

PORTRAIT

Elève en formation Mattéo Colombi

Seine-et-Marne

Franco-italien d'origines, Mattéo Colombi est très attaché à sa Seine-et-Marne natale ! Il poursuit actuellement une mise à niveau hôtelier au Lycée du Gué-à-Tresmes. Toujours attiré par la cuisine, son désir d'y consacrer son avenir se concrétise un peu plus chaque jour. Cette passion, il la doit à son Chef formateur Gil Bourgeois dont il admire le talent et l'intelligence. Mattéo est toujours de bonne humeur et compte bien transmettre son énergie au reste de sa brigade lors de la Finale Nationale du concours Silver Fourchette ! Son atout majeur ? Sa détermination !



Etes-vous originaire de la région ? D'où exactement (ville, département) ?

Je suis né à Meaux, en Seine-et-Marne, j'y vis depuis toujours ! J'ai des origines italiennes par mon père.

En quelle année de formation êtes-vous ? Préciser lycée ou CFA.

Elève du Lycée Hôtelier du Gué-à-Tresmes, actuellement mise à niveau hôtelier suite à un bac S et un stage de 4 mois pour rentrer en BTS hôtellerie restauration

Pourquoi avoir choisi cette formation ?

En classe de 3^{ème}, j'avais déjà une petite idée. J'ai quand même fait une formation en lycée général pour avoir un bac reconnu, mais avec toujours la restauration en tête. Aujourd'hui je ne regrette pas du tout mon choix !

La cuisine c'est votre passion ?

La cuisine m'intéresse de plus en plus et notamment grâce à mon chef formateur Gil Bourgeois. J'étais un élève turbulent, il m'a remis dans le droit chemin grâce à l'atmosphère d'une cuisine. J'ai appris à l'apprécier. « Ce chef c'est une archive ! » (il connaît toutes les recettes et leurs étapes). Il a concouru 3 fois aux MOF. Mon prof Raphael Rein m'apprend également beaucoup au quotidien sur les découpes et les cuissons.

Qui vous a transmis cette passion pour la cuisine ?

Mon père cuisine un peu tous les jours et peut-être qu'inconsciemment il m'a transmis ce plaisir de cuisiner. Pour moi c'est un apprentissage quotidien, on apprend toujours de cultures différentes, on ne cesse jamais de créer, ce n'est jamais la même journée.

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

Je vais continuer ma formation pour obtenir un master bac +5 mais plus tard, je me vois directeur d'un hôtel 5 étoiles, appartenant à une chaîne hôtelière.

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

J'adore cuisiner les pâtes, aux crevettes, au citron, au saumon

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

Paolo Boscaro, un chef italien sur Paris. Il n'a que 32 ans mais il a déjà un grand palace et est étoilé !

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

J'ai la joie de vivre, je kiffe la vie ! Je ne fais jamais la tête même à 6h du matin ! Je ne manque de rien, j'ai une super famille et des amis géniaux ! (J'ai même une petite copine depuis 2 semaines)

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

7 ans de foot et plusieurs années basket derrière moi ! Aujourd'hui je sors beaucoup, j'aime être avec mes amis, je profite de ma jeunesse !

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

C'était intéressant ! J'ai appris des mélanges (avec du sirop de rose notamment). C'est la 1^{ère} fois que je participe à un concours.

Quels trucs et astuces vous a appris le Chef ?

Une sauce à la moutarde séchée au four !

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

J'ai fait les gros yeux, j'étais hyper choqué ! Après j'ai compris qu'il y avait des ministres...

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

Je suis chaud, je suis là pour gagner !

Quel est votre atout pour réussir ?

La détermination et l'envie que le Chef gagne pour sa maison de retraite

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

Un robot coupe ☺ et je m'en sers à la maison !

De la reconnaissance, notamment de mon chef formateur qui m'a dit « je suis fier de toi », c'est la 1^{ère} fois qu'il me le disait. Je sens que j'ai évolué.

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

Inventif, c'est innover on apprend toujours quelque chose, tous les jours !