



YEN-CHI PAÏ

C'est dur d'être une femme en cuisine !

Yen-Chi est discrète, semble très sérieuse voire presque autoritaire... Mais faites la sourire une fois, rien qu'une fois, et là vous comprenez qu'en cuisine comme ailleurs, tout est question de sensibilité. La sienne est à fleur de peau.

« J'aime manger », commence-t-elle par nous confier dans un souffle. Cette jeune taiwanaise de 25 ans, polyglotte s'il en est - elle parle le Mandarin, le Taiwanais, le Français et l'Anglais ! - est originaire de Nantou. La cuisine, pour elle, c'est avant tout ses parents, qui dirigent un restaurant de cuisine traditionnelle. Après trois ans de lycée, elle apprend le Français à l'université et choisit pour spécialité les Métiers de la restauration. C'est ensuite par une amie et Internet qu'elle découvre l'IPB. Avant tout prudente, elle demande à sa sœur en France d'enquêter pour elle. L'amie de sa sœur, ancienne de l'IPB, la contacte rapidement pour lui parler de son passage à l'Institut. Yen-Chi rassurée, les cours peuvent commencer...

Yen-Chi, rappelons-le, n'est pas de ceux qui confondent vitesse et précipitation. Parlant un Français très convenable, elle suit malgré tout deux ans de cours de Français à Lyon... Pourtant, à l'IPB, elle se heurte à « la difficulté d'acquisition des cours » - barrière de la langue oblige ! - mais la vie communautaire au Clipper et l'entraide entre Taiwanais lui permettent de rapidement gommer ces petits tracas. Les vraies difficultés, elle les rencontre en stage, chez le Chef Jean-Claude PECQUET, à Lyon : « physiquement, c'est dur d'être une femme en cuisine, il faut soulever des casseroles, des marmites, c'est beaucoup de manipulations, d'énergie ! » s'excuse-t-elle presque... C'est dur, mais elle tient bon. Quatre mois et demi à trois en cuisine, en pleine saison. Plutôt déterminée Yen-Chi. Cela promet pour le deuxième stage.

Le deuxième stage, justement, n'avait pas commencé lors de notre rencontre. C'est que Yen-Chi n'est qu'en deuxième année, et les examens finissent à peine ! Tels les grands voyageurs, elle n'a communiqué que sa destination : le restaurant La Pinède, à Saint-Tropez... Carrément emballée, elle rajoute que « ce sera une grande première d'observer l'hôtellerie avec la restauration intégrée ». Même s'il est encore un peu tôt pour parler de ses projets, elle nous répond qu'elle aimerait « pouvoir un jour proposer à mes compatriotes Taiwanais la possibilité de choisir entre la cuisine Française et la leur ». Là, elle sourit, mais vite. Juste le temps de se resaisir pour nous dire que « l'IPB nous donne parmi les bases les plus solides, mais il s'agit ensuite de s'exprimer avec la cuisine... ».



INSTITUT PAUL BOCUSE
HOTELLERIE & ARTS CULINAIRES
LYON FRANCE