

Rencontre avec Lionel Rodriguez, cuisinier au Baron Tavernier à Chexbres

Pouvez-vous vous présenter ?

Je m'appelle Lionel Rodriguez, je suis cuisinier au Baron Tavernier et je travaille depuis 25 ans comme cuisinier.

Quel est votre parcours professionnel ?

J'ai fait un CFC pendant 3 ans.

Comment est organisée la cuisine?

Il y a un chef, plusieurs cuisiniers, plusieurs plongeurs et un pâtissier.

Qu'est-ce que vous préférez dans ce métier ?

Avoir un bon contact avec les clients et les collègues de travail sont nécessaires. Il est important d'avoir envie de cuisiner et d'être passionné. Il faut être gourmand. J'adore créer de nouveaux plats.

Y-a-t-il une tenue obligatoire en cuisine?

Oui, nous sommes obligés de porter un pantalon, une chemise et une paire de chaussures fermées ainsi qu'une toque pour ne pas transmettre de bactéries.

Quelles sont les difficultés dans ce métier?

Quand les clients arrivent d'un seul coup, le stress peut monter en cuisine. Les accidents peuvent vite arriver. Les horaires sont difficiles, nous travaillons de 9h à 15h et de 18h à 23h. Il faut savoir recevoir les critiques des clients.

Comment avez-vous choisi de faire ce métier ?

L'envie de devenir cuisinier est venue avec mes grands-mères. Tous les mercredis je faisais de la cuisine avec elles depuis très jeune.

Comment faites-vous vos menus, comment faites-vous vos courses?

Nos menus sont préparés avec des produits suisses et du Lavaux. Nous travaillons avec 7 pêcheurs différents. Nos produits sont locaux et notre carte change tous les mois. On s'inspire de la région du Lavaux pour créer des menus différents.

Avez-vous des règles à suivre dans la cuisine?

Nous avons des règles à respecter, il y a un contrôle d'hygiène environ 2 fois par année.

Ariane et Tiago

