

## Maisons de Famille Ave Maria remporte la 3<sup>e</sup> édition du concours Trophée des Chefs

Le 16 novembre 2022, se déroulait la finale du concours Trophée des Chefs organisé par Maisons de Famille en partenariat avec Restappro.

**Le Chef Mathieu DUVIVIER de Maisons de Famille Ave Maria remporte l'épreuve finale portant sur la réalisation d'un plat avec panier imposé et un dessert en trompe l'œil.**

### L'interview du Chef Mathieu DUVIVIER

**« Bonjour Chef Mathieu, tout d'abord félicitations pour votre belle victoire à la 3<sup>e</sup> édition du concours Trophée des Chefs, organisé par Maisons de Famille.**

**Pourriez-vous nous parler de votre parcours professionnel ?**

Tout petit, j'ai toujours su que je voulais me destiner à un métier lié à la restauration. C'est un état d'esprit familial, mon frère est lui-même Chef de Cuisine dans un collège de la région. J'ai naturellement suivi une formation de cuisinier, puis très vite, j'ai commencé à travailler dans différentes structures : brasserie et restaurant de la région de Saint Omer.

Après une expérience d'une dizaine d'années en restauration traditionnelle, j'ai rejoint l'Ave Maria en octobre 2012, quelques mois après son ouverture, en qualité de cuisinier en CDD. J'ai ensuite été reconduit en CDI, en février 2013. A compter de juin 2014, la maison m'a offert la possibilité d'assurer les missions de second de cuisine.

Enfin suite au départ du Chef Gauthier, présent depuis l'ouverture, j'ai souhaité relever un nouveau challenge et assurer la responsabilité de toute la restauration de la maison.

Depuis juin 2022, j'ai été nommé Chef de Cuisine à l'Ave Maria et j'en suis très fier. Petit à petit, je me suis familiarisé aux pratiques et aux processus d'une restauration en EHPAD.

La préparation des plats, des menus, des textures modifiées, des régimes... tout en proposant une cuisine qui réponde aux souhaits de nos résidents.

### **Comment vous est venue l'envie de devenir chef de cuisine ?**

Après 10 ans en cuisine au sein de l'Ave Maria et après avoir acquis l'expérience nécessaire, je me sentais prêt à prendre le poste de Chef de Cuisine, à encadrer une équipe, à amener de la créativité et à proposer et élaborer des nouveaux plats afin de mettre tout mon savoir-faire pour satisfaire nos résidents.

### **Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier, en tant que chef cuisinier au sein de Maison de Famille Ave Maria ?**

Je suis très fier de travailler pour ce bel établissement qui a une belle notoriété sur la région et pour le Groupe Maisons de Famille en général. Ce qui me plaît le plus, c'est de contribuer quotidiennement au bien-être des résidents et leur faire plaisir, de pouvoir prendre des décisions sur l'organisation de la cuisine et les plats proposés mais surtout de travailler au sein d'une équipe qui s'entend bien.

Ce qui me plaît aussi c'est la possibilité de collaborer étroitement avec ma direction ainsi que la confiance qui m'a été accordée par ma directrice et ma responsable hôtellerie qui n'ont pas hésité à me confirmer dans ce poste.

De plus, les formations qui me sont proposées m'aident dans mon quotidien.

### **Comment définiriez-vous votre cuisine ?**

Je dirais que ma cuisine est familiale, simple, gourmande et responsable.

### **Quelle est la recette ou la réalisation dont vous êtes le plus fier ?**

Évidemment, je pense à la ballottine de volaille farcie aux champignons, mais aussi au duo de gratin dauphinois et flan de légumes... Les recettes qui nous ont fait gagner le Trophée des Chefs 2022. »