



PORTRAIT

Chef Alexandre Roussel

Hauts-de-Seine

Vainqueur des épreuves départementales des Hauts-de-Seine, le Chef Alexandre Roussel est Responsable de Production au Centre de Gériatrie les Abondances, à Boulogne-Billancourt, depuis 2 ans maintenant. Là-bas, il aime les échanges qu'il peut avoir avec les résidents et les conseils qu'il reçoit de leur part qui lui sont très gratifiants. Alexandre est un adepte des plats typiques de la gastronomie française : de la blanquette de veau au bœuf bourguignon en passant par une multitude d'autres recettes, il met de la rigueur dans chacun de ses repas. Dynamique et organisé, Alexandre est convaincu que la cohésion et la rigueur de son équipe seront des points forts lors de la Finale !



Depuis combien de temps travaillez-vous dans l'établissement ?

Je travaille aux Abondances depuis deux ans, je suis responsable de production.

Pour combien de résidents cuisinez-vous au quotidien ?

Avec 300 résidents, nous préparons 600 repas à la journée. Les menus sont choisis par le directeur de la restauration (Serge Ligneau), avec la diététicienne de l'établissement.

*

Pourquoi être devenu cuisinier ?

C'est une bonne question ! En troisième, j'ai choisi de faire un stage d'une semaine dans un restaurant. Il m'a beaucoup plu et j'ai décidé de continuer là-dedans. Depuis, je suis à fond !

Quel a été votre parcours professionnel ?

Après la troisième, j'ai fait un bac technologique hôtellerie-restauration, puis un BTS hôtellerie-restauration arts culinaires de la table à Guyancourt (Yvelines).

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

Il s'agit de mon tout premier concours ! Pour moi, ça a été une expérience vraiment très sympa. Le partage, l'ambiance bon enfant ont fait que tout s'est super bien passé. Pour les deux épreuves j'étais

un peu stressé, mais ça a été. J'ai été très impressionné par le niveau de la finale, que j'ai trouvé très élevé !

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

Ce que je préfère ce sont les plats typiques de la cuisine française : la blanquette de veau, le bœuf bourguignon, les viandes en sauce. Mais j'aime aussi beaucoup découvrir de nouvelles cuisines, comme les cuissons basses températures (que j'ai d'ailleurs mis en œuvre lors de l'épreuve de sélection).

Avez-vous un Chef cuisinier préféré ?

Je n'ai pas spécialement de chef préféré mais j'ai beaucoup Alain Ducasse et Paul Bocuse. J'aime aussi beaucoup Thierry Marx, la cuisine moléculaire m'inspire beaucoup.

Que peut-on cuisiner pour vous faire plaisir, votre plat préféré ?

Mon plat préféré reste un grand basique : le poulet cocotte grand-mère. Cela reste simple, mais délicieux au niveau du goût quand il est bien fait !

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

Je trouve cela très valorisant de cuisiner pour des seniors, d'essayer de leur faire plaisir au quotidien. J'aime aussi avoir leurs retours après le déjeuner, de cette manière on peut adapter nos menus en fonction de leurs commentaires.

*

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

On dit de moi que je suis quelqu'un d'organisé, de dynamique. Mais je suis également curieux, à la recherche de nouveautés en cuisine et blagueur !

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

J'aime beaucoup la course à pied, la moto, et les sorties entre amis.

Vous avez travaillé en brigade avec un jeune, quel mot d'encouragement donneriez-vous aux jeunes en formation ?

Les épreuves avec les jeunes se sont super bien passées ! Ce que je peux conseiller aux jeunes c'est de ne rien lâcher, de persévérer : tout arrive et paye avec le travail.

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

Honnêtement au début je n'y croyais vraiment pas, au vu des candidats qu'il y avait autour de moi ! Je pensais vraiment qu'ils avaient fait beaucoup mieux ! Surtout que j'avais raté la décoration de mon dessert et que j'en ai été assez déçu.

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

C'est un peu compliqué à préparer comme nous n'avons pas encore le thème (*ndlr l'interview a été faite avant que le thème soit dévoilé*), mais pour le moment je m'informe par en lisant des livres de cuisine, je me tiens à jour des nouveautés et de ce qui marche bien en moment. Je reste au taquet !

Quel est votre atout pour réussir ?

Pour moi le plus important c'est la cohésion de l'équipe et la rigueur. Le travail en équipe très important !

*

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

Silver Fourchette c'est un concours que je ne connaissais pas du tout auparavant, et qui m'a apporté beaucoup de choses à titre personnel ! Grâce au concours, j'ai pu me remettre en question, et j'ai trouvé très gratifiant d'obtenir le titre de finaliste des Hauts-de-Seine. Egalement, les cadeaux étaient super, et très étonnants ! Je suis vraiment content de l'avoir fait !

Comment décririez-vous Silver Fourchette en trois mots ?

Pour moi, c'est un concours très enrichissant, très sympa à faire et à vivre !

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

Faire plaisir !