

**Il ne faut pas avoir peur de l'échec,  
c'est ainsi que l'on progresse.  
Ayez confiance en vous et vous y arriverez.**

## Wassim Trabelsi, un cuisinier sans frontière



### MON PARCOURS EN MFR

**2009-2010** CAP Agent polyvalent de restauration

**2010-2013** Bac pro Restauration option Organisation et production culinaire

**2013** CAP Cuisine  
MFR du Ribéacois (24)



**Toujours en quête de connaissances et de découvertes, Wassim est un cuisinier passionné, qui n'hésite pas à multiplier les expériences à l'étranger. Actuellement il est au Canada.**

**M**a voie dans la cuisine était toute tracée. Pourtant, mes premiers pas ont été un peu chaotiques. J'ai démarré par un CAP Cuisine; j'officialisais dans un restaurant gastronomique, mais c'était trop dur et exigeant pour un début... et il n'y avait aucune reconnaissance. Entre-temps, ma mère a déménagé en Dordogne où j'ai repris un CAP Agent polyvalent de restauration, mais je me suis ennuyé, ce n'était pas pour moi. J'ai enchaîné avec un bac pro Restauration où j'étais apprenti dans un hôtel 4 étoiles qui proposait une cuisine de brasserie et gastronomique. Là, j'ai vraiment appris le métier. Et lors de la dernière année de mon bac, j'ai passé le CAP Cuisine en candidat libre que j'ai validé.

### Deux ans au Canada

Après le bac, mention bien, j'ai décidé de partir à la recherche d'un emploi saisonnier. Un beau matin, j'ai pris ma voiture et quelques affaires, direction les Alpes : j'ai déposé mon CV dans différentes stations, et très vite, je me suis retrouvé chef de partie à Megève. Un an après, je suis parti en Corse, dans un restaurant une étoile au guide Michelin, c'était dur mais enrichissant. En novembre 2015, départ pour l'Angleterre, où j'ai travaillé dans un palace, le Coworth Park à Ascot. Depuis je parle anglais couramment. Je suis revenu en France, à Poitiers, où j'ai occupé mon premier poste de sous-chef et chef dans un Relais & Châteaux, 4 étoiles. Le barman de l'endroit m'avait encouragé à partir pour la Nouvelle-Zélande. Je n'ai pas tardé à y aller : sur place, j'ai trouvé un appartement, ouvert un compte, une ligne téléphonique et accepté

## Charles Fourreau, second en cuisine au restaurant « l'Atelier » de Joël Robuchon à Shanghai

**P**etit, je passais beaucoup de temps en cuisine avec ma mère pour préparer les repas familiaux. C'est à l'âge de 12 ou 13 ans que j'ai décidé de devenir cuisinier. Toute ma formation s'est déroulée à la MFR de Saint-Michel-Mont-Mercure, un établissement exemplaire.



### MON PARCOURS EN MFR

**2006-2017** CAP Cuisine

**2007-2009** BEP Cuisine

**2009-2011** Bac pro Cuisine

MFR de Saint-Michel-Mont-Mercure (85)

Je m'estime chanceux d'avoir pu évoluer dans cette école. J'ai découvert la passion du métier lors d'un stage en bac pro chez Charles Barrier à Tours, une étoile au guide Michelin à l'époque. La pression était énorme et la rigueur presque militaire, mais j'apprenais beaucoup et très vite. J'ai adoré cet esprit de compétition entre apprentis ! À la fin de mon apprentissage, j'ai eu la chance de rencontrer le bras droit de Joël Robuchon. Une place se libérait dans son labo-

ratoire à Paris. Je n'ai pas hésité une seconde ! Par la

suite, mes nombreux déplacements avec Joël Robuchon en Asie m'ont donné envie d'y travailler. Il m'a proposé d'intégrer son nouveau restaurant, l'Atelier, à Shanghai. C'est la personne la plus exigeante que j'ai jamais rencontrée. Une phrase de lui me sert de guide : « *On ne peut pas faire de bonne cuisine si on n'aime pas les gens* ». Je souhaite poursuivre mon aventure à Shanghai, devenir chef exécutif, et, un jour peut-être, avoir mon propre restaurant. ●

un poste dans un restaurant, le plus réputé de l'île, en moins de 24 heures ! Je suis rentré en France fin 2018, pour quelques semaines, mais je me sens mieux à l'étranger. Depuis le début de l'année 2019, je suis au Canada, je compte y rester au moins deux ans, et après, peut-être découvrir les États-Unis ou l'Amérique du Sud... ●

### LES petits secrets DE MA RÉUSSITE

“ Mes anciens moniteurs à la MFR sont devenus des amis. Ils étaient très à l'écoute, toujours présents quand ça n'allait pas. Sinon, pour réussir, il faut foncer, aller de l'avant, et ce n'est pas grave de commettre une erreur. Je conseille aux jeunes d'acquérir une expérience à l'étranger, particulièrement en Nouvelle-Zélande ou en Australie, où les Working Visas sont faciles à obtenir. Ces pays permettent des expériences inoubliables ! ”

Wassim Trabelsi