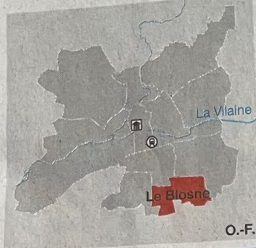


Rennes

L'itinéraire d'un jeune chef cuisinier, venu du Blosne

Le jeune Amaaka, 16 ans, transmet sa passion pour la gastronomie, née tôt. Il est avide de participer, auprès des habitants, aux événements du quartier du Blosne, au sud de la ville.



Portrait

Quand Amarbayasgalan Gantulkhuur, dit Amaaka, arrive au Blosne, il a deux ans. Sa famille a quitté la Mongolie, via les Pays-Bas, pour une vie meilleure. Le garçon est né à Rotterdam.

Son enfance est marquée par la douloureuse disparition de sa mère. Le petit garçon a dû apprendre à grandir, vite. Agé de 16 ans, il est devenu un adolescent rieur et volontaire. Déterminé, aussi. « J'ai dû me responsabiliser. » Sa personnalité s'est révélée dans son amour pour la cuisine. Ses premiers souvenirs remontent aux « buuz », des raviolis typiques, cuits à la vapeur, confectionnés avec sa belle-mère.

« Je n'étais jamais allé au restaurant »

À 9 ans, il a participé à un atelier, dans le cadre d'un partenariat entre la Maison des squares, équipement socioculturel, et du restaurant La Grenouille à grande bouche (désormais fermé) : « Je n'avais jamais vu de cuisine professionnelle, ni de cheffe. Je n'étais même jamais allé au restaurant. J'ai eu un déclic. C'était une passion. Je n'imaginais pas en faire un métier. Si on m'avait dit qu'un jour, je serai en lycée hôtelier, je ne l'aurais pas cru. »

Au collège de la Binquenaie, qui accueille presque 600 élèves dans le quartier, Amaaka est bon élève. Excellent, même. Il prépare « des



La personnalité d'Amaaka s'est révélée dans son amour pour la cuisine.

(PHOTO : COLLECTION PERSONNELLE)

bretzels (pain typique), pour le cours d'allemand. » Deux enseignantes, Catherine Buhagiar et Sarah Bordes-Saurel, « font venir la fondation Paul Bocuse au collège (qui favorise la transmission des savoirs aux jeunes générations, en proposant des ateliers d'initiation culinaire). Et depuis, elles ont carrément ouvert une section cuisine et entreprise », énumère-t-il, avec enthousiasme. Elles lui parlent du lycée hôtelier de Dinard.

Aux portes ouvertes de l'établissement, en trente minutes, il sait que c'est sa voie.

« Avant, il y avait des chips ! »

Catherine Buhagiar guide Amaaka vers une filière en lien avec ses grandes capacités scolaires : sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR). « Je me suis jeté dans le vide. » Code vestimentaire

imposé, mallette de couteaux, tenues de cuisine et de service... Amaaka doit faire face, financièrement : « J'ai eu la prime internat et la bourse du mérite pour ma mention très bien, au brevet des collèges. »

Au Blosne, Amaaka met en œuvre son savoir-faire à destination des habitants : « J'ai monté une brigade, avec des jeunes du quartier, pour préparer la collation d'une assemblée générale. Avant, il y avait des chips ! »

Il parle culture avec la maraîchère Aline Desurmont, des Cois-verts, une association qui a ouvert une micro ferme urbaine et pédagogique et un potager, tout près du Triangle. « Les aromates, les épices... Et les livres ! Sans elle, je ne lirais pas autant ! »

Amaaka a du talent pour fédérer et relie souvent plusieurs structures du quartier entre elles. Aline Desurmont, également animatrice, témoigne : « Il aime s'impliquer, il est hyper curieux, il se bouge. Il a participé à tous les aspects de la vie du jardin avec gentillesse et une immense générosité. Il fait du bénévolat, peut guider les habitants dans des visites du potager, etc. On est devenu amis et vraiment, il m'épate ! »

« Une cuisine qui fait plaisir aux gens »

Quand Amaaka effectue ses premiers pas dans le monde du travail, les conditions le révoltent. Le job comprend de nombreuses heures supplémentaires non payées. Il le dit sans ambages. « Certains profitent, me prennent de haut, ne savent rien des quartiers et devraient peser leurs mots. » En revanche, à la Pie Muette, restaurant depuis soixante ans à Chanteple, il admire la cheffe Lisa Guillemot, l'ambiance et l'émulation propice à la cuisine. Amaaka veut faire « une cuisine qui fasse plaisir aux gens, avec une touche healthy (bonne santé), et surtout, avec une bonne équipe ! »

DU LUNDI AU SAMEDI
9H30 - 20H45