



INTERVIEW DIDIER DELBERG

Chef cuisinier pour l'association de réinsertion Jobs Cuisine à l'EHPAD La Vençoise, de Vence

“J’ai très hâte de découvrir ce lieu mythique ! Mais aussi d’en apprendre davantage sur son fonctionnement, tous les codes et les protocoles.”

Depuis combien de temps travaillez-vous à l'EHPAD la Vençoise ?

J’ai rejoint l’EHPAD la Vençoise après plusieurs années en restauration gastronomique et traiteur. Mais en plus d’être Chef là-bas, je travaille aussi pour une association qui s’appelle Jobs Cuisine. C’est un chantier d’insertion.

A travers la maison de retraite, je forme 13 personnes aux métiers de la cuisine. On ne travaille que des produits frais : c’est de la restauration collective qui se rapproche beaucoup de la restauration classique, au final. Alors il y a aussi un réel aspect de formation. Au bout d’un an, mes recrues en formation passent un CQP.

D’où vous est venue l’envie d’être Chef cuisinier ?

Je pense que mon envie d’être Chef va de pair avec l’envie d’être formateur. Il y a beaucoup d’idée de transmission et de partage.

Evidemment, la cuisine est une passion ! De toute façon, je pense qu’être passionné est une condition vraiment importante pour y arriver. Il faut goûter, assaisonner... En fait, il faut avoir l’envie de transmettre quelque chose dans son assiette... Il faut aimer ce métier pour être un bon cuisinier. C’est aussi l’envie qui apporte la créativité et la surprise.

Qui vous a transmis cette passion ?

J’ai toujours voulu faire ce métier, de moi-même.

J’ai suivi un parcours CAP, BEP et BAC professionnel. J’ai commencé à travailler dans des restaurants gastronomiques, et pour des traiteurs. Puis, pour des questions de confort de vie et d’objectifs personnels, je suis passé en restauration collective – avec, malgré tout, toujours l’idée de travailler au maximum avec des produits frais, et de rester dans le *fait-maison*.

Les produits sont peut-être moins nobles... Mais il suffit d’un produit simple et de qualité, et de bonnes préparations, pour créer des repas délicieux.

Qu’est-ce que ça vous apporte de cuisiner pour des personnes âgées ?

Dans une maison de retraite, manger devient un moment encore plus important qu’il ne l’est d’ordinaire. Pour les résidents, les moments de plaisirs sont plus simples et moins nombreux.

J'ai la chance de travailler avec de beaux produits. Cela nous permet de leur proposer des repas de qualité, et de cette façon, on a aussi le sentiment de participer à leur apporter du bonheur au quotidien.

Une fois de plus, il s'agit beaucoup du plaisir de transmettre et de partager.

Qu'est-ce que vous aimez faire en dehors du travail ?

(Rire) Eh bien, à part un peu de bricolage, pas grand-chose. Faire des marches dans la nature, aussi.

En fait, mon métier me prend beaucoup de temps, mais c'est très enrichissant : je vis ma passion mais je peux aussi la transmettre à mes recrues en formation. Et puis, c'est aussi gratifiant de voir que les formés trouvent une forme de stabilité grâce à leur apprentissage du métier.

Comment vous vous décrivez, dans la vie de tous les jours et au travail ?

C'est difficile comme question !

Je dirais que quelle que soit la direction que je prends, je m'implique toujours à fond dans ce que je fais : je pars du principe que l'on fait les choses, ou on ne les fait pas. Je suis investi et passionné.

Qu'est-ce que vous aimez le plus cuisiner ? (Ingrédients, recettes...)

Surtout le poisson et la viande. Je n'ai pas de recette préférée, j'aime plutôt travailler sur des techniques. Cela laisse davantage place à la créativité, et cela nous permet aussi de travailler avec des produits de saison.

Les techniques, permettent d'avoir une bonne préparation des produits et de mettre leur goût en valeur. Par exemple, sur une recette comme la blanquette de veau, ce qui me semble vraiment important, c'est la préparation de la viande qui est pochée à l'eau froide... Tandis que si, admettons, vous n'avez pas de champignons, vous pouvez très bien les remplacer par un autre ingrédient.

Comment en êtes-vous venu à participer à cette rencontre ?

C'est mon patron qui m'en a parlé ! Et je me suis dit, *bon*, pourquoi pas. Une rencontre, un concours, c'est toujours un bon moyen de se remettre en question aussi : parfois on a tendance à vivre sur nos acquis, et ça fait du bien de se *challenger*.

Vous avez travaillé avec Julien Matteo, qui travaille toujours en restauration gastronomique, et avec Sarah Rea qui est encore en formation. Qu'est-ce que vous retenir de cette collaboration ?

Un très bon moment, qui s'est vraiment déroulé dans le partage. Avec Julien, c'était à la fois intéressant et agréable de voir que, qu'il s'agisse de restauration collective ou traditionnelle, on travaille sur la même longueur d'onde.

Sarah était vraiment super aussi. J'ai l'habitude et un réel plaisir à accompagner et à transmettre mon savoir-faire à des jeunes.

On a tous les trois fait passer notre passion et le plaisir en premier, et il y a vraiment eu une super alchimie dans notre brigade. A la fin, qu'il s'agisse d'un concours ou d'une journée normale, le plaisir de cuisiner reste toujours le même.

Vous allez passer une semaine dans les cuisines de l'Élysée avec le chef Guillaume Gomez. Quelles sont vos attentes, ou vos appréhensions... ?

Déjà, l'idée travailler dans un lieu de prestige avec des chefs renommés, c'est assez impressionnant.

Après, je n'ai pas vraiment d'attente précise... Je ne sais pas trop ce qu'on va y faire. J'ai très hâte de découvrir ce lieu mythique, et la cuisine qui doit être superbe. Mais aussi de découvrir le fonctionnement des services, les codes, les protocoles...

Si vous deviez parler de Silver Fourchette en quelques mots : qu'est-ce que c'est pour vous ?

C'est avant tout de l'échange, et de la générosité.

Mais ce que j'aime aussi, c'est que cela met en valeur la restauration collective : on est un peu les 'mal-vus' de la restauration, alors qu'on peut faire des choses délicieuses et très bien travaillées, même dans ce type de restauration. On pourrait croire que la restauration collective est un choix par dépit, alors que c'est au contraire, un cadre très enrichissant. Silver Fourchette remet cela en lumière.