



PORTRAIT

Elève en Formation Maxime Huebra

Essonne

100% Essonnien, Maxime poursuit actuellement sa deuxième année de CAP cuisine à la Faculté de Métiers de l'Essonne. La cuisine est quelque chose d'intergénérationnel dans sa famille : son grand père, sa maman et son frère sont tous les trois très attachés à la cuisine et ont transmis leur passion à Maxime. Adeptes de la pâtisserie, son rêve est d'ouvrir sa propre crêperie dans le sud de la France, où il pourrait concocter ses spécialités salées comme sucrées, grâce à la rigueur et la détermination qui lui sont propres !



Pourquoi avoir choisi cette formation ?

J'aimais beaucoup cuisiner avec ma mère, surtout de la pâtisserie (gâteaux au chocolat, des flans...). Au début je voulais être crêpier car j'aimais trop faire ça. En 3e j'ai fait mon stage d'une semaine dans une crêperie et ça m'a vraiment plu. Puis j'ai commencé le CAP directement après le collège.

La cuisine c'est votre passion ? Qui vous a transmis cette passion pour la cuisine ?

Oui, j'adore ça. Même si y a des moments où c'est assez difficile. Mon grand-père était cuisinier, puis il est devenu boulanger. Mon grand frère est aussi à la Faculté Des Métiers en boulangerie. J'ai des souvenirs de quand j'étais petit avec mon grand-père. Il aimait beaucoup faire des grands plats familiaux. Après son décès, j'ai reçu des affaires qui lui appartenaient : des couteaux, des vestes, des tabliers...

Quel serait votre métier idéal ? Où aimeriez-vous travailler à la fin de votre formation ?

J'aimerais partir en pâtisserie et faire un CAP en un an. J'aimerais bien travailler dans une crêperie. J'adorerais ouvrir une crêperie. On peut tout faire avec des crêpes, même des gâteaux ! J'aimerais avoir un petit restaurant tranquille dans le sud, pas spécialement avec une énorme clientèle.

Quel genre de crêpes aimez-vous cuisiner ?

J'adore faire les crêpes « océanes » : on fait revenir les fruits de mer (crevettes, moules, petites Saint-Jacques) avec une sorte de velouté. On fait une cup avec la crêpe, on met ça au four... Quand tu l'ouvres ça coule un peu, c'est trop bon.

Sinon, j'aime bien faire les tartes aux fraises avec la crème pâtissière...

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

Je regarde souvent « Cauchemars en cuisine US » avec Gordon Ramsey, je l'aime bien lui. Je regarde aussi Top Chef quand je peux mais je n'ai pas beaucoup le temps. J'aimerais bien rencontrer Philippe Etchebest !! Il a l'air sympa.

*

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

Les gens disent de moi que je travaille bien, qu'il faut que je continue comme ça. Les gens sont fiers de moi. On dit aussi que je suis timide. Quand je ne connais pas ou à peine, je ne parlerais pas comme si c'était à un de mes potes. J'ai toujours été timide, même quand j'étais petit. Mais en faisant un concours, ça me rend de moins en moins timide.

Et qu'aimez-vous faire en dehors de la cuisine ? (Sport, musique, lecture, cinéma...)

Avant je faisais du basket mais je ne pouvais pas aller aux entraînements à cause de la cuisine. J'ai dû arrêter le basket, parfois ça me manque. Ça m'arrive de faire la fête, d'aller au cinéma, de regarder des séries...

En ce moment, j'écoute du Rap Français : une playlist aléatoire de rap Français avec plein d'artistes. J'aimais bien écouter Nekfeu, Niño ; du RAP US aussi... Josh A, « Right now » et Rilès, un artiste français qui rappe en anglais.

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

Au début j'étais un peu stressé. Pendant l'épreuve ça s'est super bien passé. Je faisais ce que je savais faire et Sylvie m'a donné des conseils clairs.

Quels trucs et astuces vous a appris le Chef ?

A un moment, pour aplatir les tranches de filet de dinde (pour la ballotine), les Chefs de partie du Chef Dreux – le parrain – étaient en train de me fixer et je ne savais pas quoi faire : Aymeric Dreux est venu et il m'a un peu aidé. Il m'a donné une petite astuce : On peut mettre du papier sulfurisé ou des feuilles de brick, une en-dessous et une au-dessus pour pas que le filet de dinde colle au rouleau.

Et Sylvie m'a passé toutes les recettes qu'on a faites. La ballotine mentholée c'était une très bonne recette. Mettre de la menthe dans un plat c'est original.

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

Oula ! J'étais hyper surpris et muet ! Je n'en revenais pas. Il y avait du niveau en face et j'étais très surpris. J'étais assez content !

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

Pour l'instant ça va, mais plus ça va se rapprocher et plus je vais être stressé. Surtout avec le monde qu'il va y avoir. Normalement il y a le frère de ma mère, ma grand-mère, peut-être ma tante, peut-

être ma cousine qui habite dans le sud... Je suis hyper proche de ma cousine, c'est un peu comme une sœur. Ma cousine a travaillé avec les personnes âgées !

Quel est votre atout pour réussir ?

Je suis efficace, je n'hésite pas à reposer une question pour bien comprendre. Je suis un bon commis. Dès que je fais un truc, j'essaye de le finir le plus rapidement.

Je suis assez fier d'être en finale. C'est un peu la consécration. D'aller jusqu'à Paris c'est fou.

*

Qu'est-ce que le concours Silver Fourchette vous apporte ?

Bah déjà rencontrer Aurore et Sylvie, c'est une belle rencontre, je me suis senti super à l'aise directement. Le Chef Dreux aussi, ça m'a permis de le rencontrer aussi. Et aussi de sortir un peu de ma timidité.

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

Mon futur métier !