

Yoann Gérard Huet, 3^e lauréat

« Concourir pour progresser »

Sous-chef du Gabriel* à Bordeaux, le restaurant de François Adamski, MOF 2007 après avoir été lauréat du Bocuse d'or en 2001, Yoann Gérard Huet ne pouvait rêver meilleure école. Comptant à son actif quelques belles récompenses, il ajoute à son palmarès le trophée Challenge Espoir de l'ICC.

Gérard Huet a vu le jour le 28 mai 1975 à Loches en Indre-et-Loire. Il pourrait donc paraphraser Rabelais : « Je suis né et ai été nourri jeune au jardin de France ». Et bien nourri tant les talents conjugués de sa grand-mère et de sa mère éduquèrent son palais. Pour avoir vécu à la ferme, Madeleine lui inculque le goût de l'authentique. Quant à sa mère Rolande, elle n'hésite pas à se lancer dans des recettes contemporaines puisées dans la presse féminine. Une approche ludique des fourneaux à laquelle se joint souvent Yoann avant de s'enfermer tout seul dans la cuisine le dimanche après-midi, plutôt que de s'ennuyer devant la télé, à l'heure de l'émission L'École des fans de Jacques Martin. Yoann inspecte le frigo se demandant ce qu'il va bien pouvoir cuisiner pour le dîner.

À 13 ans, son poulx rôti est très apprécié et, comme les études, ce n'est pas ce qui l'intéresse malgré un carnet trimestriel très présentable, il manifeste le désir de devenir cuisinier. Pas d'objection, si ce n'est ce bémol marital en chœur par la famille : « Pas de vie de famille, pas d'horaires, ce sera le... bague ! » Qu'à cela ne tienne ! Yoann entre dans l'antichambre du bague, en l'occurrence le lycée hôtelier du Val-de-Loire à Blois. Heureux ! Les profs sont excellents avec un premier prix pour M. Jacques Deleombe qui, après avoir boursingué dans les plus prestigieuses enseignes, n'a pas son pareil pour communiquer à ses élèves la passion du métier.

