

Pierre-Henri, un cuisinier qui a du goût

Lauréat du concours

« L'Assiette Gourm'hand », Pierre-Henri Masson a suivi un stage d'une semaine dans les cuisines de l'Elysée où il a reçu son trophée des mains de François Hollande. Inoubliable.

Il pose délicatement la garniture sur l'assiette, agrémenté le plat de quelques herbes et s'attache à peaufiner la présentation. Appliqué et concentré, comme à son habitude. « Pierrot est sérieux, très attentif et rigoureux dans le travail », décrit son mentor, Stéphane Le Goff, qui l'accompagne depuis ses débuts au restaurant Ô Pifaudais à l'Esatco de Dinan. « Pour que ce soit parfait, il n'hésite pas à goûter et à regoûter, voire à modifier les assaisonnements. Il a toujours eu envie de bien faire et de réussir. »

Depuis son arrivée à l'Esat de l'Adapei Côtes d'Armor en 2009, Pierre-Henri Masson (23 ans) n'a cessé de progresser. Et pour lui, pas question de se reposer sur ses acquis. « Je veux continuer à apprendre. Au début, ce n'était pas facile, mais Stéphane m'a beaucoup aidé et je suis content d'y être arrivé. »

Un travail de longue haleine

La satisfaction se lit sur le visage du jeune cuisinier qui vient de vivre une année exceptionnelle, « tout à fait inattendue », relève Stéphane Le Goff. En novembre dernier, Pierre-Henri et son établissement ont, en effet, décroché la palme de « L'Assiette Gourm'hand », un concours national qui valorise le travail des personnes en situation de handicap mental dans le milieu professionnel de la restauration. Un premier prix salué par une belle brochette de chefs étoilés. « Le concours a duré 1 heure 30 et il a fallu réaliser neuf assiettes de dégustation et une assiette de présentation

sur le thème du filet de poulet avec garniture régionale et une base d'œuf », explique le binôme lauréat qui avait bien préparé son affaire. « Le soir après le boulot », à raison de trois séances par semaine pendant cinq mois ! « Nous avons étudié les garnitures et les sauces, y compris l'assemblage pour voir si tout se coordonnait bien au niveau des goûts, des couleurs, de la présentation... » Un travail de longue haleine qui s'est avéré payant. « Quand on a gagné, j'ai pensé très fort à mon grand-père qui était cuisinier dans la Marine marchande. Je voulais lui rendre hommage », indique Pierre-Henri, submergé par l'émotion lors de la remise des prix. Une émotion décuplée quatre mois plus tard lorsque le jeune lauréat a reçu une savoureuse invitation pour participer à un stage dans les cuisines de l'Elysée aux côtés du boss, Guillaume Gomez, le Masterchef du Palais présidentiel.

Un navarin pour le Président

Cerise sur le gâteau, Pierre-Henri a participé à l'élaboration d'un navarin de pintade pour la table de François Hollande avant de rencontrer le Président en personne. « Il m'a dit qu'il avait apprécié le plat. Il m'a aussi félicité pour notre victoire au concours et m'a encouragé à continuer. » Ses parents peuvent être fiers de leur fils, lequel n'a pas hésité à renvoyer la balle au Président en tenant fièrement un discours devant un parterre d'invités. « Je suis très content d'avoir réalisé mon rêve. Merci à tous ceux qui m'ont aidé ! » a-t-il conclu avant de tomber dans les bras du chef Gomez.

Au-delà de l'émotion, la réussite de Pierre-Henri Masson récompense le travail de toute une équipe d'encadrement qui s'efforce de « faire progresser chacun dans son quotidien, d'apporter la confiance en soi, de



favoriser l'épanouissement et l'autonomie de la personne », souligne Stéphane Le Goff. « Les cuisiniers que nous formons ont des compétences reconnues. Ils seront bientôt prêts à travailler dans des restaurants ordinaires. Notre établissement a déjà remporté plusieurs prix au concours de « L'Assiette Gourm'hand » et cette réussite impulse une vraie dynamique. Elle encourage chacun à progresser, à aller de l'avant. » A l'image de Pierre-Henri Masson qui envisage désormais d'ouvrir son propre restaurant en proposant « plusieurs menus à la carte ». Des menus made in Breizh dont il a le secret. ●

Loïc Tachon,
Adapei des Côtes d'Armor

« Ils ont leur place dans le monde de l'entreprise »

« Lors du stage à l'Elysée, les lauréats du concours L'Assiette Gourm'hand se sont tout de suite bien intégrés à l'équipe, aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie. Ils ont participé au travail du quotidien et on n'a pas vu la différence avec les autres cuisiniers qui composent la brigade. Ils ont la même passion, le même talent, la même envie de bien faire. Ces personnes ont véritablement leur place dans le monde de l'entreprise. »

Michel Gomez,
chef cuisinier de l'Elysée.