

# DJAMILA FROIDURE

## dans les coulisses de la cuisine gastronomique

**R**encontre Djamilia Froidure, cheffe cuisinière au service d'un diplomate, c'est la chance de pouvoir découvrir les coulisses d'un parcours et d'un métier d'exception, où l'excellence est de mise...

Pour cette Deuilloise, la passion pour la cuisine commence dès l'enfance. À l'époque, elle n'imaginait sûrement pas l'impressionnant parcours qui l'attendait. Avant de travailler dans le monde de la haute gastronomie et de la diplomatie, elle a dû faire ses preuves et travailler dur. « *Après mon BEP, j'avais pour objectif de faire une école hôtelière, mais en tant qu'enfant de la DDASS\*, on m'a vite demandé de quitter le foyer et on a essayé de me persuader que ce parcours n'était pas fait pour moi* », confie Djamilia. La jeune femme sait qu'elle devra pousser les portes seule si elle veut réaliser ses rêves. Elle insiste et passe un entretien en plein mois d'août avec le directeur du lycée hôtelier de Rouen. « *Avec tous les a priori autour des enfants de la DDASS, j'ai dû le convaincre. Il m'a finalement laissée ma chance. Mon parcours au lycée a été vraiment heureux et m'a confortée dans mon envie de travailler dans ce milieu* », explique-t-elle.

Grâce à cette détermination, Djamilia débute sa carrière dans un restaurant semi-gastronomique en Normandie. Elle raconte que cette expérience n'a pas été facile du tout, mais c'est aussi là qu'elle a le plus appris. Avec des épaules plus robustes, elle monte à Paris et entredans le groupe hôtelier français Accor où elle gravit les échelons. Elle intègre plus tard les bateaux-restaurants de la capitale, avant d'être embauchée pour le traiteur haut de gamme Potel et Chabot où elle restera six ans. « *Cette étape a été passionnante, je travaillais en brigade en tant que chef de partie, on a préparé de grands événements, comme au château de Vaux-le-Vicomte ou encore au village de Roland-Garros, avec 4000 à 5000 couverts par jour* », décrit-elle. Cette expérience, avec de nombreuses exigences, n'a fait que conforter la cuisinière dans sa vocation pour la haute gastronomie et le service d'excellence. Elle travaille ensuite, pendant un an, en tant qu'intérimaire, dans les palaces parisiens, au Bristol, au Ritz et au Meurice.

« *Je me déplaçais pour des missions courtes, pour un prince qui venait dîner avec toute sa famille par exemple. C'était passionnant, mais physiquement difficile et avec beaucoup de pression et des horaires décalés* », confie-t-elle.

Après ces solides expériences, Djamilia entre dans les ministères. Au service d'hommes et femmes d'État, elle prépare une cuisine de qualité à déguster sur des temps de pause très courts. « *Ces personnes ont peu de temps pour manger et tout doit être parfait. Ce sont des moments de répit quand l'actualité est difficile* », explique Djamilia. Après dix ans auprès de ministres et chefs de cabinet, elle postule pour travailler au service d'un diplomate en résidence, en tant que cheffe de cuisine. Dans l'enceinte d'un hôtel particulier situé à Paris, elle prépare une cuisine gastronomique pour les repas officiels et des plats « *comme à la maison* » pour le quotidien du diplomate et de sa famille.

« *Je me dois de bien connaître les goûts, les préférences et les différents régimes alimentaires des personnes pour qui je travaille. Il y a un esprit de confiance entre le diplomate et moi* », explique-t-elle. Pour la Deuilloise, le challenge est d'épater les invités lors des repas officiels. Il faut les impressionner visuellement et gustativement, donner un effet « *waouh* », parce qu'il y a un véritable enjeu ! La difficulté ne s'arrête pas là, Djamilia doit aussi et surtout faire preuve d'une imagination constante et ne jamais servir deux fois le même plat. « *Si une assiette ne plait pas, c'est un échec et je*

*le prends pour moi* », raconte-t-elle. À côté de cela, elle parle de son métier avec beaucoup de plaisir. Elle se dit libre dans ses réalisations, libre de choisir ses produits et les contraintes sont vues comme des challenges. « *Je suis heureuse de vivre cela. C'est un métier où l'on recherche la qualité, où l'on doit être loyal, discret et très organisé* », affirme-t-elle.

Et l'avenir ? Djamilia se voit peut-être ouvrir un jour son propre restaurant, une bonne brasserie, avec des plats simples et de qualité. « *J'ai déjà la chance de travailler de ma passion, alors je ne suis pas pressée* », conclut-elle. ■

...  
**le challenge  
est d'épater  
les invités  
lors des repas  
officiels...**

\* Direction départementale des Affaires sanitaires et sociales

