

Un élève cuisinier parisien formé à la recette du cassoulet

CASTRONOMIE

Une rencontre entre Michel Koehl et Nicolas Mazières, inspecteur général de l'Agriculture et originaire de la région, a débouché sur un projet avec l'Ecole de Paris des métiers de la table.

Un hasard qui fait bien les choses, une rencontre et un lien qui se noue entre la Grande confrérie du cassoulet et l'Ecole de Paris des métiers de la table (EPMT) et débouche sur un partenariat aussi inattendu qu'enrichissant. Pour le grand maître Michel Koehl, la confrérie doit absolument s'ouvrir à d'autres horizons et le cassoulet, le vrai, le seul, celui de Castelnaudary, se doit de partir à la conquête de nouveaux territoires. Le faire goûter à qui ne le connaît pas ou croit le connaître, en parler et en faire parler... C'est la « mission d'évangélisation », que s'est donnée cet ardent défenseur du divin plat. Michel Koehl a visé haut. L'EPMT est une belle, très belle école, une des meilleures de la capitale, qui forme les chefs de demain, dirigée par Ismaël Meunault. La confrérie y est donc allée prêcher la bonne parole deux années de suite, emme-

« Je suis ravie de faire découvrir notre région et le terroir à Léo »

nant des chefs pour former les futures générations des cuisines. L'an dernier, c'est Céline Taffarello, de l'Auberge du Poids public à Saint-Félix-Lauragais, qui a accompagné grand maître et chevaliers dans la capitale. Elle n'y est pas allée les mains vides. Haricots, confits, couennes, légumes... ont fait le voyage avec tout ce petit monde pour être transformés sur place en un cassoulet

comme Céline en a le secret. Un échange très instructif au point que la jeune chef a été sollicitée par l'école pour un échange élève apprenti.

Léo, de Paris à l'Auberge du Poids public

Et voici que le premier échange vient d'avoir lieu. Léo Dunand, 22 ans, est le premier que l'Auberge du Poids public a accueilli dans sa cuisine. Le jeune homme, en alternance à l'EPMT, travaille par ailleurs dans un restaurant franco-corréen francilien, et c'est l'univers que Maxence, apprenti chez Céline Taffarello, va découvrir, sous peu, à son tour. En attendant, Léo, qui étrenne l'échange, est enchanté. « J'avais le choix entre plusieurs régions. On m'a expliqué qu'ici, j'allais apprendre à faire le

cassoulet et découvrir des produits différents. Cela m'a séduit », explique-t-il, plus habitué à travailler le poisson chez son maître d'apprentissage.

Ce jeune Parisien est ravi de tout ce qu'il apprend aux côtés de la chef du Poids public. Le cassoulet, il ne le connaissait que de nom. « C'est vraiment une découverte ; ma grand-mère m'en avait parlé. C'est une recette très technique, très compliquée et où il n'y a pas de perte », observe-t-il. « Une recette de femmes », sourit Cé-



Céline Taffarello et Michel Koehl, ravis de voir se concrétiser un projet né l'an dernier à Paris.

PHOTO GLADYS

line. « Je n'ai pas la prétention de dire que je serais capable de le faire mais c'est vraiment très, très intéressant. Tous les produits sont frais, locaux. J'ai eu la chance de rencontrer quelques petits producteurs. Ils se connaissent. À Paris, ce n'est pas cela du tout. Tout arrive par camions, de Rungis. On n'a pas cette proximité et on ne se pose pas forcément la question de savoir d'où cela vient, comment c'est cultivé et tous les métiers qu'il y a derrière, et c'est pourtant très intéressant », confie le

jeune Parisien. En attendant de goûter ce fameux cassoulet ce midi, il le cuisine. Ravi et très attentif. L'expérience très enrichissante pèsera, il l'admet, sur l'orientation qu'il donnera à son futur métier. « Comprendre ce que l'on met dans l'assiette, c'est ce qui me plaît le plus ». Quant à Céline, elle est enchantée de cette initiative proposée par la direction de l'école parisienne. « Ceux qui viennent ont fait le choix de venir. Ils sont motivés », explique celle qui est habituée à former des appren-

tis. « On a mis le temps à monter le projet mais il s'est concrétisé et je suis ravie de faire connaître notre région, découvrir le terroir à Léo. Quinze jours c'est un peu court, mais il a bien appris et retenu l'essentiel. J'espère accueillir un autre élève l'an prochain et envoyer un apprenti à Paris. Maxence, qui va partir cette année, n'y est jamais allé. C'est aussi une chance pour eux. Cela les motive. Il verra ainsi comment cela se passe ailleurs et cela fait partie de la formation ».

Ravi aussi, Michel Koehl, grand maître de la grande confrérie du cassoulet, qui salue l'ouverture de l'école et celle de la chef de Saint-Félix. « Pour nous aussi, dans le cadre de la promotion de notre patrimoine culinaire, c'est très important que les gens viennent d'ailleurs, découvrent ce que l'on fait et qu'ils le fassent dans d'excellentes conditions avec Céline. C'est quelque chose qui n'a pas de prix et qui ne passe que par la volonté des acteurs ».

Gladys Kichkoff