



## PORTRAIT

### Chef Olivier Chauvier

### Tarn-et-Garonne

C'est le Chef Olivier Chauvier qui représentera le département du Tarn-et-Garonne lors de la Finale de Silver Fourchette ! Passionné par la cuisine depuis tout petit, il a toujours aimé passer du temps avec sa grand-mère en cuisine qui cuisinait les produits de sa ferme. Maintenant c'est à ses enfants qu'il transmet sa passion en cuisinant de bons desserts avec eux ! Après de nombreuses expériences dans différents types de cuisine, il est aujourd'hui responsable de cuisine à l'EHPAD de Montech, et ce depuis 10 ans. Là-bas, il apprécie énormément l'aspect convivial et familial avec les personnes âgées à qui ils concoctent chaque jour de très bons plats ! Son atout pour la Finale ? Une brigade de choc !



#### **Etes-vous originaire de la région ?**

Oui je viens du Tarn et Garonne à Cordes Tolosannes. Actuellement je vis à Bourret, pas loin de Montech.

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

3 filles de 18 – 16 et 10 ans. Toutes mes filles voulaient faire la cuisine mais ont changé d'idée en grandissant. J'ai un labo à la maison et mes filles cuisinent régulièrement avec moi – elles cuisinent et font le service. La seconde fait beaucoup de pâtisserie

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

J'ai toujours voulu savoir faire la cuisine – j'adore manger – ce que je rêvais de savoir faire c'est les éclairs au chocolat. Je suis attiré par le sucré mais j'ai préféré faire la cuisine pour savoir tout faire !!! Ce qui est rigolo c'est que les éclairs étaient mon épreuve de CAP.

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

J'ai passé mon enfance à accompagner ma grand-mère paternelle à cuisiner avec tous ses produits de la ferme (potager, porcs, chèvres, brebis, moutons, toutes les volailles présentes en basse-cour).

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

Depuis gamin je ne trouvais pas d'intérêt pour l'école, mais j'ai toujours voulu faire la cuisine. A la fin de la 3e je suis parti en apprentissage

En 1994, je commence mon apprentissage dans le restaurant d'un petit village du 82 Cordes Tolosannes. Je suis le premier apprenti du couple Martinez qui se lançait après avoir travaillé dans de grandes maisons (2 macarons Michelin).

En 1996, j'ai obtenu mon examen du CAP cuisine avec la qualification à la participation au concours national du meilleur apprenti cuisinier de France. J'ai été meilleur apprenti cuisinier de France dans la Promotion 1996 Jean Shillinger » au CFA de Blagnac 31.

Après la saison d'été en tant que pizzaïolo au feu de bois et la saison d'hiver en tant que pâtissier en hôtel restaurant, j'ai intégré mon service militaire comme cuisinier sur un bâtiment de commandement ravitailleur « le VAR » dans la Marine Nationale.

Je suis ensuite passé second de cuisine et assistant de direction pour un groupe hôtelier et responsable de cuisine pour un restaurant routier avec une cuisine traditionnelle.

En 2000 j'ai passé le concours d'OPS cuisinier, agent des services hospitalier et je commence à l'EHPAD de Montech .Toutes ces années, j'ai monté les échelons de la fonction publique Hospitalière.

En 2006 je prends le poste de responsable des menus et achats alimentaires et en 2011 je gagne le concours « invitez les saveurs du nord pas de calais à votre table »organisé par la région Nord pas de calais et ses sponsors avec le 1<sup>er</sup> prix du menu innovant (ch'tissoulet, mélimélo de frites...).

En 2014 je suis nommé responsable de la cuisine de l'EHPAD de Montech, depuis ce jour notre équipe s'est étoffée de personnels compétents venus de la restauration traditionnelle et s'est très bien adaptée à nos prestations hôtelières, notre démarche qualité et le suivi du PNS.

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

Oui, un concours au pas de Calais, c'est un sponsor fournisseur (Nutrisens) qui m'avait proposé de concourir. Il fallait faire des menus à Thèmes, les résidents notaient. Il avait fait des mélanges entre terroir du sud-ouest et des ch'ti- Kir violette et bière du Nord – Le cassoulet avait mariné dans la bière. Filet de hareng fumé à la place des lardons. Etc. J'ai reçu le 1<sup>er</sup> prix du menu innovant.

### **Qu'est-ce que vous aimez cuisiner ?**

La Paëlla – je suis équipé pour en cuisiner pour 300 personnes. J'aime bien mettre en avant les bons produits de base et valoriser les produits du terroir.

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

J'aime beaucoup les produits que travaille Christian Constant - au niveau personnalité j'aime bien M. Etchebest, Meilleur ouvrier de France, chef étoilé. Quand j'ai appris la cuisine j'avais besoin qu'on me rentre dedans, qu'on lui mette des tirs. Sa personnalité me fait penser à mon ancien maître d'apprentissage.

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

J'aime la relation avec les aînés, faire partie de leur univers. La relation est familiale, ce ne sont pas des clients. La relation se retrouve sur les animations plancha, quand on reçoit les familles lors des repas avec les résidents. Je suis du village, du coup il y a cette ambiance très familiale, les résidents sont parfois les amis de mes parents. Mais à mon goût, les cuisiniers ne sont pas assez souvent auprès des résidents.

\*

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

Le jour de la saint Parfait mes collègues me souhaitent bonne fête (rires)!!! Sinon, on dit que je suis médiateur, social, convivial. Ma priorité c'est l'humain.

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

J'aime le sport, le foot. J'ai arrêté en début de saison car je me suis blessé- J'adore la pétanque – la chasse et la pêche. J'y vais beaucoup moins depuis que mon père n'est plus là. Mais c'est surtout pour l'échange humain et pour profiter de la nature, des chiens ... et pour cuisiner ce qui a été chassé. J'aime aussi beaucoup passer des moments avec mes enfants – On adore le camping en famille – mes filles me suivent assez dans toutes mes passions – J'aime taper des délires avec elles comme entre potes dans leur particularités à chacune.

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

Le Silver Fourchette Tour a fait son départ le mardi 13/02 sur une après -midi ludique remplie de gourmandises et de chaleur humaine dans notre établissement. L'aventure continue en tant que volontaire pour accompagner l'équipe de Silver Fourchette et le chef de l'EHPAD de Valence d'Agen autour d'un atelier culinaire sur le bien manger des séniors et l'anti-gaspi, sous la halle du marché de Valence d'Agen .

Le mercredi 21/03 la demi -finale s'est déroulée au lycée hôtelier de Castelsarrasin où j'ai obtenu la qualification pour la finale départementale épaulé de Laure (volontaire gastronome) et Jonathan (élève BTS hôtellerie) sans compter sur le soutien des bénévoles et résidents de L'EHPAD de Montech. Lors des sélections départementales – 1<sup>ère</sup> épreuve, j'ai fait la cuisine que j'aime faire, j'ai suivi le thème tout en m'appropriant la recette. Pour la première étape, je suis partis dans la bonne humeur mais les jurys nous ont un peu tendu et ont été strictes sur la première épreuve au lycée hôtelier.

Le vendredi 30/03 à la MFR de Moissac s'est déroulé la finale départementale en compagnie du chef étoilé Christian Constant et de M. Ciril Simon chef à Bardigues. La seconde étape, à la MFR, fut

beaucoup plus conviviale, plus détendu, le côté comme à la maison ne l'a pas dérangé. Très bonne ambiance – Heureusement que M. Constant a participé à la finale à la MFR et pas l'inverse car au Lycée Jean de Prades, sa présence aurait rajouté de la pression.

Avec ma brigade composée de Laure et Jean Baptiste (élève à la MFR) nous avons obtenu le billet pour la finale nationale à Paris où nous représenterons le Tarn et Garonne avec le soutien de notre parrain M.CONSTANT.

150 établissements sur le territoire ont participé à l'aventure Silver Fourchette, 11 établissements dans notre département (volontaires et concurrents), 8 Chefs de cuisine d'établissements ont concourus pour la demi -finale, 4 Chefs qualifiés pour la finale départementale, et M.CHAUVIER Olivier et sa brigade pour la finale nationale.

J'ai gagné tant mieux pour moi, mais j'ai adoré l'ambiance, les ateliers, la journée en général.

**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 ?**

Pour les jeunes, je leur dirais : ai confiance en toi et aime ce que tu fais – le plus important c'est la motivation faut savoir dire quand ça ne va pas mais surtout encourager

**Comment s'est mobilisé votre établissement pour vous soutenir dans cette aventure ?**

Mobilisation des animateurs et des bénévoles, ils étaient présents sur chacune des épreuves. La Directrice m'a appelé et avant que je me décide les animateurs ont tout mis en place – thèmes, affiches animation. Ce sont les animateurs et la direction qui ont mobilisé le chef. Les animateurs sont toujours prêt à foncé dès qu'une opportunité se présente pour les résidents.

\*

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

Ma 1<sup>ère</sup> pensée à l'annonce de la brigade gagnante. Laurent Perraud, chef qui a concouru lors des sélections Départementales et qui était présent à la finale a trouvé ma tête magique. Je ne savais pas trop car nous étions 2 chefs bien placés. Je ne réalise toujours pas – très heureux mais je suis resté dans cet état d'esprit de partage avec les résidents et ma brigade. Trop heureux pour ses commis qui l'ont mérité. Un peu perturbé, content d'avoir pu approcher M. Constant, surpris. Je Ne m'étais pas projeté dans cette possibilité. je me sens rassuré au niveau de mon travail. Je me sent booster encore plus et cela me motive pour faire avancer les choses au boulot et aider les collègues à faire avancer les choses. Je sens plus de confiance de la part de ma Direction.

**Quel est votre atout pour réussir ?**

Une équipe de choc !

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

C'est un projet qui valorise notre métier, que les gens sache que la nutrition et les repas c'est important. Il faudrait que dans tous les établissements les gens soient invités à manger avec les résidents et voient la cuisine servie.

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

convivialité – partage - gourmandise

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

La cuisine c'est la base