

Vendredi 10 Novembre 2017

Préparation de la visite du Chef Cuisinier Oscar Garcia, quelles questions va-t-on lui poser ?

10h00 : Visite du Chef Cuisinier Oscar Garcia, « Plus Jeune Chef Etoilé de France 2014-2015 »

Visite du Chef cuisinier - Questions à poser :

Pourquoi a-t-il choisi ce métier ?

Quel parcours professionnel ?

Comment faire pour obtenir une étoile ?

Quels sont vos projets ?

Pourquoi a-t-il accepté d'être Parrain de la Mini-Entreprise ?

Comment pouvez vous nous aider ?

Arrivée du Chef OSCAR GARCIA :

DORIAN, Régisseur et **DAMIAN**, Animateur, présentent la classe et ses motivations quant au projet de Mini-Entreprise **CONSEMECO** et de son application **ECOFOOD** à l'aide d'un document Power Point exécuté au préalable.

Le Chef se présente :

Oscar Garcia a découvert très jeune, vers 5/6 ans, dans la hotte du Père Noël une toque et un livre de cuisine ; Son orientation future vers les métiers de la cuisine gastronomique était décidée. Conscient du travail scolaire et universitaire qu'il faudra fournir, il n'a pas dérogé à ses rêves d'enfant.

Il a donc commencé son parcours par le lycée hôtelier de Toulouse pour y décrocher un Bac Technologique option Hôtellerie et Restauration, ce qui lui a permis de connaître toutes les facettes du métier.

Puis il s'est armé d'un BTS Hôtellerie Restauration Option Cuisine, à la suite duquel il a passé un BAC Turbo en 1 an pour se spécialiser en cuisine gastronomique ;

Ensuite, à la faveur des personnes rencontrées au fil de ses études et stages, il a bénéficié de soutiens, d'encouragements et d'adresses qui vont le conduire à postuler et à être embauché, chez le Chef Etoilé **FRANCK PUTELAT**, 2 étoiles au Guide Michelin, comme Chef de Cuisine du Restaurant Gastronomique « **LA TABLE DE FRANCK PUTELAT** » à **Carcassonne**. Il est également entouré du Meilleur Chef Sommelier jusqu'en 2012.

C'est en 2013 qu'il va poursuivre sa carrière à **UZES** pour une nouvelle expérience, en exerçant à « **LA MAISON D'UZES** », durant laquelle il a obtenu en 2014, une étoile faisant de lui le **plus jeune Chef de Cuisine étoilé de France**.

2 ans plus tard, alors que la Maison d'Uzès est vendue et qu'Oscar Garcia ne se reconnaît pas dans les projets gastronomiques des nouveaux acquéreurs, il se rapproche donc d'un ami Thomas **FANTINI**, patron des restaurants « **LA PERGOLA** » avec qui il s'associe et construit le projet du montage de leur propre Maison.

En attendant l'ouverture prévue en **2018 de sa propre Table**, il ouvre, toujours en partenariat avec son ami Thomas **FANTINI**, une cave à vin à **Lardenne, LA BOMBONNE**, offrant une restauration gastronomique, tout en restant dans la simplicité et, surtout, en privilégiant la fraîcheur des produits, critère essentiel à ses yeux. Il s'attache d'ailleurs à ne se fournir que chez les producteurs locaux, mais également, en privilégiant la proximité immédiate de ses fournisseurs.

QUESTION DES ELEVES :

Comment fait-on pour obtenir une étoile au Guide Michelin ?

Après avoir pris contact avec le Guide et avoir fait part de son désir de concourir, le restaurateur est visité tantôt en incognito, tantôt en visites annoncées, par des inspecteurs.

Le repas terminé, l'inspecteur se fait connaître et s'entretient avec le Chef de Cuisine sur ses projets, la vision de la cuisine qu'il veut proposer, les tarifs, son matériel, l'organisation de la salle et du Service, etc.

Il faut savoir que l'obtention d'une étoile procure une notoriété certaine et une augmentation de la clientèle qui peut venir de toute la région, voire même au-delà, pour déguster les plats du nouveau Chef Etoilé.

Reconnaissance également des plus grands qui, comme M. Laurent Fabius, font appel à Oscar **GARCIA** pour organiser un repas de 300 personnes, réunissant tous les Chefs d'État du monde entier à l'Elysée.

Il existe environ 100 000 restaurants en France dont 500 sont gratifiés d'une étoile, quand 60 en bénéficient de 2, alors que seuls 25 à 30 restaurants obtiennent les 3 étoiles au Guide Michelin.

M. L. Vautour, Professeur, ajoute qu'une étoile est déjà une énorme reconnaissance du public, qu'elle procure en terme de communication, une publicité gratuite mais efficace. Le nom et la cuisine d'une table étant mis en avant est ainsi porté à la connaissance du plus grand nombre. D'autre part, et suite à l'exposé du Chef Garcia, des vocations concernant le métier de Chef de Cuisine dans un restaurant gastronomique pourrait naître parmi les élèves.

Comment est-on averti de l'attribution d'une étoile ?

Si le restaurateur est récompensé par une étoile, il peut être convoqué à Paris au siège du Guide Michelin pour une cérémonie regroupant tous les lauréats.

Est-ce que vous inventez des recettes ?

C'est le choix de chaque Chef de Cuisine qui peut se consacrer à une cuisine d'Auteur.

Quel type de cuisine faites-vous ?

Une cuisine de saison, avec des produits régionaux issus d'une grande proximité en limitant les temps de transports, ce qui assure à l'assiette une extrême fraîcheur et ainsi la conservation du goût. « Le maximum de fraîcheur pour un maximum de goût ! »

Est-ce que vous faites également la pâtisserie ?

Dans les Etablissements, lorsqu'on est Chef de Cuisine, on est formé à tout l'environnement de la cuisine ; Ce qui implique d'être gestionnaire, sommelier, pâtissier, on doit maîtriser toutes les facettes du métier la cuisine d'un restaurant.

Comment pouvez- vous nous aider pour les recettes proposées dans EcoFood ?

Je vais adapter des recettes déjà existantes sur des sites Internet proposées par des Grands Chefs. Je pense me baser sur des sites comme « Le Cercle des Chefs » par exemple. Je peux également contacter des restaurateurs pour connaître leurs idées sur des recettes simples.

Pour ce faire, et afin que **Oscar Garcia** soit l'ambassadeur de EcoFood vis-à-vis de ses collègues, il faudrait que les élèves confectionnent une Plaquette de Présentation de la Mini-Entreprise ; celle-ci pour faire connaître EcoFood, inciter les professionnels à rejoindre notre Parrain O. Garcia et participer à l'élaboration d'un cahier de recettes simples mais de renom.

Notre **Parrain, Oscar Garcia**, propose également de contacter un de ses amis dont l'activité professionnelle est de financer des projets d'applications. Il pourrait éventuellement solliciter cette personne pour apporter son aide au financement de notre projet.

11H30 : Fin de la visite d'OSCAR GARCIA :

Remerciements pour son soutien et son aide précieuse à l'élaboration de notre application ECOFOOD.