



PORTRAIT

Elève en formation Jérémy Gelly

Lot-et-Garonne

En deuxième année d'un bac pro cuisine, Jérémy Gelly s'est qualifié pour la Finale Nationale de Silver Fourchette et représentera le Lot-et-Garonne aux côtés du Chef David Albinet et de la Volontaire et de Mattéo Estrade, élève du Lycée des Métiers de Romas. Jeremy a toujours aimé cuisiner ; plus jeune il cuisinait avec ses parents et sa grand-mère italienne qui lui a beaucoup appris en pâtisserie. Depuis, Jérémy adore la pâtisserie mais aussi tout autre type de cuisine. Ce qu'il aime c'est pouvoir s'exprimer à travers des recettes et donner du bonheur aux gens en concoctant de bons plats. Egalement passionné de sport, Jérémy mettra à profit son esprit sportif, déterminé et sérieux pour remporter la Finale Nationale au Lot-et-Garonne !



Etes-vous originaire de la région ?

J'ai toujours habité dans le Lot-et-Garonne, à Miramont-de-Guyenne, je suis dans la même maison depuis que je suis né.

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

Je suis en 2^{ème} bac Pro Cuisine. Il me reste une année pour finir mon bac. Et après je ferai un BTS Pâtisserie. La pâtisserie ça m'a toujours plu. C'est toujours bien d'avoir un niveau au-dessus du bac, un petit supplément.

*

Pourquoi avoir choisi cette formation ?

La cuisine est venue depuis tout petit, on cuisinait à la maison avec mes parents et ma grand-mère. C'est devenu une passion, un objectif.

La cuisine c'est votre passion ? Qui vous a transmis cette passion pour la cuisine ?

Oui, on s'est beaucoup soutenus. C'est une formation dans la vie ! Un savoir-faire. Ma Grand-mère est italienne alors ses spécialités sont les gnocchis à la sauce bolognaise, les lasagnes, les raviolis. Aussi les merveilles et les confitures.

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

Je ne sais pas encore. Je me concentre encore sur mes études. La pâtisserie c'est juste pour avoir une spécialité dans ma formation. Mon objectif, c'est d'être cuisinier, et non pâtissier.

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

Bonne question ! Tout ! Que ce soit la viande, les entrées, le poisson, les légumes, les desserts, tout. J'aime bien. Il n'y a pas un truc au-dessus de l'autre. Si, le tiramisu revisité au fruit de la passion, tarte au citron. Le Saint-Honoré revisité. Un saint-honoré normal, mais j'aromatise la crème citron.

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

Philippe Etchebest, André Bramsé.

J'aime bien leur plat, les émissions, ils sont sympas en général. Paul Bocuse, le pape de la cuisine !

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

Non, c'était la première fois. On a une image de la cuisine senior, qui n'est pas la même qu'on cuisine réellement. On voit quand dans la cuisine des seniors, l'image est portée par la boîte de conserve et des produits non frais. Mais on voit qu'avec des prix raisonnables, on peut faire avec des fruits frais des producteurs à côté. C'est ça qu'il faudrait mettre en avant !

Ca m'a donné un peu envie de travailler avec des personnes âgées, mais je pense quand même travailler dans un restaurant traditionnel. Mais peut-être plus tard, on ne sait jamais !

*

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

Sérieux mais cool ! Sérieux quand je travaille, mais cool après !

Et qu'aimez-vous faire en dehors de la cuisine ? (Sport, musique, lecture, cinéma...)

Le basket ! Le vélo, le sport. Je joue dans une équipe ! A côté, dans le club de Seche. Cette saison, je faisais les matchs en cadet 2, le samedi. Et le dimanche en senior 3. J'étais dans l'équipe des adultes ! Ça me prend pas mal de temps le week-end, mais cette année je m'en suis sorti. Ça n'a pas toujours été facile. En cadet, on joue en région. En senior 3, on était en région ! Je me déplace le week-end. Dans le Lot, les Landes, Pau... On a joué à côté de Nérac.

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

Entre candidats ça a été super sympa, on s'est tous aidé. Il y a l'esprit compétitif, mais pas méchant. Tous étaient sympas, en tant que candidat, c'était génial. Il y avait une bonne ambiance. Ils ont tous assuré. C'était vraiment bien la première fois.

Avec David, pendant 3 heures, ça a été 3 heures de régal en cuisine, un bonheur absolu de travailler à ses côtés. Il explique super bien, il n'est pas agressif. Jamais trop en speed, il est bien organisé. On rigole. Ca marche comme sur des roulettes !

J'ai fait un peu de tout, on pouvait donner notre avis. C'était collectif. Il n'y avait pas de chef, sous-chef. On était du même niveau, on partait sur du collectif, une équipe. On n'était pas chacun de son côté à faire les choses.

C'était pareil que la première fois pendant la finale. Mais je suis plus venu aider Matteo, pour que David ait le temps de faire ses trucs. On a géré Matteo à 2. C'était assez collectif.

J'étais un peu stressé, envie de la gagne !

L'envie d'être avec David, de travailler à ses côtés, c'est un bon gars, super sympa. J'avais pas envie de le laisser tomber.

Quels trucs et astuces vous a appris le Chef ?

Il m'a appris des nouvelles recettes, un nouveau dressage, qu'on n'apprenait pas au lycée. Un dressage, c'est personnel. Sur un dressage, c'est notre histoire, c'est là où on met notre créativité.

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

La compétition ! Gagner la finale ! Il faut qu'on gagne la Finale Nationale. On va montrer qu'on est là le Lot-et-Garonne !

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

Je me sens avec un peu de stress qui monte. Je pense qu'il y a assez de niveau, mais je suis assez confiant.

Quel est votre atout pour réussir ?

Me donner les moyens. C'est l'envie qui fait les choses.

Vous portez les couleurs de votre département, qu'est-ce que cela représente pour vous ?

Ça représente une fierté pour moi, pour David, pour le Lot-et-Garonne ! Pour le lycée.

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

Ca me servira pour plus tard, dans la vie, pour tous les jours. Ça m'amène de l'expérience ! C'était mon premier concours. Je pensais qu'il y aurait eu plus de stress.

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

La cuisine c'est un grand mot ! C'est mon avenir, c'est ma vie. C'est donner du bonheur aux gens, faire plaisir. C'est exprimer ma créativité. Dans un plat on peut exprimer ce qu'on ressent.