LE TI' CHEF CUISTO

JE PEUX PAS J'AI SEGPA

STÉPHANE CHATELIN

Chapitre 1

Les racines de Pablo

Pablo grandit dans les ruelles ensoleillées du quartier 205 de Kourou, en Guyane. Sa famille, originaire d'un mélange de cultures créoles et amérindiennes, lui transmet l'amour de la cuisine. Sa grand-mère, Mémé Rosalie, est une conteuse hors pair. Elle lui raconte des histoires de saveurs, d'épices et de secrets culinaires transmis de génération en génération. Les dimanches après-midi, la petite cuisine de Mémé Rosalie se transforme en un lieu

magique où les arômes dansent et les casseroles chantent.

Pablo, lui, est un rêveur. À l’école, les chiffres et les équations lui échappent. Sa maîtresse l’encourage à persévérer pour pouvoir un jour réaliser son rêve de devenir cuisinier. Ses camarades de classe le surnomment affectueusement “le petit chef”, moquant sa préférence pour les fourneaux plutôt que les manuels scolaires.

Un dimanche matin brumeux, alors que le soleil se levait timidement sur les toits de tôle de Kourou, Pablo se glissa hors de son lit. Il enfila

son vieux tablier, taché de sauces et de souvenirs, et se dirigea vers la cuisine. Mémé Rosalie était déjà là, affairée autour du feu. Ses mains ridées maniaient les épices avec une grâce infinie. Elle sourit à Pablo, ses yeux pétillants d'histoires à raconter.

— "Viens, mon petit" dit-elle d'une voix douce.

— "Aujourd'hui, je vais te montrer comment préparer le colombo de poulet. C'est un plat qui réchauffe le cœur et l'âme."

Pablo s'approcha, intrigué. Il aimait déjà le colombo, ce mélange subtil de viande, de légumes et d'épices. Mais il n'avait jamais osé

le cuisiner lui-même. Mémé Rosalie lui tendit un couteau ébréché et un oignon frais.

— “Commence par émincer l’oignon, c’est la base de tout.”

Pablo s’exécuta, les larmes aux yeux. L’oignon céda sous la lame, libérant son parfum sucré. Mémé Rosalie lui raconta alors l’histoire du colombo, comment les esclaves africains avaient apporté leurs recettes et leurs traditions dans les plantations de canne à sucre. Comment chaque famille avait sa propre version du plat, avec des secrets jalousement gardés.

— “La cuisine, mon petit” dit-elle en mélangeant les épices dans un mortier « c’est bien plus qu’une simple nourriture. C’est un héritage, une façon de dire qui nous sommes. Et toi, Pablo, tu as ça dans le sang.”

Pablo hocha la tête, absorbant chaque mot. Il se sentait connecté à quelque chose de plus grand, à une histoire qui le dépassait. Mémé Rosalie lui montra comment mariner le poulet, comment doser le piment, comment laisser mijoter lentement jusqu’à ce que les saveurs se mêlent et dansent ensemble.

— “La cuisine, c’est aussi une forme de magie” dit-elle en lui tendant une cuillère en bois. “Goûte, Pablo. Goûte et laisse-toi emporter.”

Pablo prit une bouchée du colombo. Le monde s’effaça autour de lui. Il sentit les épices chatouiller sa langue, le poulet fondre dans sa

bouche. Et dans ce moment, il sut. La cuisine serait sa voie, sa passion, son refuge.

— “Merci, Mémé” murmura-t-il “Je ne l’oublierai jamais.”

Mémé Rosalie lui sourit, ses yeux brillants d’émotion.

— “Non, mon petit. La cuisine ne t’oubliera pas non plus.”

Chapitre 2

L’atelier de cuisine

En entrant au collège, Pablo découvre la SEGPA. En 4ème, les salles de classe traditionnelles laissent place à des ateliers pratiques. C’est dans l’atelier de cuisine que Pablo se sentit enfin à sa place. Les ustensiles de cuisine deviennent ses alliés, les légumes ses complices. Il apprend les bases de la gastronomie, découvre les secrets des sauces et des marinades. Les épices, ces petits trésors colorés, deviennent sa palette de couleurs.

Madame Lula, la professeure de cuisine, est une femme au visage sévère mais au cœur tendre. Elle a les cheveux grisonnants et des mains calleuses, témoins de nombreuses années passées derrière les fourneaux. Elle observe Pablo avec un mélange d'intérêt et de scepticisme. Après tout, il est le seul élève masculin de la SEGPA à avoir choisi l'atelier de cuisine. Les autres préfèrent les machines, les outils, les plantes. Pas Pablo.

Un matin, juste avant les vacances de Pâques, alors que les premiers rayons de soleil filtrent à travers les fenêtres de l'atelier, Madame Lula rassemble les élèves autour d'une grande table

en inox. Les casseroles brillent, les couteaux sont affûtés. Pablo sent son cœur battre plus fort. C’est ici qu’il veut être, entre les marmites fumantes et les odeurs envoûtantes.

— “Bonjour à tous” dit Madame Lula d’une voix grave “aujourd’hui, nous allons préparer un plat traditionnel guyanais : le bouillon d’awara. C’est un mélange de viande, de légumes et de fruits du palmier awara. C’est un plat que vous connaissez tous et que nous allons refaire ensemble, afin de proposer une dégustation pour vos camarades et les enseignants.”

Pablo écoute attentivement. Il se souvient des récits de Mémé Rosalie sur les repas de famille, les dimanches où les cousins se retrouvaient autour d’un grand chaudron de bouillon. Il se

souvient des rires, des chants, des odeurs de feuilles de persil et de piment. Et il sait que c’est là qu’il veut puiser son inspiration.

Les élèves s’affairent. Les couteaux s’agitent, les légumes tombent en pluie colorée. Pablo émince les oignons avec une concentration

féroce. Madame Lula passe derrière lui, observant chaque geste.

— “Pas mal,” dit-elle.

— “Mais n’oublie pas de garder le dos droit. La cuisine, c’est aussi une question de posture.”

Pablo hoche la tête. Il sent la sueur perler sur son front. Les autres élèves le regardent avec curiosité. Ils ne comprennent pas pourquoi il s’acharne autant. Pourquoi il choisit la cuisine plutôt que les machines ou les outils. Mais Pablo sait. Il sait que c’est ici qu’il peut

exprimer sa créativité, sa sensibilité, sa passion.

— “Madame Lula” ose-t-il “pourquoi la cuisine ? Pourquoi vous n’êtes pas prof de maths ou de physique ?”

La professeure sourit.

— “Parce que la cuisine, mon cher Pablo, c’est la vie. C’est la fusion des éléments, la danse des saveurs, la symphonie des textures. Et toi, j’ai l’impression que tu as ça en toi.”

Pablo rougit. Il se sent pousser des ailes. Il sait que le chemin sera difficile. Les autres élèves le

taquineront, les professeurs douteront de ses capacités. Mais il est prêt. Prêt à affronter les épreuves, à relever les défis. Car il sait que la cuisine est bien plus qu'une simple activité : c'est sa voie, sa passion, son refuge.

Et dans l'atelier de cuisine, entre les marmites et les épices, Pablo trouve enfin sa place.

Chapitre 3

Le défi de la 3ème

L’année de 3ème est cruciale pour Pablo. Il doit obtenir son CFG (Certificat de Formation Générale) et préparer le brevet professionnel. Mais les obstacles sont nombreux. Son absentéisme persiste, et ses résultats scolaires restent en dents de scie. Les professeurs doutent de sa capacité à réussir. Pourtant, Pablo ne fléchit pas. Il sait que la cuisine est sa voie.

Madame Lula, toujours aussi sévère mais de plus en plus bienveillante, observe Pablo avec une lueur d'espoir dans les yeux. Elle a remarqué son acharnement, sa détermination.

— "Pablo," lui dit-elle un jour "la cuisine, c'est comme la vie. Parfois, il faut mélanger les

ingrédients, ajuster les proportions, et laisser mijoter lentement. Tu es sur la bonne voie.”

Pablo travaille dur. Les nuits sont courtes, les casseroles fument. Il révise les recettes comme on révise des leçons. Il apprend à gérer le stress des examens, à jongler entre les matières fondamentales et la révision de ses oraux. Les autres élèves le taquinent toujours, mais il s’en moque. Il sait que la cuisine peut être aussi exigeante que les mathématiques ou le français. Chaque plat est un défi, chaque service une épreuve.

Un jour, alors que la fin de l’année approche, Madame Lula convoque Pablo dans son bureau.

— “Assieds-toi,” lui dit-elle.

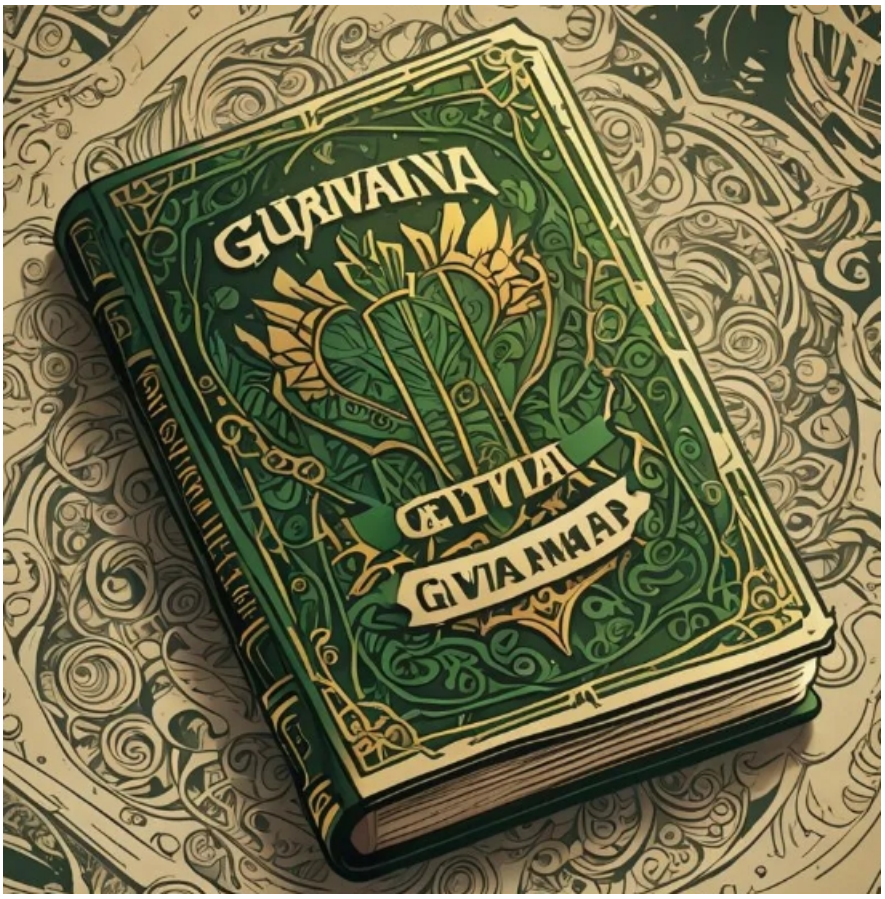
— “Je veux te parler du brevet professionnel. C’est une étape importante. Si tu réussis, tu pourras travailler dans n’importe quelle cuisine, n’importe où dans le monde.”

Pablo hoche la tête. Il sent son cœur battre plus fort.

— “Je ferai de mon mieux, mais moi je veux rester en Guyane” dit-il.

La professeure lui tend un livre épais, rempli de recettes, de techniques, de conseils.

— “Voici un petit cadeau pour t’encourager” dit-elle.



— “Il te servira en CAP : la cuisine, c’est aussi une question d’instinct. Écoute ton palais, suis ton intuition.”

Pablo s’immerge dans le livre. Les pages se tournent, les mots dansent. Il découvre les

secrets des sauces, les astuces pour réussir une pâte feuilletée, les combinaisons de saveurs qui font vibrer les papilles. Entre le travail et les révisions, il s’entraîne encore et encore, jusqu’à ce que les gestes deviennent automatiques, jusqu’à ce que les casseroles obéissent à sa volonté.

Le jour du brevet arrive. Pablo est nerveux, mais déterminé. Il sent les regards des examinateurs sur lui, leurs jugements silencieux. Mais il se concentre, respire profondément, et laisse la cuisine le guider. Son sujet est le même que celui du CFG, il porte bien entendu sur le thème de la cuisine.

Quand les résultats tombent, c’est la délivrance. Pablo a réussi. Il obtient son CFG et brevet professionnel. Madame Lula lui sourit, fière.

— “Tu es un vrai chef, Pablo,” dit-elle. “Ne l’oublie jamais.”

Et ainsi, Pablo franchit une nouvelle étape. Il sait que le chemin est encore long, mais il est prêt. Prêt à affronter les cours et les cuisines du CAP qu’il va faire à Cayenne.

Chapitre 4

La roulotte

Après le collège, Pablo poursuit sa passion. Il intègre un lycée professionnel Melkior-Garré en CAP Cuisine. Les journées sont longues, les épreuves nombreuses. Mais Pablo est dans son élément. Il apprend, grâce au restaurant d'application, à créer des menus, à marier les saveurs. Et puis après l'obtention de son diplôme, à force d'acharnement, de travail, de stages, vient l'ouverture de sa propre roulotte : "La Rosalie". Sur les marchés de

Kourou, il propose des plats traditionnels revisités, des acras croustillants, des colombos parfumés.

Les habitants de Kourou et les touristes se pressent autour de sa roulotte sur le parking de la pointe des Roches en face de l'hôtel. Ils

découvrent la cuisine de Pablo, son histoire, sa passion. Et bientôt, “La Rosalie” devient une étoile montante de la scène culinaire guyanaise. Pablo a trouvé sa voie, sa façon de raconter des histoires à travers les plats. Et dans chaque bouchée, c’est un peu de son âme qu’il partage avec le monde.

Un après-midi brûlant, alors que le soleil se couche sur la plage de Kourou, Pablo s’affaire derrière son comptoir. Les casseroles fument, les épices chatouillent ses narines. Les clients font la queue, impatients de goûter ses créations. Il y a Madame Lula, venue spécialement pour déguster son fameux

colombo de crevettes. Il y a aussi Tonton Léon, le pêcheur du coin, qui ne jure que par ses acras de morue.

— “Alors, Pablo” dit Madame Lula en léchant sa cuillère “c’est toujours aussi délicieux. Tu as vraiment trouvé ta voie.”

Pablo sourit, tout en continuant de préparer les commandes.

— “Merci, Madame. C’est grâce à vous, à Mémé Rosalie, à tous ceux qui ont cru en moi.”

Tonton Léon s’approche, son chapeau de paille vissé sur la tête.

— “Eh bien, ti chef ” dit-il en avalant un acra “tu as réussi à me faire aimer la cuisine. Et ça, c’est un exploit !”

Pablo rit. Il se souvient des moqueries des autres élèves, des doutes des professeurs. Mais il a persévéré. Il a obtenu son CFG et son brevet professionnel puis son CAP avant de se lancer dans l’aventure de l’entrepreneuriat. Il a travaillé dans des restaurants à Cayenne et Kourou, appris des grands chefs, affiné ses techniques. Et maintenant, il est là, derrière sa roulotte, à servir des plats qui font vibrer les papilles.

— “Tu sais, Tonton,” dit-il en mélangeant les épices dans une sauce créole,

— “la cuisine, c’est bien plus qu’une simple activité. C’est un moyen d’expression, une façon de raconter des histoires. Et moi, j’ai tellement d’histoires à raconter.”

Tonton Léon hoche la tête.

— “Alors raconte, petit chef. Raconte-nous tes histoires.”

Et Pablo se met à cuisiner. Il prépare un rougail saucisse, un gratin de papayes, un flan coco. Et à chaque plat, il raconte. Il raconte les dimanches chez Mémé Rosalie, les odeurs de

vanille et de cannelle. Il raconte les nuits blanches à réviser les recettes, les épreuves du brevet professionnel. Il raconte les sourires des clients, les larmes d’émotion.

— “Voilà,” dit-il en remplissant généreusement les barquettes “c’est ma façon de dire merci. Merci à la cuisine, à la vie, à tous ceux qui m’ont soutenu.”

Les clients dégustent, les yeux brillants. Ils sentent l’amour, la passion, l’âme de Pablo dans chaque bouchée. Et dans cette roulotte, face à la mer, une étoile brille. L’étoile de Pablo, le petit chef qui a suivi sa voie, sa passion, son refuge.