



PORTRAIT

Volontaire Gastronomique Nicole Prévost

Cher

Nicole Prévost est la volontaire gastronomique de la brigade finaliste du Cher ! Secrétaire de profession, elle travaille depuis plus de 20 ans aux côtés des personnes âgées. Être à leur écoute et prendre soin des seniors est quelque chose qui lui tient grandement à cœur. Bien qu'elle ne soit pas cuisinière, Nicole a toujours eu une grande affection pour la cuisine, surtout la pâtisserie ! Quand elle a entendu parler de Silver Fourchette, Nicole n'a pas hésité une seconde ! Elle est aujourd'hui qualifiée pour la Finale avec le Chef Clément Montigny et l'élève en formation Océane Monce. Une brigade de choc qui s'entend à merveille ! L'atout de Nicole pour la Finale ? Sa sérénité et sa positivité !

Pouvez-vous nous rappeler votre profession à l'heure actuelle ?

Je suis secrétaire au Coteau d'Argent

Depuis combien de temps travaillez-vous aux côtés de personnes âgées ?

Ça fait plus de 20 ans. Et c'était un choix. Les personnes âgées ont une richesse. Quand on fait abstraction de leurs pathologies, leurs souffrances, ils sont riches d'un vécu.

Qu'est-ce que vous aimez dans votre travail auprès des personnes âgées ?

C'était presque une attirance. Certains se vouent à la religion. Moi, c'était les personnes âgées.

Avez-vous déjà travaillé en cuisine ?

Mes parents regardaient d'un mauvais œil le fait que je veuille faire ce métier-là. Pour ma génération, il n'y avait pas toutes ces écoles. Ils ne voulaient pas non plus que je parte en apprentissage. A l'époque on était tous coiffeuse ou secrétaire. Mais enfant, j'attendais que ma mère ait le dos tourné, et je réalisais des gâteaux. Ma première pièce montée, je l'ai réalisée à 12 ans. A côté de mon travail, je fais des extras pour un traiteur depuis 15 ans. Je travaille avec une équipe. Je pilote les repas pour des mariages de 120 à 130 personnes. Bien sûr, il y a la partie financière, mais c'est la passion de la cuisine qui me motive.

Regardez-vous des émissions culinaires, lisez-vous des revues de cuisine, consultez-vous des blogs de cuisine... ?

Non, pas du tout. La télé, je ne regarde pas. J'aime recevoir. Donc je fais des essais, des expériences. Par contre, j'ai pas mal de bouquins de cuisine. Avec le traiteur, on partage des recettes. Et puis les

blogs donnent des idées. Ensuite, j'innove, je fais des essais par moi-même. J'entends des collègues qui me disent : « Ce soir, faut que je fasse à manger. » Pour moi, c'est un plaisir.

Avez-vous déjà envisagé de vous lancer dans une carrière professionnelle liée à la cuisine ?

Cela m'a titillé. J'aurais 15 ans de moins, je le ferais. Mais j'ai trouvé un bon compromis entre les personnes âgées, et les extras. J'ai la chance de bosser avec un traiteur formidable.

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

La pâtisserie, bien sûr ! Mais j'aime beaucoup cuisiner le poisson. Ce qui était mon point commun avec mon chef.

Avez-vous un Chef cuisinier préféré ? Le parrain de Silver Fourchette, Thierry Marx. Je suis folle-dingue de lui. Autant le cuisinier que le personnage. J'espère vraiment le rencontrer. Il dégage de l'authenticité.

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

On me dit souvent que je suis sociable et posée. Et je pense que je suis très à l'écoute. On me dit que je suis souriante ; c'est naturel. Mon sourire est là.

Et qu'aimez-vous faire pendant votre temps libre ?

Je fais du sport. J'ai besoin d'occupation et de loisirs. Et je m'occupe de mon père qui a 87 ans. Je croque la vie. Mais j'ai un avantage, quatre heures de sommeil me suffisent. Je peux faire une journée derrière sans souci.

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

La première épreuve, je l'ai vécue comme un pari. Et j'ai dit à mon directeur : « Moi, ce que je veux, c'est aller à Paris ! ». Quand j'ai vu arriver Clément Montigny, je me suis dit : « C'est avec ce chef là que je voulais bosser ». Quand le tirage au sort nous a désigné, c'était que du bonheur.

La première épreuve, ce n'est pas évident. La deuxième épreuve, c'est plus simple. On a travaillé ensemble. Je comprenais les ordres du chef. Et Océane, la jeune commis, c'était magique.

Avec Clément, on s'est fait peur. On s'est lancé dans un truc technique. Et on voyait le temps qui passait.

Que vous a apporté la collaboration avec le Chef Clément Montigny et l'élève de lycée hôtelier Océane Monce ?

Avec Clément, on est resté en contact. On veut se briefer, garder les lignes essentielles. En cuisine, les ordres suivront.

Pour moi qui ne suis pas cuisinière professionnelle, c'est une super expérience. Je prouve à travers le concours que je ne me débrouille pas trop mal. De représenter le département, le Cher, j'en suis fière.

Et participer à la sensibilisation à la nourriture des personnes âgées, je trouve que c'est concret, et c'est une belle aventure.

Comment votre établissement s'est-il mobilisé pour vous soutenir lors de l'épreuve ?

Les résidents étaient super contents. Ils attendent le 4 juin avec impatience. Et ensuite, on veut inviter les EHPAD du Cher qui ont participé à l'aventure.

On a un peu d'angoisse parce qu'on représente l'établissement. Mais les résidents sont supers contents. Ils ne pourront pas venir. Mais nous ferons ensuite une soirée pour faire participer les résidents.

La direction nationale de Domitys m'a envoyé un mot de félicitations pour ma qualification.

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

Ma première pensée, ça a été vers mes parents. Un quart de seconde, j'ai pensé à eux en disant : « Vous n'avez pas voulu que je sois cuisinière, et je suis reconnue pour cela. » C'est le soir, je réalisais que j'étais en finale, que je représentais le département. Pour une fin de carrière professionnelle, c'est super.

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

Le Berry, ce sont mes origines. Je suis fière de représenter ma région et on département. Le Berry est riche, il y a plein de choses à découvrir.

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

Je suis très zen. Il ne faut pas se mettre la pression. Si on se met la pression, ça va cafouiller.

Quel est votre atout pour réussir ?

D'être déterminée, positive et de rester zen. Avec Clément, on est capable de se mettre dans notre bulle, en communiquant, et sans se mettre de pression. On est complémentaire avec Clément.

Pour conclure, que pensez-vous du concours Silver Fourchette ?

Le Silver Fourchette Tour, je ne connaissais pas. C'est bien de s'intéresser à l'alimentation des seniors. On a découvert cela grâce à la démarche dans le Cher. Je n'en avais pas entendu parler avant.

J'ai gardé tous les articles qui sont parus dans le Cher. C'est une chouette initiative. Ce n'est pas parce qu'on est âgé qu'il faut manger haché. Cela montre qu'on peut faire bien. Il y a une petite mamie qui m'a dit : « On découvre qu'il y a des gens à l'extérieur qui s'intéresse à nous. On ne nous oublie pas. »

Comment décririez-vous Silver Fourchette en trois mots ? Porte de l'intérêt aux seniors – Une belle aventure - Partage

Et enfin, la cuisine pour vous c'est... Le partage, la convivialité et le bonheur