

**Rencontre avec un cuisinier, Cyril Azer du Lion d'OR à Chexbres,
23 septembre 2024**

1) A quel âge avez-vous commencé le travail?

J'ai commencé à l'âge de 16 ans. Après la 9^{ième} en VSO, j'ai commencé un apprentissage au Restaurant Lacotel à Avenches, puis j'ai travaillé au Bleu Léopard et au Java à Lausanne. J'ai ensuite travaillé presque une année en Egypte. Je suis d'origine égyptienne. Puis, au Relais de la Poste à Grandvaux. Aujourd'hui, j'ai 33 ans, je travaille depuis 13-14 ans.

2) Pourquoi avez-vous décidé de faire ce métier?

C'est venu tout seul. De voir ma maman et ma grand-maman cuisiner, ça m'a donné envie. J'avais toujours envie de cuisiner, j'aidais à la cuisine. Elles s'inspiraient de la cuisine égyptienne et préparaient parfois des plats orientaux.

3) Quelle formation faut-il faire pour devenir cuisinier?

Il faut faire un apprentissage de 3 ans et on obtient un CFC. Après 5-6 ans, on peut faire un brevet fédéral. C'est un perfectionnement pour le métier qui permet d'ouvrir des portes.

4) Est-ce que c'est un métier qui est autant ouvert aux hommes qu'aux femmes?

C'est un métier qui est ouvert aux hommes et aux femmes, mais dès qu'on a envie de fonder une famille et des enfants, cela peut être compliqué.

5) Quels sont vos horaires de travail? Est-ce que vous finissez tard?

Je commence à 9h30 jusqu'à 14h30 et de 17h30 jusqu'à 22h30. J'ai congé le dimanche. J'ai 5 semaines de vacances par année.

6) Etes-vous chef? Travaillez-vous avec d'autres cuisiniers?

Oui, je suis chef de cuisine. Ici, nous sommes 3 personnes en cuisine. Nous devons être très polyvalents car nous devons savoir tout faire.

7) Avez-vous des habits de travail particuliers?

Oui, j'ai des chaussures avec des anti-dérapants et la coque en métal devant pour protéger des chutes, des coupures et des brûlures. J'ai un pantalon et une veste de cuisine avec un tissu spécial qui peut éponger l'huile et protéger des brûlures.

8) Est-ce que c'est un métier stressant?

Oui, c'est un métier stressant. Il y a les imprévus. Il faut savoir s'organiser. Il faut toujours s'adapter. On doit toujours penser aux aliments et savoir gérer les stocks. C'est une grande responsabilité. Il y a le stress du service.

9) Est-ce que c'est un métier dangereux (brûlures, coupures) ?

C'est un métier dangereux à cause des risques de coupures et de brûlures. Il faut être très attentif.

10) Quels plats aimez-vous cuisiner?

J'aime cuisiner le boeuf Wellington, c'est une spécialité anglaise, c'est un filet de boeuf avec des champignons et du foie gras enroulé dans une pâte feuilletée.

11) Combien de repas faites-vous par jour?

Nous faisons environ 50 couverts à midi et 50 couverts le soir. Pendant les vendanges, nous faisons 100 plats supplémentaires que nous livrons aux vendangeurs.

12) Avez-vous des normes à suivre?

Les règles d'hygiène sont très importantes. Nous avons des inspecteurs qui passent. nous devons être très attentifs. Nous devons vérifier quotidiennement la qualité des aliments. Nous devons faire les nettoyages plusieurs fois par semaine.

13) Est-ce que vous prenez en compte les fruits et légumes de saison et les produits régionaux, du Lavaux?

Oui, nous prenons la viande à Puidoux. Les légumes sont suisses et de saison.

14) La région du Lavaux vous inspire-t-elle pour élaborer vos menus?

Oui, je m'inspire du Lavaux. On coopère avec les vigneron. On fait des classiques vaudois, les os à moelle, le papet vaudois, la fondue vigneronne. On travaille aussi avec les vins locaux. On a la chance d'avoir une belle région, il faut profiter de tout ce qu'on a autour de nous.

15) Est-ce que vous goûtez et mangez ce que vous faites?

Oui, il faut que ça me plaise et que ça plaise aux autres et il y a aussi la gourmandise. Il faut tout goûter avant d'envoyer.

16) Aimez-vous votre métier?

Oui, c'est une passion, sinon je changerais de métier.

17) Qu'est-ce que vous aimez faire le plus?

J'aime faire les desserts. C'est une autre façon de cuisiner. C'est plus compliqué, cela demande de l'organisation, de la rigueur et beaucoup de technique.

18) Qu'est-ce qui est difficile dans ce métier?

Les horaires peuvent être compliqués, le peu de congés, les sacrifices et le stress.

19) Quelles sont les compétences que vous avez besoin pour faire ce métier?

Il faut savoir garder la tête froide, être patient, gérer le stress, s'adapter, être motivé, c'est une passion. Il faut être organisé et avoir le sens des responsabilités. Il faut bien s'entendre avec ses collègues.

20) Quels sont vos traits de caractère?

J'aime que les choses soient bien faites. Je n'arrive pas à déconnecter. Je m'endors en pensant « cuisine », je me réveille en pensant« cuisine », je vis « cuisine ».

21) Avez-vous d'autres intérêts? Avez-vous un passe-temps ou une passion à côté de votre métier?

Je regarde les étoiles dans les télescopes, cela permet de m'évader. Mais ma passion, c'est mon métier. Je regarde des vidéos culinaires. J'ai envie de faire de belles choses, des choses goûtées et de faire plaisir aux gens.

22) Si vous deviez changer de métier, que feriez-vous?

Je ferais pâtissier.