

## Un cuisinier ramène sa fraise

Avant de manger les pissenlits par la racine chacun d'entre nous doit pouvoir prétendre déguster la cerise sur le gâteau.

Je vais essayer de ne pas mâcher mes mots, les carottes ne sont pas encore cuites mais comme on ne fait pas d'omelette sans casser d'œufs !!!!!!!

Dans la plupart des institutions on se raconte un peu des salades mais si l'on veut que les cuisiniers mettent la main à la pâte encore faudrait-il qu'il soit invité à se mettre à table, je crois qu'il y a du pain sur la planche.

Si on ne veut pas faire chou blanc, il va falloir appuyer sur le champignon et que personne ne puisse se refiler la patate chaude, quand chacun défend son bifteck, la mayonnaise a bien évidemment du mal à monter.

Les ingrédients pour une bonne recette sont souvent à porte de main, faut-il que personne ne compte pour du beurre.

Qu'elle pourrait être la bonne recette ?

Je vais mettre les pieds dans le plat et aussi remuer un peu le couteau dans la plaie mais si on ne veut laisser personne en carafe et surtout les plus faibles d'entre nous ou ceux que nous allons devenir quand nous aurons tous pris de la bouteille, je le crie haut et fort les cuisiniers ne sont pas muets comme des carpes ni fermés comme de huitres, ils peuvent quelque fois être soupe au lait, ça je l'admets mais c'est parce qu'ils sont timides ou qu'ils manquent de confiance.

Ils sont souvent prêts à mettre les bouchées doubles s'ils sont associés aux prises de décisions.

Voilà pour le coup de gueule et j'invite aussi les cuisiniers, à se rebeller contre l'industrie agro-alimentaire qui nous facilite la vie mais réduit par effet de levier le nombre de cuisiniers par équipe, à ne pas se cacher derrière la sacro-sainte méthode HACCP pour oublier ce qui fait sens dans notre métier « le plaisir partagé ».

Relever des défis, être force de proposition, motiver les équipes, donner du sens à son action, bien sûr ce sont des mots mais pour qu'ils se concrétisent, je crois qu'il faut faire sortir les cuisiniers de leur cuisine et les mettre en confiance dans un milieu parfois hostile comme les réunions, staffs et autres commissions en tous genres.

Parler de plaisirs, de partage, de mise en bouche, d'ouverture d'appétit avant de parler dénutrition, albuminémie, MNA, mixés, mixés lisses, déglutition, etc.....

Ce n'est pas TOP CHEF tous les jours dans les cuisines de collectivités et les chefs ne doivent pas prendre le melon.

Mais si tout le monde se bat pour redonner aux cuisines des moyens humains, un peu d'autonomie, plus de responsabilités et un soupçon de reconnaissance, inviter plutôt qu'obliger, le résultat se verra dans les assiettes que j'aime voir le plus souvent vides à la « faim » du repas.

Invitation au débat !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Jean-Philippe Hochet - cuisinier