



PORTRAIT

Volontaire gastronome Julieta Rusu

Paris

Julieta Rusu, volontaire gastronome de la brigade finaliste de Paris, travaille depuis maintenant 14 ans à la Résidence de Belleville en tant qu'agent de restauration. D'origine roumaine, elle est arrivée en France il y a 25 ans où elle a eu 2 filles âgées aujourd'hui de 15 et 21 ans, à qui elle transmet chaque jour sa passion pour la cuisine. Julieta est reconnue pour sa joie de vivre, son désir de partage et sa bienveillance auprès des personnes âgées. Très préoccupée par le bien-être de la vingtaine de résidents qu'elle doit servir chaque jour, elle met tout à l'œuvre pour concocter de jolis plats, beaux à regarder et bons à déguster.



Parlez-nous un peu de vous...

Je suis originaire de Transylvanie, en Roumanie : de Târgu Mures. Je suis arrivée en France il y a 25 ans, en tant que jeune fille au pair. J'ai un compagnon, et 2 filles qui ont 15 ans et 21 ans. Ma fille de 21 ans travaille en tant que chef de rang dans le restaurant Au Bœuf Couronné, avenue Jean Jaurès. Elle sera sûrement là le 4 juin ! Ma plus jeune fille a participé à l'atelier de cuisine Silver Fourchette Place de la République.

Vous êtes agent de restauration à la Résidence Au cœur de Belleville depuis 14 ans, qu'est ce que vous aimez dans votre travail auprès des personnes âgées ?

Je suis très fière de travailler dans la restauration. J'aime la relation avec les personnes âgées, les sujets ne sont pas les mêmes, c'est varié : « c'est bon », « ce n'est pas bon », « vous devriez faire comme ça » ... J'adore quand c'est convivial. J'adore faire des belles salles, des belles décors et les faire participer.

Comment en êtes-vous arrivée là ?

Avant d'arriver à la résidence, je travaillais auprès de personnes âgées à domicile dans le 16^e. Et puis j'ai déménagé dans les 19^e, donc j'ai cherché un nouveau travail dans mon arrondissement. C'est comme ça que je suis arrivée à la Résidence. Ensuite, j'étais très présente auprès de ma collègue qui était avant moi en restauration. Elle était souvent malade, donc je la remplaçais, et peu à peu j'ai obtenu ce poste d'agent de restauration.

Depuis 14 ans, la résidence a beaucoup évolué. Quand je suis arrivée, il n'y avait rien : pas de nappe, pas de bouquet de fleurs, pas de dialogue entre les résidents, pas d'animation. Il ne fallait pas s'étonner que personne ne voulait venir ! Il faut discuter, leur donner envie de manger, de venir. Moi je mets de la musique, on fait des petits pas de danse. Les résidents me connaissent bien ! Quand je ne ris pas, ils me demandent ce qui se passe ! Ils me disent : « pourquoi vous n'avez pas le sourire ? »

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

Depuis que j'ai participé au concours, on n'arrête pas de m'offrir des bouquins ! Mes proches ne sont pas allés chercher loin pour Noël ! Ils m'ont tous offert un livre de recette ! Du coup, maintenant, je lis parfois des bouquins de cuisine.

Avez-vous d'autres projets professionnels ?

Mon compagnon adore ma cuisine. Il me dit : « pourquoi tu ne montes pas un restaurant ? » Un jour, je compte ouvrir mon restaurant, ou une pâtisserie ! Un endroit où tout sera fait maison avec des bons produits.

Cuisinez-vous des plats traditionnels de Roumanie ?

Je cuisine le chou farci avec de la polenta : c'est un plat traditionnel de Roumanie. Les poivrons farcis aussi, les soupes. Parfois je mélange les cultures : je fais une recette chinoise, asiatique. J'aime bien les épices, j'en ai plein. Lorsque je cuisine, j'essaie, j'invente, je mets des épices insoupçonnées ! J'aime créer.

Avez-vous un Chef cuisinier préféré ?

J'aime beaucoup Laurent Mariotte, il passe sur TF1. J'ai un bouquin de lui !

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

On dit que je suis gentille, à l'écoute, que j'aime faire plaisir. Ma fille me dit souvent : « Ça se voit que tu travailles avec des personnes âgées ». Je suis très conviviale, cool !

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

J'aime beaucoup faire des randonnées, du vélo, et j'aime le jardinage aussi !

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

Avec beaucoup d'émotions. Au départ, je ne pensais pas que ça allait prendre autant d'ampleur ! Les résidents ont eu autant d'émotions que moi ! J'ai été stressée la deuxième fois, mais pas la première.

A la finale départementale, j'ai senti que les concurrents avaient un niveau intéressant. Mais je suis bien tombée avec Franck, on a les mêmes goûts. On aime bien mélanger les goûts, les épices. J'aime aussi sa manière de travailler, il est très ordonné, toujours avec un plan propre. Ça compte beaucoup pour moi. Si on n'a pas les mêmes manières de travailler, on ne travaille pas bien.

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

C'était génial. Ils étaient super, les 2 ! Ils étaient contents et heureux de participer, motivés et fiers d'être dans notre brigade ! On voyait qu'ils avaient l'envie d'aller plus loin.

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

Déjà, je n'en revenais pas. On s'est regardé avec Franck et on s'est dit : « on va voir Thierry Marx » ! Après je me suis dit : « Oh la la », j'ai commencé à réaliser. « C'est bon ! C'est génial ! » Après j'ai dit à tout le monde, que même si on ne gagne pas, ce n'est pas grave, car l'expérience est excellente ! C'est magnifique. On est arrivé en finale, on va aller au Palais d'Iéna.

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

Ça va. Je le prends avec beaucoup de sérieux. Il faut que je contacte Franck. Je suis un peu stressée. Il y a toujours une grande émotion, on ne peut pas le cacher. Je suis contente. On est quand même 13, chacun va apporter des idées différentes. C'est un haut niveau !

Quel est votre atout pour réussir ?

C'est le travail en équipe. C'est très important. Si on s'entend sur les recettes, comment travailler, ça tout va tout seul. S'il n'y a pas d'entente, ça peut perturber l'avancement du concours. Moi j'ai vraiment confiance en Franck. Je sais que tout va bien se passer.

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

C'est une très belle initiative. Je ne savais pas que ça existait. Franchement c'est une sacrée organisation. Les personnes âgées ont besoin de ça. Ils ont besoin de mieux se nourrir. Il faut que ça évolue. Ce que vous faites, c'est ce qui manquait. C'est beau. Ça motive aussi le personnel qui travaille pour les personnes âgées. Faire mieux, les aider, les comprendre. Tous ces ateliers, c'est ça. C'est pour leur faire comprendre qu'on peut très bien manger dans des établissements comme les nôtres. En plus, votre travail, la logistique, c'est un sacré boulot, félicitations ! Vous essayez d'arranger tout le monde, trouver des solutions, l'organisation sur place. C'est beau.

Comment décririez-vous Silver Fourchette en trois mots ?

Gold and Silver Fourchette !

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

C'est la vie ! C'est le bien-être, la santé !