

ATOUTS TARN

N°33
Juillet /
Août 2021

Le magazine de **MON** Département 



Assistants familiaux :
un métier au cœur !

Portrait :
Le chef Paul Pairet

Agenda, sorties :
Un été dans le Tarn

Interview :
Le Président
Christophe Ramond
donne son cap pour
les sept ans à venir

ÉLECTIONS DÉPARTEMENTALES

VOS 46 NOUVEAUX ÉLUS !



ACTUALITÉS



PORTRAIT



REPORTAGES

WWW.TARN.FR

Portrait du chef Paul Pairet

« LA PASSION C'EST BIEN GENTIL, MAIS ÇA REND GAGA »

Le chef Paul Pairet est né à Perpignan.

Chef de restaurants à Shanghai, notamment l'un triplement étoilé dans le Guide Michelin depuis 2018, Paul Pairet a été élu Meilleur restaurateur du monde en 2018 par l'Association de Grandes tables du Monde.

Jury de l'émission Top Chef depuis 2 saisons sur M6, et prochainement chef signature de la Brasserie de l'hôtel de Crillon à Paris, il revient pour Atouts Tarn sur ces premières expériences au centre départemental de Soulac/mer alors géré par le Conseil départemental du Tarn et actuellement par la fédération départementale des MJC 81.

À 21 ans, mes humanités culinaires en poche, je quittais Toulouse, le cœur léger et le bagage mince, j'étais certain de conquérir... Soulac-sur-mer.

Mon ami Claude m'avait convaincu de l'y rejoindre pour lui prêter main forte en cuisine durant un mois, dans une MJC pour famille en goguette sur la côte Atlantique.

Claude est un géant, doux comme du maïs, un géant vert, il serait chef, je serai chef, nous serions chefs... et pourquoi pas ? Après tout, dans la hiérarchie élastique des colonies de vacances dont j'avais gravi tous les échelons sans faillir en trois expériences, trois mois, et trois coups de cuillère à pot, tous les organigrammes sont permis.

En cuisine, il y avait donc lui, moi, et une bordée féminine de bénévoles sympathiques : qui plongeuse, qui économiste, qui plongeuse-économiste, mais bénévoles, mais sympathiques.

Personne n'avait à priori l'intention de se tuer à la tâche, pas de patron, les vacances quoi ! Personne ? ... Bibi il n'était pas venu pour rigoler. Et puisque cette colonie de vacances, était ma première place de chef avant même que de n'avoir jamais été commis, je n'avais pas l'intention de laisser passer ma chance ! Fort de mon Larousse Gastronomique tout neuf, j'allai enfin montrer au monde, ou en tout cas aux vacanciers de la MJC, que je n'avais pas acheté ma mallette de couteaux à ce prix-là pour m'en laisser compter par des gens très gentils, qui ne m'avaient rien fait, et n'avaient aucune intention de me nuire : tant pis, justement, ... et à fortiori !

En cuisine, dès la prise de contact, pied au plancher, j'attaquais fort ! En trois requêtes innocentes d'à-propos je cernais mon environnement :

- *Tiens Françoise "contise" moi donc les volailles ! Pendant que Mireille "Chiquettera" les quiches, et que Janine préparera la pâte à "Chichifrégi" (dans le Larousse Gastronomique, j'en étais à la lettre C ...).*

Stupéfaction, hésitation, balbutiement... Non contentes d'être bénévoles, c'étaient de surcroît des amatrices : Incroyable ! Pour ma première mission, on m'avait refilé des bénévoles amatrices professionnelles ! ... Aucune notion de cuisine, sans doute aucune d'elles ne possédait même de Larousse ou de mallette de couteaux ?!

Dieu des fourneaux, aidez-moi !

C'en était trop ! Je prendrai les choses en mains : coup d'état, instauration d'un état d'urgence puis dictature pendant un mois !

7 heures du mat' en cuisine : composition du menu du jour, délégation des tâches :

- *toi tu vas au marché ! Toi tu m'épluches les épinards ! Toi tu fais la vaisselle ! ... Stupéfaction, hésitation, balbutiement...*

- *mais, mais...*

- *y'a pas de "mais", let's go, go, go !*

Le temps des raviolis était bien terminé, dans une tempête de protestations et de rage contenue de ma brigade improvisée, j'engageais le radeau culinaire dans un difficile répertoire terroir-classico-international : cassoulet 7 croûtes, jambon frais de cochon poché puis rôti en feuilletage, (Bon le feuilletage, je l'avais collé sur le jambon chaud : n'essayez pas c'est un désastre...), paëlla avec écrevisses châtrees, calamars dépouillés et jet d'encre, volaille fermière, poivrons rôtis, petits pois écossés, bouillon de déglacage, jus de moule, lapin qui parle encore...

Des produits tellement frais, qu'on se demandait parfois s'ils n'allaient pas se réveiller dans la casserole.

Le radeau tanguait, grinçait, mais face à l'enthousiasme des vacanciers qui n'avaient imaginé à priori ne manger que des frites et des boîtes pendant un mois, la jeune brigade de cuisiniers rebelles n'osait désavouer le petit Napoléon despote des colonies de vacances : moi !

Notre tente, notre campement, notre camp retranché, étaient plantés derrière une dune, à 200 mètres de la plage, mais cet été-là, nous ne verrions jamais la mer.

Austerlitz culinaire des MJC, Waterloo du management participatif et financier, 16 heures de

|| **LE SOUVENIR
TENACE D'UNE
SALADE AMÈRE DE
FOIE DE COCHON À
L'ALBIGEOISE »**

|| **DES PRODUITS
TELLEMENT
FRAIS, QU'ON SE
DEMANDAIT PARFOIS
S'ILS N'ALLAIENT PAS
SE RÉVEILLER DANS
LA CASSEROLE »**

travail quotidien, nous transformèrent en Nosferatu des fourneaux.

Contre toutes attentes, le désarroi de Claude, la stupéfaction de nos camarades de travail, et de moi-même, je découvrais le fou qui sommeillait en moi : la passion c'est bien gentil, mais ça rend gaga.

À la fin du mois de juillet, nous cédâmes la place à la relève :

les cuisiniers du mois d'août.

C'est en voyant des palettes de boîtes de conserve intégrer l'économat, et les congélateurs se remplir, que je compris que j'en avais peut-être fait un peu trop. Que me reste-il de ces temps ardents ? ... une passion intacte, un peu mieux maîtrisée, bien que, quoique...et le souvenir tenace d'une salade amère de foie de cochon à l'Albigeoise.

C'est marrant comme certains souvenirs de nourriture peuvent vous poursuivre par-delà le temps : pendant des années, épisodiquement j'ai cherché une représentation personnelle de cette émotion d'un soir ; il m'a fallu dix ans pour en trouver une : le foie de veau en Tataki.

Dix ans pour rattraper un souvenir, et alléger un peu mes bagages...ça rend gaga, je vous dis.

