

UN APPRENTI-UNE PROFESSION

Damiano Ceccarelli: de la passion au métier de cuisinier

GASTRONOMIE | Moins prisées par les jeunes, les carrières en métiers de bouche offrent pourtant diversité et créativité. A 19 ans, l'apprenti cuisinier du restaurant Le Soleil de Dugny, Damiano Ceccarelli, raconte pourquoi il s'épanouit pleinement en cuisine.

Yannick Barillon
Journaliste RP

Le déclic pour la cuisine, Damiano le doit à sa grand-mère Marie-Rose lorsqu'elle l'emmène fêter ses 17 ans chez le chef étoilé Didier de Courten. «J'ai été fasciné par le service et toutes les saveurs en bouche», confie le jeune homme. «Je rêvais d'une carrière sportive, mais après un accident de moto, je me suis passionné pour ce métier, cherchant des astuces pour créer des plats. A la maison, j'observais déjà ma mère et ma grand-mère derrière les fourneaux.» Après 4 ans passés en République dominicaine, Damiano revient en Valais et intègre avec enthousiasme la formation duale mixte à l'EPCA de Sion.

«C'est incroyable comment on peut rendre les gens heureux en cuisinant pour eux. Ce contact avec la clientèle est très agréable.» *Damiano Ceccarelli*

Déployer ses ailes dans le métier

Il évoque l'importance de sa première année d'apprentissage: «Elle m'a offert une transition en douceur après l'école obligatoire. J'ai découvert un langage culinaire avec des cours théoriques sur la diététique, la diversité des produits et l'hygiène.» Des stages en entreprise complètent cette première étape de formation. Celle-ci se poursuit en deuxième année avec une jolie surprise: «J'ai été engagé par Jean-Maurice Michellod, le chef du restaurant gastronomique le Soleil de Dugny à Leytron. J'y avais déjà fait un stage de deux jours, je ne m'attendais pas du tout à être pris. C'était une chance d'entrer dans cet établissement du Gault et Millau qui valorise les produits du terroir, mais les débuts n'ont pas été faciles.»





Damiano Ceccarelli

Apprendre à gérer le coup de feu

L'apprenti cuisinier prend conscience de l'importance d'être assidu et constant. Il doit trouver sa place au sein d'une équipe: «J'ai appris à m'organiser et à gérer mon stress sans paniquer pendant le coup de feu du service.» Une bonne résistance nerveuse est un atout. Damiano se rappelle encore son premier jour de stage dans une brasserie de Sion: «Une personne venait de se faire licencier, j'ai dû gérer la préparation de 40 couverts tout seul avec le chef. J'ai cru que rien n'allait, mais, dans l'action, mon stress s'est envolé et je me suis surpassé.» Pour lui, avoir des activités en dehors du travail aide à mieux réguler ce stress. «Jouer de la guitare et pratiquer un sport, c'est important pour mon équilibre.»

Développer et cultiver sa créativité

Depuis l'été dernier, il peut compter sur un patron très engagé pour la formation professionnelle. En effet, le chef Jean-Maurice Michellod n'emploie que des apprentis en leur donnant des bases solides et en leur déléguant des responsabilités. Par exemple, pendant une semaine, ils ont carte blanche pour créer un menu à la carte du restaurant gastronomique. Recherche, liste des courses, test des recettes et rectifications: une excellente manière de préparer ces jeunes à leurs examens. «Le chef transmet

avec passion des techniques de base que nous pouvons faire évoluer avec notre propre inspiration. Moi, j'aime beaucoup préparer des sauces et les rectifier.» Au restaurant Le Soleil de Dugny Damiano découvre une cuisine alpine originale et gustative. Cela nourrit son côté artistique: «Les couleurs, les odeurs, les herbes aromatiques, c'est magique de créer un plat à partir de produits simples de saison et de qualité. Le dressage est aussi très visuel. Tous nos sens sont en éveil, c'est très épanouissant.»

Le plaisir de travailler ensemble

La hiérarchie compte surtout dans un restaurant gastronomique. Le chef et sa brigade travaillent ensemble pour donner le meilleur. Au Soleil de Dugny l'atmosphère de travail est conviviale, confie Damiano: «Nous avons une belle entente, le chef est bienveillant et motivant. Nous apprenons aussi les uns des autres en partageant nos découvertes ou nos inspirations.» De temps en temps, l'entreprise organise aussi des sorties hors du contexte professionnel pour renforcer les liens de l'équipe. La soif d'apprendre de ce jeune homme impressionne: «J'économise petit à petit pour tester un restaurant gastronomique avec des amis, la dernière fois nous sommes allés à Paris.» Cet apprenti passionné confie encore pourquoi il aime tant le métier qu'il a choisi: «C'est incroyable comment on peut rendre les gens heureux en cuisinant pour eux. Ce contact avec la clientèle est très agréable.» Damiano Ceccarelli rêve d'avoir un jour son propre restaurant et pourquoi pas quelques étoiles à partager! ■



REBORD AGENCEMENTS

CRÉATION & CONCEPTION
d'agencements d'intérieur
et de cuisines



Route du Levant 106, CH-1920 Martigny
Sortie autoroute Martigny Expos

027 722 90 20 – rebord-agencements.com



La maison constitue le lieu où l'on se sent bien
et où l'on passe du temps avec ses proches.

Voilà pourquoi, avec notre fournisseur **STOBAG**,
nous vous proposons des produits qui rendent
Votre espace de vie encore plus agréable.

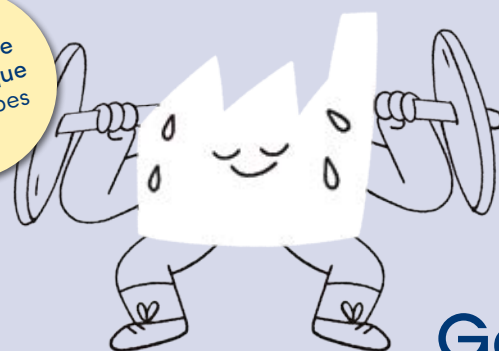
027 323 67 00
Route d'Aproz 6A, 1950 Sion

EnergyFit[®]
un programme
sur mesure pour
mon \rightarrow entreprise.

Contactez votre coach Genedis
afin de définir un programme
adapté à vos besoins.

027 763 14 11 \rightarrow energyfit-genedis.ch

L'efficacité
énergétique
en 3 étapes



Genedis
L'énergie. La vie.