



PORTRAIT

Chef Julien Bertetto

Alpes-Maritimes

Originaire des Alpes-Maritimes, le Chef Julien Bertetto travaille depuis 7 ans à l'Hôpital Gériatrique Les Sources à Nice. Depuis très jeune, Julien est passionné par la cuisine et notamment par la cuisine de sa grand-mère chez qui il avait l'habitude de manger tous les midis, pour son plus grand plaisir. Cette passion, il la transmet lui-même à sa fille de 4 ans avec qui il cuisine régulièrement des gâteaux. Au travail, faire plaisir aux personnes âgées à travers sa cuisine est ce qui le rend le plus heureux et le motive. De nature sérieux et organisé Julien mettra toutes les chances de son côté pour remporter la Finale nationale. Son atout ? Son investissement personnel et sa passion !



Etes-vous originaire de la région ?

Oui, je suis originaire du petit village de Bendejun ! Mais j'ai déménagé depuis près de 10 ans sur Nice pour suivre ma femme. J'ai donc toujours habité sur le département.

Où résidez-vous actuellement ?

Nice

Quelle est votre situation familiale ?

Je vis ma compagne, et avec nos 2 filles de 4 ans et 1 an ;

Avez-vous des enfants ? (Leur transmettez-vous votre passion ?

Oui, j'ai 2 filles. On fait des souvent des gâteaux/ muffins ensemble, ma fille ainée de 4 ans commence à s'intéresser à la cuisine. J'aimerais leur transmettre mon goût pour la cuisine.

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

Depuis 7 ans. Avant je travaillais dans une maison de retraite (CCAS médicalisé à Bendejun). J'y suis resté près de 10 ans, soit depuis mes 21 ans. Quand le boulot me convient, je suis fidèle aux structures !

Pour combien de résidents cuisinez-vous au quotidien ?

200 résidents et 150 personnels, soit près de 550 couverts par jour, entre les repas du midi et du soir. Pour gérer tout cela, Nous sommes une quinzaine de collègues.

*

Pourquoi être devenu cuisinier ?

Au moment de mon orientation au collègue, la filière restauration était la seule qui me plaisait vraiment dans ce qui m'était proposé. Grâce à ma grand-mère, j'avais pris goût aux bons plats et je pouvais m'imaginer travailler en cuisine.

Qui vous a transmis cette passion pour la cuisine ?

C'est ma grand-mère maternelle qui m'a ouvert à la cuisine, elle préparait de délicieux plats typiques niçois. J'y déjeunais tous les midis au collège, j'adorais ce moment privilégié.

Quel a été votre parcours professionnel ?

J'ai réalisé un BEP/ CAP au Lycée hôtelier Paul Valérie de Menton. Ensuite, j'ai fait des petits boulots dans les hôtels de la région. Puis j'ai eu l'opportunité de travailler à Bendejun et de commencer ma carrière dans la restauration collective pour les seniors.

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

J'adore cuisiner des plats niçois, une cuisine du Sud, un peu relevée : socca, pizza au feu de bois, etc. J'aime également la cuisine italienne : le travail des pâtes, les pizza... J'aime la cuisine conviviale, entre amis.

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

Philippe Etchebest et Yannick Alléno. J'aime leur style de cuisine, leur philosophie gastronomique.

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

Des bons gnocchis niçois faits maison, avec des alouettes sans tête (sorte de paupiette de veau).

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

Le plaisir de bien faire. Cuisiner pour les personnes âgées nécessite de mettre un peu plus d'attention car la nourriture est pour eux une des principales sources de plaisirs.

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

Sérieux, rigoureux, déterminé.

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

Du VTT ! J'en fais depuis plus de 20 ans, et je m'inscris très régulièrement à des courses. Même si je préfère le VTT, je pratique un peu de tous les sports : foot, ski...

J'ai aussi fait du tennis pendant 7 ans.

Et j'aime aussi faire des sorties avec mes enfants, les voir grandir.

*

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

A l'idée de participer à un concours, j'étais assez intimidé. Puis je me suis mis à fond dans le projet avec les collègues. Avant le concours il y a pas mal de stress mais une fois qu'on est dedans, on essaie de faire ce qu'on doit faire, en travaillant de façon rapprochée avec les commis.

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

De toujours persévérer dans ce qu'ils entreprennent. Engranger le maximum d'expérience. Ne pas s'arrêter sur leurs erreurs. Accepter les conseils, écouter, être attentifs à ce qu'on peut leur dire.

Comment s'est mobilisé votre établissement pour vous soutenir dans cette aventure ?

Mon service avec la diététicienne se sont énormément mobilisés. Le directeur a été surpris et heureux par la victoire en finale. Il y a eu un article en interne sur le concours et le résultat.

*

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

Je ne m'y attendais pas du tout : j'étais heureux et surpris.

Comment ressentez-vous le fait de représenter votre département lors de la finale ?

C'est une grande fierté mais aussi un devoir de bien faire.

Par quel moyen comptez-vous valoriser votre département ?

En mettant le plus de produits locaux, typiques de mon département en avant : Socca, ratatouille...

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

Motivé, un peu anxieux.

Quel est votre atout pour réussir ?

Ma rigueur, mon investissement personnel dans ce projet.

*

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

C'est une bonne initiative. Les concours sont généralement plutôt faits pour le traditionnel. C'est une nouveauté de le faire pour les seniors, avec les cuisiniers de collectivité. Ça motive les gens à se surpasser, à sortir de sa zone de confort.

Comment décririez-vous Silver Fourchette en trois mots ?

Motivant. Fédérateur. Stressant.

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

C'est du plaisir !