



## PORTRAIT

### Elève en formation Clémence Perraut

#### Paris

Vivant en région parisienne depuis plusieurs années, Clémence Perraut est actuellement une élève de l'école Ferrandi, en terminale. Clémence est attachée à la cuisine depuis toute petite : dans sa famille, c'est une passion qui se transmet de générations en générations. Pendant 10 ans ses parents, eux aussi adeptes de la cuisine, ont tenu un restaurant, ce qui a permis à Clémence de développer d'autant plus d'expérience. Depuis toutes ces années, elle a développé un grand nombre de savoir-faire qui lui valent la 2eme place aux Meilleurs Apprentis de France (Ile de France) ! Son atout pour la Finale ? La passion et la soif d'apprendre !



#### **Etes-vous originaire de la région ?**

Je suis née à Brest, j'y ai vécu 2 ans, puis 10 ans en région parisienne. Après, on est parti dans le sud avec ma mère, à côté d'Avignon. Je suis revenue d'Avignon il y a 3 ans pour mes études. Aujourd'hui, j'habite à Rueil Malmaison (92).

#### **En quelle année de formation êtes-vous ? Préciser lycée ou CFA :**

Je suis en terminale Bac pro à Ferrandi. C'est ma dernière année. Je vais travailler directement après.

\*

#### **Pourquoi avoir choisi cette formation ?**

Mon père est cuisinier, ils ont eu un restaurant avec ma mère pendant 10 ans en Bretagne, dans le Finistère. Mon grand-père et mon arrière-grand père aussi faisaient la cuisine.

#### **Qui vous a transmis cette passion pour la cuisine ?**

Avec mon père, on cuisinait, et c'est resté ! J'ai toujours eu cette idée-là ! Je me suis lancée il y a 3 ans. Ma mère aurait voulu que j'aie un bac général : en fin de 3<sup>ème</sup> je suis allée en 2<sup>nde</sup> générale. Mais je ne voulais pas rester assise pendant 3 ans alors que je pouvais partir faire ce que j'aime.

La sélection chez Ferrandi se fait sur dossier, avec un rendez-vous de motivation. Au départ, quand on ne connaît pas, ça fait peur, parce qu'ils mettent la barre haute ! Mais une fois dedans, on est bien encadré et ça se passe très bien. On est 2 semaines en cours, 2 semaines en entreprise. Le rythme à prendre est assez dur. Même après 3 ans, c'est toujours aussi dur de revenir en cours.

J'ai commencé par une entreprise dans le 16<sup>e</sup> qui a fermé : la terrasse Mirabeau. C'est là-bas que mon chef m'a envoyé faire mon premier concours : les Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs. Quand le restaurant a fermé, j'ai trouvé un autre restaurant Maître Restaurateur : Le Christine dans le 6<sup>e</sup>. J'ai pu repasser le concours et je l'ai remporté. Je suis resté 1 an et demi là-bas. En fin d'année, j'ai fait le MAF (Meilleur Apprenti de France), j'ai fini 2<sup>ème</sup> en IDF. Les concours, c'est trop bien ! C'est génial ! Beaucoup de pression, de travail, mais c'est génial ! Ce sont de supers expériences !

Maintenant je suis au Bristol, au Room service et au café Antonia. J'avais déjà envie d'y aller. Pour le MAF, je suis entraînée au restaurant de M. Bocuse. C'est très intéressant de voir ce type de restaurant. Dans les petits restaurants, beaucoup de choses sont comptées, ce ne sont pas les mêmes produits, les mêmes débits.

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

Je vais rester au Bristol, je voudrais aller à l'Epicure ou au 114 (*ndlr : les restaurants du Bristol*). En tant qu'apprenti, on rentre en tant que commis. J'aimerais bien aussi tenter le MOF, mais pas de tout de suite. Cela demande beaucoup de travail. Il faut s'entourer de chefs qui aiment le métier et qui veulent le montrer.

#### **Qu'est-ce que vous aimez cuisiner ?**

TOUT ! La cuisine, la pâtisserie aussi. Ce qui est sympa à l'Ecole Ferrandi, c'est qu'on travaille aussi la pâtisserie. Mais je n'ai pas vraiment de préférence.

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

Monsieur Paul et ses trois chefs. Ils sont très accueillants, très présents. Ils sont géniaux pour apprendre et expliquer. C'est une grande chance d'avoir pu travailler avec eux pour préparer le MAF. Je m'entendais très bien aussi avec mon premier chef. Les chefs qui ouvrent leur propre restaurant et s'investissent beaucoup sont vraiment admirables. Il y a énormément de contraintes pour ouvrir un restaurant. J'ai beaucoup de respect pour ces personnes.

#### **Avez-vous déjà cuisiné pour les personnes âgées en dehors de Silver Fourchette ?**

Oui, un petit peu. Dans ma famille, certaines personnes sont un peu plus âgées. Quand on est restaurant, parfois il y a des personnes âgées aussi. Mais je connais pas du tout ce milieu-là sinon.

\*

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

Je suis assez dynamique. J'aime beaucoup apprendre.

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

Voyager, c'est sympa ! On a beaucoup voyagé avec ma mère et ma sœur. On a fait le Maroc, le Sénégal, la Croatie, l'Australie. Il y a deux ans je suis allée voir mon père à Macao. J'étais plus petite quand on a fait les pays africains, mais on se baladait, on voyait une autre vision des choses, sur les marchés surtout. Les marchés au Maroc, à Macao, ça change de nos marchés à nous ! C'est très représentatif du pays, très impressionnant ! Les marchés en disent long sur la culture et le pays !

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

Je suis contente de découvrir ce côté famille, groupe. Je trouve ça sympa, c'est une bonne ambiance pour cuisiner !

**Quel est votre atout pour réussir ?**

J'aime beaucoup ce que je fais, et je pense que ça aide !

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

Ce n'est pas la première fois que je porte les couleurs de Ferrandi ! Mais ça fait du monde ! Ça joue sur la confiance, je trouve ça sympa ! Il n'y a plus qu'à !

\*

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

Beaucoup de choses ! C'est un peu ma vie, en ce moment. Je me réveille cuisine, je dors cuisine. C'est ma passion.