

Paul, atteint d'autisme, a cuisiné pour le Président

Gagnant du Trophée du Partage au salon Serbotel 2019, Paul Martinez a passé deux jours au côté du chef de l'Élysée. Mercredi, il parrainera le concours pour les jeunes en situation de handicap.

Rencontre

« Je m'imaginai beaucoup plus de pression, mais en vrai, je me suis senti à ma place ! » Quand on le rencontre début octobre, Paul Martinez est encore sur son petit nuage. Le jeune cuisinier de 22 ans revient tout juste de son voyage à l'Élysée. Les 13 et 14 septembre derniers, il a eu le privilège de mijoter de bons petits plats, « servis à la cloche tout de même », pour le déjeuner du Président de la République Emmanuel Macron et d'une cinquantaine de conseillers.

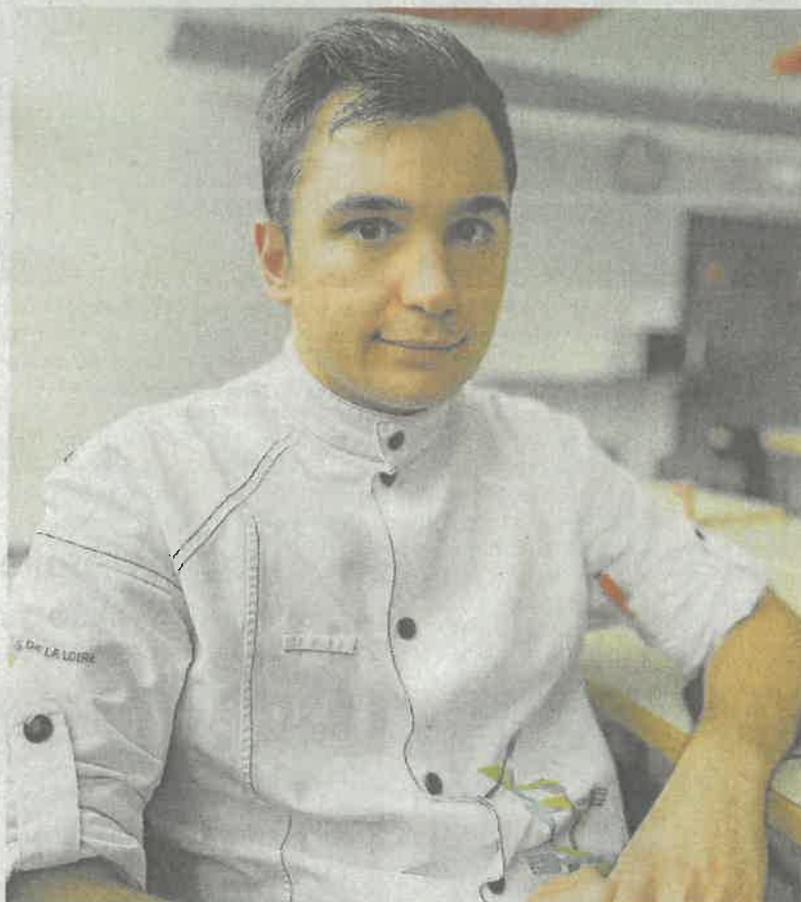
Pendant deux jours, de 8 h 30 à 15 h, le passionné de cuisine en prend plein la vue et découvre, aux côtés du chef étoilé Fabrice Desvignes, meilleur ouvrier de France et Bocuse d'or 2007, quelques secrets de fabrication bien gardés.

Le premier trophée en 2019

Pas le droit de dévoiler toutes les coulisses. Mais quand même « ils ont une façon étonnante de préparer une purée de patate douce, remarque le Nantais. Moi je les épluche et les plonge dans l'eau. Eux les passent au four à 180 degrés pendant une heure trente avant de les peler ! »

Paul Martinez n'a pas le temps de rencontrer le Président, ni de visiter le Palais... À peine celui de profiter de la vue sur les jardins et la Tour Eiffel. Le plus important pour lui, c'est le travail derrière les fourneaux. Au menu, tartare d'avocats avec gelée de passion ou encore berlingot de coco à la truffe de Bourgogne et riz d'agneau. Une belle performance pour le jeune homme malgré un handicap qui ne se voit pas, l'autisme.

Ce ticket pour Paris, Paul Martinez - alors apprenti en formation à l'Urma (Université régionale des métiers et



Paul Martinez, 22 ans, jeune gagnant du concours Serbotel en 2019. | PHOTO : OUEST-FRANCE

de l'artisanat) - l'a gagné en 2019. C'était à l'occasion du premier Trophée du partage, concours culinaire (1) qui met en valeur les jeunes en situation de handicap, au salon professionnel Serbotel des métiers de bouche. « Quand j'ai entendu mon nom... punaise, je me suis dit « Faut pas sous-estimer Paul, hein ! », sourit encore celui qui ne manque pas d'humour.

L'initiative, portée notamment par Stéphane Marion, restaurateur, et vice-président du GNI, organisation professionnelle de l'hôtellerie et de la restauration, a pour objectif de montrer l'étendue des talents et la motivation de ces jeunes. Couteaux ergonomiques, tâches bien définies... Le patron du Saint-Laurent à Petit-Mars en est convaincu : « Nos métiers peuvent facilement les accueillir et

adapter des postes à leurs spécificités. »

« À condition que l'équipe soit dans une attitude de respect et de bienveillance », ajoute Michel Bordron. Depuis quelque temps, le gestionnaire des lycées Philippe Goussier à Rezé, près de Nantes, prend Paul Martinez sous son aile en restauration collective.

Et ça dépote : 1 200 repas en une heure trente ! « Merci de me supporter, je sais que ce n'est pas tous les jours facile ! » celui qui arrive au lycée à 6 h 30 chaque matin. « Le rencontrer et lui avoir offert l'œuvre a été une belle décoration pour moi », reconnaît Jean-Benoît Bordron. « Les mentalités changent et les choses évoluent petit à petit », veut croire Stéphane Marion.

Pour Paul, il y a eu un avant et un après le concours : « Je sais maintenant que je suis capable ! » Infiniment reconnaissant, il veut continuer d'apprendre et perfectionner, « voir jusqu'où j'arrive », pour un jour, peut-être ouvrir un restaurant gastronomique ou ouvrir sa propre affaire.

En attendant, mercredi 20 octobre aura lieu la nouvelle édition du Trophée du Partage de Serbotel. Six candidats en lice. « Je serai là ! Et ça coach, parrain, ou ce que vous voulez, mais je serai là ! » Paul ne ratera pour rien au monde ce concours qui a changé sa vie.

Stéphanie LAM

(1) Pour cette édition 2021, six jeunes en situation de handicap en apprentissage présenteront leur dressage à l'assiette en binôme avec un chef de la région nantaise.

Du 17 au 20 octobre, salon Serbotel, parc des expos de Nantes, www.serbotel.com.