

Chaque assiette est une création pour Jean-Claude Chartrand

Diplômé du Collège d'Alfred en 1989

*Katherine Levac, collaboration spéciale au Journal Agricom**

Aimable, spontané et doué d'un sens de l'entregent remarquable, Jean-Claude Chartrand, sous-chef au restaurant quatre étoiles, l'Orée du bois, semble non seulement adorer son métier, mais excelle dans celui-ci.

Un séjour concluant

C'est lors d'une journée "portes ouvertes" au Collège d'Alfred que Jean-Claude tombe sous le charme. L'institution est non loin de chez lui et la vie en résidence lui semble extrêmement intéressante. Surtout, elle prodigue son enseignement en français dans un programme en supervision des services alimentaires.

Étant le seul jeune homme de sa classe, Jean-Claude n'a pas de mal à se démarquer des autres. Il réussit ses cours avec facilité parce qu'il dit aimer son domaine. « Le Collège m'a permis de reprendre confiance en moi... »

En dehors des cours, Jean-Claude participe aux jeux d'hiver et s'amuse beaucoup au Collège... « Je me rappelle avoir fait une très bonne imitation de la directrice de ma section, Jocelyne Sarault. Avec le costume, j'étais semble-t-il très ressemblant... »

C'est en juin 1989, son diplôme en main et des projets plein la tête, qu'il quitte la petite famille du Collège d'Alfred.

Un dur à cuire qui rêve de cuire?

Natif de Rockland, le plus jeune d'une famille de huit enfants, Jean-Claude a toujours eu les deux pieds dans la cuisine. « Quand j'étais petit, c'est moi qui faisais les œufs et le bacon pour mes frères et sœurs le matin, j'aimais beaucoup la cuisine... »

À l'adolescence, l'école ne l'intéresse aucunement et toutes les portes lui semblent fermées. Il lui reste bien sûr, sa passion pour la cuisine, mais qui veut avouer à ses amis qu'on aime faire à manger quand on est un dur à cuire de 17 ans? « Je travaillais en construction à l'adolescence et, je détestais. Souvent, je me disais en moi-même: ça serait tellement mieux de cuisiner! »

Le voyage fait le cuisinier

Après ses études au Collège, Jean-Claude amorce un emploi comme chef dans les cuisines du Château Montebello tout en donnant des cours au Campus d'Alfred. Cependant, au courant de l'année 1990, il s'inscrit à un programme d'échange entre les collèges ontariens et la Chine, où il a la chance d'étudier l'art culinaire dans un tout autre environnement et cela durant quatre mois.

Emballé par son voyage, il veut recommencer l'expérience. Cette fois-ci, il s'attaque à la capitale de la fine cuisine: la France. Diplômé de l'Université du vin Suze-la-Rousse, Jean-Claude est le candidat parfait pour l'obtention d'un poste de sous-chef dans les cuisines de l'Orée du Bois qui offre une cuisine française et régionale.

« L'Orée est un endroit familial où tout le monde se connaît. J'ai la chance ici d'exercer ma passion tout en restant créatif et stimulé. » Jean-Claude est reconnaissant de l'esprit de famille qui règne au restaurant.

Avec l'Orée du bois, il a aussi la possibilité de travailler avec le Collège d'Alfred pour les camps d'été Petit chef. Selon lui, la cuisine cache un côté très artistique qui laisse place à la création et à l'imagination.

« Un jour, lorsque j'ai demandé à Jean Claude comment il trouvait la nourriture à un tel restaurant, il m'a répondu: "c'est bien mais il n'y a pas d'amour". C'est donc lui qui m'a fait voir que pour faire de la bonne cuisine, il faut qu'il y ait de l'amour. Ce propos continue de m'inspirer », raconte Nicole Tessier, qui a été coordonnatrice des camps d'été Petit chef au Campus d'Alfred.

Un futur qui mijote...

Sous-chef à l'Orée du bois depuis maintenant 10 ans, aujourd'hui marié et papa d'une petite fille de deux ans, Jean-Claude se dit heureux et motivé dans ce qu'il fait. Toutefois, il se dit ouvert en ce qui concerne les occasions qui pourraient se présenter à l'avenir.

Il semble que Jean-Claude ne dit pas non aux expériences de formation ou à l'éducation dans son domaine. Transmettre ses connaissances serait pour lui une chance inouïe de partager son amour pour l'art culinaire...« Quoi de plus important que de bien manger dans la vie? »