, plutôt sucré.

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

Je me sens plus utile que si je travaillais pour des personnes jeunes. Nos résidents ont vraiment besoin de nous du lundi au dimanche. Ce sont comme des clients que je vois tous les jours, toute l'année ! J'ai un résident qui me fait des clins d'œil tous les jours. On n'a pas le même contact qu'avec un autre client. On s'adapte beaucoup à leurs régimes, on a différentes textures, ceux qui n'aiment pas le poisson... On se décarcasse pour leur faire plaisir tous les jours.

\*

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

« Un sale con » ! (rires). Ce que j'entends dire de moi c'est que je suis perfectionniste et sérieux. En 14 ans de métier, je n'ai jamais été en retard une seule fois ni en arrêt de travail. Je suis super volontaire et très consciencieux. Je suis un peu dur parfois, un peu avare en compliment, mais quand je fais des compliments, c'est que c'est vraiment sincère. Je suis obligé d'avoir une certaine discipline et garder un maximum de sérieux.

Dans le milieu personnel, je suis plutôt quelqu'un de droit et d'honnête et que j'adore rigoler.

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

Beaucoup de sport : je fais de la course à pied, du trail, du VTT, du vélo de route... Je touche un petit peu à tout : un peu de squash ou du tennis de façon épisodique. Je m'occupe de mes enfants, je bricole à la maison, jardinage... Un peu de tout !

Morceau de musique préféré : je suis très rock, hard rock, musique électro aussi... Je suis allé voir les Red Hot en novembre 2016. Allez, je dirais « Can't Stop » des Red Hot.

\*

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

J'ai trouvé ça super sympa et enrichissant, de voir d'autres Chefs, d'autres gens... De partager avec d'autres personnes etc. C'est super sympa de voir des jeunes en lycée hôtelier, ça rappelle des souvenirs. Le fait de voir d'autres Chefs d'autres établissements. On se rencontre entre nous Chefs du Groupe en Séminaire ; on parle de beaucoup de sujets différents. Mais après je ne connais pas les Chefs des autres Résidences. C'était super sympa.

**Avez-vous une anecdote en particulier sur le concours qui vous a marqué ?**

Sur la première épreuve, j'avais fait des mini-meringue au coquelicot de Nemours, j'ai fait goûter un petit peu à tout le monde qui était là et ça a fait sensation. Une fois que j'avais envoyé mon dessert, il m'en restait pas mal : tous les jeunes sont venus goûter au dessert, et j'ai redressé quelques assiettes en petites portions, et tout le monde s'est extasié ! Ça m'a fait rire car au moment d'envoyer le dessert, tous les gamins étaient avec leur portable pour prendre mon dessert en photo sur Snap Chat ! Quand j'ai vu tous les jeunes autour de moi, je me suis dit que j'avais dû mettre des points.

**Vous avez travaillé en brigade avec un jeune, quel(s) conseil(s) pouvez-vous leur donner pour progresser ? Quel mot d'encouragement donneriez-vous aux jeunes en formation ?**

Ils vont en chier ! C'est un métier dur, très beau métier certes et de plus en plus reconnu, mais c'est dur et il faut en prendre plein la tronche dès le début. Il faut voyager et toucher à tout. C'est bien de rester dans le traditionnel et le gastronomique au début. Il faut être sérieux aussi, arriver à l'heure, ne pas planter ses patrons du jour au lendemain, le bouche à oreille va vite...

\*

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

Pour l'instant (23 avril), assez détendu, pas forcément pressé d'y être. Je veux me laisser un maximum de temps pour m'entraîner. Je vais prendre contact avec le Chef Goto ! Je reviens de vacances, j'ai bien déconnecté ! Le Chef Goto m'a spontanément proposé de l'aide, je sais que je pêche un peu sur l'imagination. La première épreuve, j'avais eu une invitation pour 2 personnes.

**Quel est votre atout pour réussir ?**

Garder mon calme pendant l'épreuve. Essayer de surprendre un peu les jurys, parce qu'on est quand même 13, il va falloir sortir son épingle du jeu ! On a moins de chance de l'emporter... Je voudrais surprendre, quelque chose qui marche les esprits !

\*

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

Convivialité, partage, échanges !

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

Mon métier (rires) ! Un moyen de réunir et rassembler les gens.