



PORTRAIT

Volontaire gastronome Aurore Pochat

Essonne

Aurore Pochat est originaire de Marolles-en- Hurepoix, petite ville de 6000 habitants dans le département de l'Essonne. Fière de sa ville, Aurore y a grandi et y vit encore aujourd'hui avec ses 2 enfants et son conjoint avec qui elle cuisine tous les jours : du pain aux croissants, en passant par les yaourts, chez Aurore tout est fait maison. Pour autant, elle n'est pas cuisinière mais directrice de la Résidence Autonomie de Marolles-en-Hurepoix où elle apprécie le lien avec les résidents qui, pour plusieurs d'entre eux, l'ont connue alors qu'elle était bébé. La cuisine c'est sa passion et son passe-temps !



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

Cela fait 5 ans que je suis responsable. Je gère le quotidien de la résidence, les problèmes de travaux, l'animation, le planning des uns et des autres. Ce que j'aime c'est l'imprévu et surtout le côté où finalement on voit que certaines personnes se rattachent à vous : on a quand même un lien avec eux qui est fort. J'ai des résidents qui m'ont vue « bébé », c'est compliqué de mettre en place une barrière forte. On est à peu près 6 000 habitants : quand j'étais petite, tout le monde se connaissait, j'étais à l'école avec la famille des résidents. Je vis sur place aussi donc ils me connaissent !

C'est vraiment « aider les autres » qui m'a motivée.

*

Avez-vous déjà travaillé en cuisine ?

Oui et non, j'ai aidé souvent ma collègue qui travaille en liaison froide. En revanche, c'est vraiment une passion ! On cuisine TOUT à la maison, y compris le pain tous les jours ; On fait aussi tous les desserts... Des brioches, des croissants... On cuisine souvent avec les enfants. Ils pâtissent avec le papa.

Mon conjoint a passé son CAP cuisine, il crée sa propre société ; il aimerait ouvrir un foodtruck à la française en allant chercher les petits producteurs locaux. L'idée du concours m'a plu car je suis dans cet univers tout le temps et que c'est un projet de vie, ce food truck.

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

On lit Thuriès beaucoup ; les recettes sur internet sont souvent erronées. Après on lit tous les livres de cuisine qu'on peut trouver, pas forcément des grands chefs.

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

Oui. Je n'ai pas franchi le pas pour les enfants et garder une vie familiale.

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

Ahhhhh !!! Je crois que mon plat-fétiche c'est la hachis de canard : la manière de travailler la purée... je ne peux pas vous dire la recette ! C'est mon secret... C'est beaucoup d'énergie, on va dire. J'adore tous les plats qui mijotent, les longues cuissons... La tomate farcie, les pâtés. Tous les plats qui prennent du temps, pour le plaisir de partager.

*

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

Ma stagiaire me souffle « rigoureuse, généreuse, passionnée ». Passionnée je dirais, oui !

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

Cuisiner évidemment ! Quelle question ! J'adore aussi bricoler... j'adore chiner dans les brocantes, retourner des meubles, les retaper etc.

*

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

C'était vraiment l'inconnu, je le faisais pour les résidents. Je me suis tout de suite investie avec Sylvie sur les assaisonnements les choses comme ça : elle avait sa vision de cuisine d'un EHPAD (sans sel, etc...). Moi j'étais plus dans le côté plaisir et la générosité. Mais j'étais focalisée sur les résidents : je voulais les sortir de leur quotidien.

Que vous a apporté la collaboration avec le Chef et les commis des lycées hôteliers/CFA ?

Ce que j'ai aimé c'est l'échange : Sylvie a su m'écouter et j'ai fait en sorte que Maxime soit mis en avant. Il a des techniques qu'il a pu développer ; c'est Maxime qui a fait les ballotines car il a les techniques. On lui a fait confiance. J'ai adoré le partage aussi : les Chefs qui sont venus nous conseiller (l'équipe du Chef Dreux), ça a été super enrichissant. Ils demandaient une rigueur qu'on n'avait pas, mais ils ont pris le temps d'expliquer les gestes, les effets de température etc... C'était génial.

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

Très honnêtement je me suis dit « je crois que je peux me lancer dans ce projet de vie (*ndlr : le food truck avec son compagnon*) ». Une dame de jury m'avait demandé comment était faite la ballotine : pour moi, quand on s'interroge sur la façon dont c'est fait, c'est gagné.

Est-ce-que vous viendrez avec vos amis, vos proches, votre famille pour vous soutenir ?

Je pense que mon compagnon sera là. C'est important. Peut-être les enfants !

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

On a des beaux produits en Essonne, on n'est pas que la banlieue parisienne... Il n'y a pas qu'en province qu'on mange bien ! Je suis allée chercher les produits justes avant le concours en Essonne (safran). On a discuté avec les gens, on se rend compte qu'il y a des passionnés d'agriculture en Essonne. C'est bien.

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

Pressée de retrouver Sylvie et Maxime. J'étais très stressée 1 semaine ou 2 après les résultats ; la pression est retombée après. J'étais complètement anxieuse. On n'y serait pas arrivées sans Maxime et sa technique. Une aventure humaine avant tout... Je n'aurais jamais adressé la parole aux petits jeunes comme ça dans la rue, ça a cassé des barrières et des à priori.

Quel est votre atout pour réussir ?

Ma détermination je pense ! Au travail ou n'importe où, même si je suis têtue, je sais écouter. Toujours se fixer des buts sinon c'est trop monotone.

*

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

Agréablement surprise en fait. Il y a un formateur qui m'a fait la remarque entre les deux épreuves « vous êtes beaucoup plus souriante ». Je ne connaissais pas le concours, j'y allais pour les résidents, et en fait je me suis éclatée et ça a été un réel plaisir. C'est bien car ça permet de mettre en avant les personnels des établissements médico-sociaux, et c'est tant mieux, on a besoin tous de reconnaissance. L'aventure humaine et rencontrer des gens à qui je n'aurais jamais parlé. Et puis des Meilleurs Ouvriers de France !!! C'est quand même très impressionnant.

Comment décririez-vous Silver Fourchette en trois mots ?

Bienveillance, créativité, générosité.

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

Ma vie.