

PORTRAIT

Chef Franck Sierra

Paris

Enrichi par ses expériences passées, Franck Sierra, originaire de Drancy, est aujourd'hui Chef cuisinier à la tête de 2 EHPAD du CASVP. Chaque jour, lui et son équipe apportent du plaisir aux résidents à travers une cuisine de produits frais, bio et de qualité. Passionné par la cuisine depuis ses 7 ans, Franck a un parcours atypique et très complet qui lui a permis de gagner en professionnalisme, dextérité et minutie ! Aujourd'hui, ce sont des savoir-faire qu'il tente de transmettre à ses deux enfants de 14 et 16 ans.



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

Cela fait 10 ans, bientôt 11 ans que je travaille à l'EHPAD Anselme Payen, mais ça fait 25 ans que je travaille en maison de retraite. Auparavant, j'ai travaillé dans différents restaurants étoilés sur les Champs-Élysées et au Quai d'Orsay. J'ai aussi travaillé dans des grandes brasseries comme à la Rotonde près de Saint-Augustin. J'ai également été cuisinier personnel de Lionel Jospin et Marc Gillibert quand ils étaient ministres. Toutes ces expériences m'ont beaucoup plu !

Un accident du travail m'a contraint à quitter ce milieu. J'ai arrêté le métier pendant plus d'1 an. Le médecin voulait que j'arrête la cuisine, mais c'était impossible ! Je ne sais rien faire d'autre ! J'ai donc passé le concours de la Ville de Paris, pour être cuisinier en EHPAD. Depuis, j'ai travaillé dans 8 EHPAD, dans lesquels je reste en moyenne 3 à 5 ans.

Aujourd'hui, je gère 2 EHPAD. Personnellement, j'essaie de cuisiner un maximum de frais. Au départ, c'était un choix personnel, qui a été suivi par la Ville. Aujourd'hui, la politique de la Ville nous incite à travailler plus de frais, de bio, et des produits de qualité, comme les viandes labellisées.

Pourquoi être devenu cuisinier ?

C'est une longue histoire. Depuis l'âge de 7 ans je veux être cuisinier. J'aime ça, je n'ai pas choisi. Quand j'étais petit, Je rentrais à la maison et mettais de la farine et du sucre partout. Ma mère hurlait, mais j'adorais ça.

Qui vous a transmis cette passion pour la cuisine ?

C'est venu tout seul. J'aime manger ! Je suis gourmet mais j'aime aussi les choses simples. Il faut seulement que ça soit bon. Je n'ai pas besoin de caviar pour me régaler.

Dans mon travail, j'essaie d'adapter la cuisine moderne aux goûts des résidents. C'est important de s'adapter à leurs habitudes, à leurs goûts. Par exemple, je cuisine le sauté de veau à l'ancienne, au plus proche de ce que les gens connaissent.

Quel a été votre parcours professionnel ?

J'ai un CAP Cuisine, que j'ai fait à Médéric, mais je n'ai pas mon bac. Je suis passé par le CNED pour avoir une équivalence bac. Ce n'était pas évident d'étudier alors que je travaillais en même temps ! Ce diplôme m'a permis d'évoluer et d'accéder au poste de chef de cuisine.

J'ai passé ensuite le concours pour être chef de cuisine de la Ville de Paris. Il n'y a pas beaucoup de candidats à ce concours. Au sein de l'Action Sociale, on manque de cuisiniers. Je pense qu'il y a une vraie méconnaissance des jeunes, surtout à la sortie d'école. Quand les gens pensent collectivité, ils se dirigent tous vers le scolaire ou les hôpitaux, et pas vers les maisons de retraite.

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

Je n'ai pas de préférences, j'aime tout ! J'ouvre un frigo et fais comme bon me semble. J'ai peut-être une petite préférence pour les choses sucrées : pas forcément la pâtisserie, mais je suis très sucre. J'aime beaucoup aussi les viandes sautées : les personnes âgées en raffolent !

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

Quand j'ai passé le concours de la Ville de Paris, je suis tombé sur 2 excellents chefs : Serge Polanski, à l'EHPAD de Boissy-Saint-Léger, qui est décédé cette année, et le chef Michel à l'EHPAD Galignani de Neuilly-sur-Seine. Ce dernier était boucher de métier. Aujourd'hui, il est reparti dans son Cantal natal.

J'ai énormément appris auprès de ces deux chefs, je m'y suis plu. A Boissy-Saint-Léger, j'ai appris à faire des pièces montées, à travailler le caramel. On faisait des buffets pour les résidents. Tout était fait maison ! Le Chef Michel, le boucher, m'a appris énormément de choses sur la boucherie, comme reconnaître une vache laitière, juste à l'aspect de la viande.

Ce sont des gens que je porte en haute estime. C'est grâce à eux que je suis là. Ensuite, je me suis battu pour être à leur place sur d'autres EHPAD.

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

Adapter les menus, adapter les textures. Quand je suis arrivé au CASVP, il n'y avait pas vraiment d'approche textures. On est 2 à avoir bien travaillé sur les textures des personnes âgées. La Ville va essayer de dupliquer ce que l'on fait sur les autres EHPAD. Par exemple, je fais du bœuf bourguignon en 3 textures ! J'essaie de contenter un maximum de personnes sur un menu unique. Tous mes résidents mangent du bourguignon, chacun avec la texture qui lui correspond.

Comment vous qualifieriez-vous ? On dit que vous êtes... (organisé, curieux, blagueur...)

Dans le milieu professionnel, je suis très exigeant. Même mes amis me disent que je ne dois pas être facile au boulot ! Mais je suis là pour qu'on travaille, et qu'on travaille bien. Si ça se passe dans une bonne ambiance, tant mieux.

Dans ma vie personnelle, au contraire, je suis assez facile à vivre. Mais quand j'ai une idée en tête, je fonce ! A l'école, j'étais très bon élève. Ma mère voulait que je passe mon bac, mais moi je voulais être cuisinier. Alors j'ai arrêté de travailler, je suis devenu nul ! J'ai attendu d'avoir 16 ans pour pouvoir entrer en CAP et me remettre à travailler !

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

Sur mon temps libre, j'aime venir en Vendée dans ma maison de vacances à Bretignolles-sur-mer ! Je lis beaucoup de magazine de cuisine. Avec mes enfants, on monte des maquettes de bateau en bois, pour qu'ils puissent travailler avec leurs mains. Ça occupe les week-ends, surtout quand on est en Vendée et qu'il pleut !

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

Honnêtement, je n'attendais rien de ce concours. Mais j'ai trouvé ça vraiment sympa : rencontrer les gens, les p'tits jeunes de l'école. Ça nous remet un petit challenge personnel pour voir ce qu'on vaut encore ! Humainement parlant, j'ai vraiment aimé rencontrer les cuisiniers qu'on ne connaissait pas, les volontaires gastronomes aussi.

Et puis nous avons eu la chance de cuisiner dans des lieux magiques : l'école Le Nôtre, à Sonchamp, c'est magnifique ! Et puis Ferrandi, c'était un rêve de petit garçon de pouvoir y rentrer. J'étais vraiment content d'y avoir mis les pieds, surtout pour y faire une finale départementale !

Quel mot d'encouragement donneriez-vous aux jeunes en formation ?

Aujourd'hui, juste avec un CAP de cuisine, je suis Cadre A dans l'administration. Quand on démarre en tant que cuisinier, on n'a quasiment pas de diplôme. Il faut beaucoup d'énergie personnelle pour rattraper ça et pour pouvoir évoluer ! Il faut s'intéresser, faire des stages, des formations... On ne peut pas se laisser s'endormir !

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

« Ce n'est pas possible. Ce n'est pas vrai, ce n'est pas moi ! » J'avais vu que d'autres assiettes étaient très belles. Quand ils l'ont appelé en numéro deux et qu'il restait plus que nous, je me suis dit : « tant mieux pour nous », mais je n'y croyais pas trop. Il y avait vraiment de belles prestations autour.

C'est vrai aussi que j'adore rencontrer les grands chefs. Voir Thierry Marx, c'est un peu se sentir comme dans Top chef ! En plus, Thierry Marx travaille la cuisine moléculaire, il travaille avec les enfants et les handicapés. C'est un grand monsieur.

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

Pour l'instant, je suis serein. Je suis plutôt à voir les choses quand elles sont là. Je ne vais pas travailler mon esprit sur une activité qui n'est pas encore là. Je ne sais pas ce qui nous attend.

Quel est votre atout pour réussir ?

Ma rigueur. Je suis quelqu'un de très rigoureux qui demande beaucoup de choses. J'ai de la chance d'être avec Julieta, qui a envie de faire les choses bien. Avec elle, c'est du bonheur ! J'ai eu beaucoup de chance au tirage au sort.

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

C'est un super concours pour représenter la collectivité gériatrique. On ne fait pas que du surgelé, on est loin de la boîte de conserve, des stéréotypes qui existent, on sait travailler ! Cela prouve que l'on sait faire des choses, et des belles choses. C'est ça que j'apprécie dans Silver Fourchette.

Comment décririez-vous Silver Fourchette ?

Super concours pour représenter la collectivité gériatrique.

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

Du plaisir, du bonheur ! Et un grand coup de fourchette !