



INTERVIEW JULIEN MATTEO

Chef du restaurant au Novotel Sophia-Antipolis, membre des Disciples d'Escoffier et des Toques Brûlées, et parrain Silver Fourchette en Provence-Alpes-Côte-D'azur

“J’ai hâte de travailler avec le chef Guillaume Gomez, et dans d’aussi grandes cuisines. En fait, je me sens un peu comme un gamin qui irait à Disney Land pour la première fois.”

Pourquoi avoir voulu devenir Chef de cuisine ?

La cuisine n’est pas un métier, à mes yeux, mais une passion. Déjà très jeune, quand mon grand-père était malade, je quittais le collège le midi pour lui préparer son repas, puis je retournais en classe l’après-midi. Mes grand-mères m’ont aussi donné le goût de la cuisine.

Ensuite, de façon générale lorsqu’on commence, je trouve que l’on a vite envie de prendre la place de chef... C’est peut-être le cas dans tous les métiers ? *(Rire)* Il y a l’envie d’apprendre, de montrer ses capacités, de gravir les échelons. Et quand l’opportunité d’être chef s’offre à nous, c’est l’aboutissement de beaucoup d’efforts.

Parlez-moi de votre parcours ?

Je suis d’origine Niçoise, de Roquebillière dans la vallée de la Vésubie. Nous sommes chanceux, c’est une région pleine de beaux producteurs et de très beaux produits, qu’ils viennent de la mer ou de la montagne.

Je suis très attaché à mes racines. J’ai travaillé chez certains traiteurs de la région, et dans tous les grands hôtels de Nice : le Negresco, le Méridien, l’Elysée Palace, le Palais Méditerranée et le Boscolo Exedra...

J’ai poursuivi quelques années d’extra pour pouvoir acquérir des expériences différentes. J’ai eu ma première ‘vraie’ place de chef au W Paris. Ce qui devait être un remplacement de 1 mois s’est au final prolongé sur 5 mois. C’était une magnifique expérience. Paris, c’est un autre monde. Il y a une proximité différente avec les fournisseurs, et davantage d’opportunités d’échanger avec des chefs renommés. J’en profite pour remercier infiniment Mr Sébastien Volontiers.

Il y a-t-il des Chefs qui vous inspirent particulièrement ?

Le chef David Faure, l’encyclopédie de la cuisine, qui a été toujours là pour moi.

Le chef Frédéric Anton. J’aime énormément sa cuisine, et je dîne à son restaurant chaque fois que j’en ai l’occasion.

Et pour finir, Gael et Mickael Tourteaux, mes exemples niçois.

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

Je dirais un peu fou, très franc, *grande gueule*, et droit. Je suis quelqu’un de fiable.

Je suis aussi très attaché à mon terroir. Pendant la semaine à l'Élysée, toutes mes vestes de cuisine porteront le blason de mon village !

Comment en êtes-vous venu à participer à cette rencontre, et qu'est-ce qui vous y a motivé ?

Un ami m'avait proposé d'être jury pendant un concours Silver Fourchette P.A.C.A, organisé dans mon ancien lycée hôtelier Paul Augier. Suite à cela, les circonstances ont fait que je suis monté sur Paris pour la finale, durant laquelle j'étais le Chef coach de la brigade P.A.C.A finaliste.

Cette année, j'ai été désigné parrain Silver Fourchette d'Alpes Maritimes. En fait, j'ai participé à cette rencontre des Chefs avec très peu de pression... C'était un beau moment. Je suis toujours touché par tout ce qui concerne les personnes âgées, en particulier dans le cadre de Silver Fourchette. Mon père a fini sa vie dans un EHPAD, ces expériences ont donc une valeur sentimentale pour moi.

Vous avez travaillé avec Didier Delberg, qui travaille toujours en restauration collective, et avec Sarah Réa qui est encore en formation. Qu'est-ce que vous retenir de cette collaboration ?

J'ai rencontré Didier pour la première fois l'an dernier.

Entre un cuisinier d'EHPAD, ou un cuisinier de restauration gastronomique, il y a bien peu de différences : ce qui compte pour faire de beaux repas, c'est avant tout la passion, le métier, le savoir-faire. Du coup, on a été très complémentaire. Didier est une personne en or. Il a de très belles compétences, peut-être même davantage que certains cuisiniers de restauration traditionnelle, si on prend en compte les exigences de la restauration collective. Notamment, cela implique beaucoup d'être très versatile.

J'ai adoré travailler avec Sarah également. Elle est jeune, mais très débrouillarde et consciencieuse, la preuve étant que j'ai n'ai eu aucun mal à beaucoup déléguer. Je lui ai fait confiance tout de suite, et je l'ai laissée s'exprimer, notamment sur les garnitures du plat.

Il y avait une très belle alchimie dans cette brigade. Au passage, je remercie aussi Michael Terriere pour sa patience.

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

Je n'ai pas d'appréhensions.

J'ai très hâte de travailler avec le Chef Guillaume Gomez, que j'ai déjà rencontré auparavant. C'est quelqu'un de très passionné et rigoureux. J'ai aussi hâte de travailler dans une cuisine aussi grande et prestigieuse. Je pense que cela va être extrêmement enrichissant, et qu'il y aura multiples découvertes...

En fait, je me sens un peu comme un enfant qui irait à Disney Land pour la première fois.

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

En trois mots, je dirais transmission, partage, et passion. Peut-être générosité, aussi.

Mener une action telle que le fait Silver Fourchette, ce n'est pas possible sans passion. Un grand merci à Lola et son équipe.

