

Portrait



Gérard, Ronald, Fred, Julien, Théo et Manue assurent chaque jour avec le sourire 750 à 800 repas pour les élèves des écoles brivadoises. Un vrai travail d'équipe !

JULIEN CHOUVET

« Faire plaisir et se faire plaisir »

Arrivé en 2015 au poste de chef de la cuisine centrale des écoles de Brioude, Julien Chouvet, formé aux côtés des meilleurs, s'emploie avec son équipe à redonner à la restauration de collectivité ses lettres de noblesse.

■ Il a fait ses classes aux côtés de Régis Marcon, travaillé pour le bras droit de Ducasse à l'Hôtel de Paris à Monaco. De ses années dans les méandres de la cuisine gastronomique, Julien Chouvet a gardé la rigueur et le perfectionnisme. Aujourd'hui, le jeune Polignacois occupe à 33 ans le poste de responsable de la cuisine centrale des écoles de Brioude avec sous ses ordres une brigade de quatre cuisiniers et une personne dédiée à la cafétéria. Ronald, Gérard, Frédéric, Théo et Manue partagent le quotidien du chef.

Travailler en collectivité n'était pas vraiment l'idée que se faisait du métier le jeune apprenti cuisinier du restaurant Le Poivrier au Puy-en-Velay, mais la vie aidant et les voyages formant la jeunesse... Il s'est fait à l'idée.

Aux côtés de Marcon et du bras droit de Ducasse

« Au cours de mon parcours professionnel, si j'ai rencontré celui qui est devenu mon mentor Régis Marcon, j'ai aussi travaillé avec des chefs très durs qui m'ont plus écoeuré du métier que motivé. La cuisine est un milieu militaire vraiment à part... Il faut faire beaucoup de concessions, de sacrifices et accepter beaucoup de contraintes. Je ne m'y retrouvais plus. J'avais envie de travailler dans le milieu que j'aime : la cuisine, mais je voulais aussi pouvoir avoir une vie à



Julien Chouvet est depuis trois ans le chef de la cuisine centrale des écoles de Brioude. Son leitmotiv, « faire plaisir et se faire plaisir ».

côté. Alors je suis parti... » Un ras-le-bol qui poussera le jeune altiligérien à vendre des robots multifonctions pour gagner sa vie pendant un temps ou encore à quitter le pays pour l'Australie en 2008. « À ce moment-là je tournais en rond... et puis je me suis dit "tiens il fait quoi Mathieu aujourd'hui?" Mathieu était un ami que je m'étais fait chez Marcon et qui m'avait suivi à Mo-

naco. J'ai découvert grâce aux réseaux sociaux qu'il vivait et travaillait à Brisbane. Je me suis dit pourquoi pas. »

Julien Chouvet est comme ça, un homme de défi qui vit au gré de ses aspirations. « Mon moteur est de prendre un maximum de plaisir dans tout ce que je fais. » Il restera 5 mois en Océanie, et reviendra... La lassitude et le mal du pays.

À son retour il a une opportunité inespérée, travailler pour la société Coralys dans un Ehpad, la Maison de Nazareth au Puy-en-Velay. Cinq ans plus tard, le jeune cuisinier est à nouveau touché par le syndrome de la routine aiguë. « Je ne m'éclatais plus. J'avais besoin d'autres choses. J'étais passé par la restauration gastronomique, la traditionnelle, la restauration

en collectivité pour une maison de retraite, mais je n'avais jamais fait de self. J'ai appris que Newrest Coralys cherchait un chef cuisinier pour les écoles de Brioude j'ai foncé. J'ai accepté le poste sans voir la cuisine, persuadé de n'avoir que 400 couverts à faire et deux écoles à livrer... J'étais loin de la réalité (rires). » Aujourd'hui Julien Chouvet et sa brigade livrent quatre éco-

les sur Brioude, plus le self et la cafétéria de l'établissement Saint-Julien. Soit 750 à 800 repas par jour.

Des regrets ? « Pas le moindre ! Ici, je prends mon pied. Quand un élève vient me voir en me disant - désolé pour les parents - "C'est meilleur qu'à la maison" ou encore "On a été mangé là-bas, mais c'est moins bon qu'ici", ça me rend fier du boulot qu'on fait. »

Parce que dans les cuisines de la centrale, oubliez les poudres de perlimpinpin pour faire de la chantilly ou les œufs en bidons. Ici on prend le temps de faire du beau et du bon. « Je ne pourrais jamais sortir de mes cuisines quelque chose qui à moi-même ne me ferait pas envie. Les collectivités ont mauvaise réputation. Ici on essaye d'y remédier. Nous travaillons avec du poisson, de la viande et des légumes frais et nous tentons de proposer un maximum de bio et de local malgré nos impératifs budgétaires. On veut sortir de l'image jambon-coquillettes de la cuisine de collectivité. »

Un travail devenu depuis trois ans une passion pour le Polignacois qui ne compte plus ses heures passées au service des jeunes estomacs brivadois. La bougeotte, c'est donc terminé ? « Bien sûr, je garde dans un coin de ma tête des projets... Mais une chose est sûre tant Jean-Luc Vachelard sera le directeur des établissements Saint-Julien et Valérie Ferret ma responsable de secteur chez Newrest Coralys, je resterai. Tout au long de sa vie on cherche des gens capables de vous faire confiance. C'est la base de tout... Du travail, d'un couple, de l'amitié. Ici j'ai trouvé cela. J'ai une totale liberté. Je m'éclate tous les jours. Et quand en septembre arrive la rentrée, je suis comme un gamin, impatient de rattaquer... »

DÉBORAH LAYRIS