



De gauche à droite : Des représentants du RDB (Rwanda Development Board) et de la RHA (équivalent de nos écoles hôtelières), les propriétaires et chefs des principaux hôtels de Kigali. Au milieu la directrice de l'Institut français au Rwanda Francis Meyer et conseillère de coopération et d'action culturelle à l'ambassade. Vers la droite les responsables de la chambre de tourisme du Rwanda et des propriétaires et chefs locaux des hôtels.

Ambassadeur de la gastronomie

Un programme chargé avec des journées bien remplies, Yannick Pérez n'était pas là pour se la couler douce. Comme un bon plat mijoté, il lui a fallu trois mois pour se préparer à vivre cette expérience hors du commun, « qui arrive une seule fois sans une carrière ». Si le temps a filé aussi vite qu'on engloutit une appétissante pâtisserie, les souvenirs de ce savoureux voyage plein d'humanité resteront toujours gravés dans sa mémoire. Et il ne se fait pas prier pour les partager.

Direction Kigali. Lundi 16 mars à 6h30, Yannick Pérez, professeur de cuisine au lycée hôtelier de Mazamet, assistant à la chef de travaux et ancien élève du lycée, décolle de Toulouse. Il attrape une correspondance à Amsterdam et atterrit à Kigali, capitale du Rwanda, à 19h, heure locale, soit 18h, heure française. « J'étais déjà

MAZAMET Professeur de cuisine au lycée hôtelier, Yannick Pérez a vécu une semaine hors du temps au Rwanda où sa mission était de transmettre ses conseils culinaires.

allé en Afrique du Nord ou beaucoup plus au sud, mais jamais au milieu. » Une première pour celui qui n'a rien laissé au hasard. « Je savais où j'allais. » Ce qu'il ne soupçonnait pas c'est l'accueil qu'on allait lui réserver... « Un chauffeur de l'ambassade est venu me chercher à l'aéroport. J'ai été accueilli par l'ambassadeur de France Michel Flesch pour un vernissage. » Rien que ça ! « Au premier contact on se sent tout petit et on relativise rapidement. Ils sont d'une grandeur d'âme incroyable. » Logé dans un hôtel digne d'un trois étoiles en France, il n'était pas au bout de ses surprises.

La touche française. Dès le lendemain, Yannick Pérez a

réalisé une prestation avec les chefs de gros hôtels pour leur apporter des conseils sur la touche française du design culinaire : « dressage épuré, juste touche dans l'assiette. On a travaillé l'esthétique. » Au menu : fricassée de volaille à l'estragon, accompagnée d'un tian de légumes et de chips de pomme de terre, en utilisant les produits locaux. « Pour les légumes, ils ont plus de possibilités que chez nous. C'est énorme en terme de produits. Il y a du porc et du bœuf d'une qualité extraordinaire. » Yannick Pérez parle d'« avocats » et de « piscines à guacamole » en s'amusant. Ananas, mangue, papaye ramassés mûrs, « c'est du bonheur de travailler des produits comme ça ! » Son savoir, le pro-

fesseur de cuisine de l'établissement mazamétain a tenté de le transmettre à ces chefs locaux de complexes à 200 chambres, pour bousculer les habitudes et développer le tourisme. Même démarche le jeudi et le samedi.

A l'école. Au tour des élèves de l'école hôtelière de Kigali d'en prendre de la graine. Et ensuite aux élèves de 6e de l'école française de Kigali de s'en donner à cœur joie pendant un cours de pâtisserie à base de chocolat. Yannick Pérez n'a pas chômé et n'a donc pas tellement eu le temps de visiter. Située à 1.500m d'altitude, Kigali est une ville de vallons et de montagnes. « C'est quasiment la même configuration géographique qu'ici ». Un endroit qu'il qualifie de verdoyant et luxuriant, avec une richesse insoupçonnée. « C'est un pays superbe avec des paysages grandioses. On sent l'Afrique, on voit l'Afrique. » Il n'a pu visiter que le centre de Kigali, le mémorial, le marché... Le Rwanda est surnommé le Pays des 1.000 collines. Yannick Pérez compte bien y emmener un jour sa famille.

Cours particulier. Le vendredi, l'expert dans le domaine de la gastronomie française a donné un cours pour les chefs des ambassades ainsi qu'un cours particulier de pâtisserie à la demande de l'ambassadeur du Canada. Les yeux de Yannick Pérez pétillent quand il raconte son épopée. Le courant est bien passé aussi avec Olivier, le chef français de l'Epicurien, restaurant de Kigali. Ce dernier a élaboré le repas de l'ambassade, réunissant des notables et des ambassadeurs. Un menu français typique avec des produits rwandais pour soixante convives.

Retour au bercail. Dimanche vers midi, Yannick Pérez a de nouveau foulé le sol français, en début d'après-midi. Il aura besoin de quelques jours pour se reconnecter. Avec ses recettes, c'est un petit bout de lui qu'il a transmis et qu'il a laissé sur place. Dans ses valises, il a repris de précieuses images. De façon symbolique, Yannick Pérez a servi les intérêts de la France à l'étranger et a participé quelque part à nouer du lien entre les diplomaties française et rwandaise. La cuisine n'était que le fil conducteur. « Je pense que cette semaine m'a changé, je me suis recentré sur

Ouverture à l'international

Fabrice de Barros, le proviseur du lycée hôtelier, expliquait vouloir essayer de développer ce genre de relations. Une façon d'envisager « une possibilité d'ouverture à l'internationale ». Avec le Rwanda comme avec peut-être d'autres pays. Car cette fois, c'est l'association Castres-Huyé qui a

été démarchée par l'ambassade pour trouver à détacher pendant une semaine un professeur de cuisine connaissant le système éducatif. Il fallait quelqu'un capable de montrer la gastronomie française et les techniques de dressage. L'association a été d'un grand secours pour aider le professeur de cui-

sine Yannick Pérez à intégrer les traditions culinaires locales. A terme, des jumelages avec le Rwanda : écoles et tourisme sont envisagés. « Nous espérons que cette première sensibilisation va se transformer en envie de coopération, et doit permettre de développer des partenariats.