



DES CHEFS AMBASSADEURS POUR LE PLAISIR DE TOUS !

RENCONTRE AVEC

David Cours

Chef ambassadeur de la région Sud-Ouest
Chef de cuisine de la maison Korian Yvan Roques à Issigeac (24)

J'ai toujours rêvé d'être chef.

David Cours : J'ai suivi un parcours assez classique avec un BEP et un CAP cuisine suivis d'une belle expérience en restauration classique. J'ai même travaillé chez des étoilés comme « Le Vieux Logis » à Trémolat. Ensuite, j'ai développé une entreprise de traiteur qui a été une belle réussite. Mais, les années passant, j'ai eu envie de plus de sérénité au quotidien. C'est pour ça que je me suis porté candidat pour un poste de chef de cuisine en restauration collective.

Comme beaucoup de personnes dans le métier, j'avais quelques a priori mais ceux-ci ont assez rapidement disparu : j'ai découvert que – dans le respect du plan alimentaire et des coûts d'approvisionnement – on peut réellement s'épanouir en cuisinant de A à Z des produits frais.

Chez Korian, cette liberté me permet de faire plaisir aux résidents avec des plats simples et savoureux.

Je peux très facilement prendre des initiatives. Je pense aux apéritifs dînatoires très gourmands que j'organise régulièrement ou encore aux barbecues en été. Mais, la gourmandise, ça passe aussi pas le respect des habitudes des résidents. Les protestations seraient unanimes si je les privais de

leurs frites maison du mercredi ! En ce qui concerne le vin, j'ai fait référencer des producteurs de la région ou encore, comme c'est d'usage dans le Sud-Ouest, je leur propose une soupe au déjeuner et au dîner, été comme hiver.

C'est parce que je prends vraiment plaisir aux fourneaux que j'arrive si bien à satisfaire mes résidents. Comme je dresse et j'« envoie » moi-même les assiettes en salle grâce à un chariot chauffant, je parle beaucoup avec eux. Les échanges sont riches et constructifs.

Quand j'ai postulé pour évoluer au sein du groupe Korian, on m'a proposé de devenir « chef ambassadeur » pour ma région. Ceci consiste entre autres – comme 7 de mes collègues d'autres régions – à siéger dans les commissions menus et tests afin d'améliorer en permanence notre offre culinaire. Les contraintes propres à notre secteur d'activité ne nous empêchent pas d'être ambitieux et inventifs. Pour cela, nous sommes certes dans le rôle d'ambassadeurs de la communauté des chefs Korian – nous faisons par exemple des remarques sur la faisabilité des recettes ou les possibilités de les décliner localement – mais aussi quelque part ceux de nos résidents et de leurs envies car qui mieux que nous peut faire connaître leurs goûts et leurs envies ? ●