

En savoir plus sur Sante...

J'ai poussé les portes du restaurant italien de mon village à Chevreuse.
J'ai rencontré Sante qui est second de cuisine, il m'a parlé de son chemin professionnel et de son métier.

Né en Italie, Sante a beaucoup voyagé en Amérique du Sud mais aussi aux États-Unis et en Australie. C'est là qu'il a découvert le travail en restauration et il a entrepris une formation de 3 ans en Colombie. Il a ensuite travaillé dans un Hôtel 5 étoiles à Cali, en Colombie (une ville de 2,5 millions d'habitants).

En 2015, il a rejoint un des meilleurs restaurant italiens à Panama, La Vespa jusqu'à l'arrivée du Covid-19.

Il a eu ensuite l'opportunité grâce à un ami restaurateur de venir travailler en France. Il a débuté au restaurant Dai Cugini au marché international de Rungis puis pour le groupe CaraFamiglia et d'autres restaurants comme Gruppo Mimo ou Villa Lidia.

Sante travaille à l'Ostéria comme Second de cuisine (ou sous-chef), un poste qui demande polyvalence, discipline et capacité à remplacer le chef. Il doit maîtriser toutes les parties de la cuisine (chaud, froid, salade, pâtisseries...).

Son métier est physiquement et mentalement exigeant.

La chaleur, les risques de brûlures, coupures et la station debout en sont des exemples.

Et le rythme soutenu de ce métier demande une passion pour la cuisine.

Sante aime transmettre son savoir et se montre pédagogue ; il partage ses techniques et encourage les autres à apprendre. Il montre par exemple comment faire des billes (sphérification), issues de la cuisine moléculaire, discipline qu'il pratique régulièrement.

Transformer les goûts, les textures, lui plaît.

Ce qui le motive, c'est la progression, l'expérience et la passion du métier.

Sante ajoute : « La cuisine, c'est dur, mais on rigole bien », comme pour souligner que l'ambiance chaleureuse de l'équipe compte pour beaucoup dans l'équilibre de ce métier profondément humain, basé sur la coopération et le respect.

Toute l'équipe du restaurant est ouverte à expliquer leurs métiers pour les gens curieux d'en savoir plus ou désirant s'orienter dans cette filière.