Chef de cuisine à Yaoundé

Jean Hue est formateur cuisine et traiteur. Il revient d'une mission de trois mois auprès du Moulin de France à Yaoundé, qui propose une cuisine européenne et une forte activité traiteur, à destination des ambassades et des ministères.

Jean Hue et son collègue camerounais. Photo DR

Par Jean Hue La Réunion et Maryvonne Soudy Morbihan

Un environnement favorable

Le demandeur est Le Moulin de France, entreprise à l'origine renommée en boulangerie et pâtisserie depuis plus de dix ans. L'établissement, ouvert 24h/24, avec trois équipes cuisine et salle, fait partie d'un beau complexe agroalimentaire sur trois étages, dans le quartier des affaires Bastos de la capitale Yaoundé.

Depuis deux ans, il compte une jolie salle de restauration avec de nombreux salons plus intimes, bien agencés autour d'un bar spacieux.

La mission demande un « volontaire avec une expérience avérée de cuisinier en restauration, qui sera capable d'innover en matière de création de recettes, plats et menus et d'accompagner une équipe en place ». C'est en tous points conforme aux compétences de Jean Hue, qui achève ici sa cinquième mission dans le domaine alimentaire.

Une tâche ardue

Mais Jean prend très vite la mesure de ce qui l'attend : la direction est manifestement dépassée par l'ampleur des règles d'hygiène en restauration. Il faut réorganiser les emplois du temps, revoir la réglementation en hygiène de la profession, connue par l'ensemble du

personnel mais non appliquée. Il est en effet bien difficile de faire adopter dans le temps le bon gestuel, la mise en place des documents de suivi, le contrôle de température, l'étiquetage des produits ; les

directives, comprises un jour, sont souvent délaissées le lendemain…

Au Moulin et au four

La direction du Moulin de France a beaucoup apprécié l'engagement de Jean, présent sur tous les fronts. Bien consciente des problèmes à régler, elle sait qu'un véritable changement en profondeur est indispensable. Cela ne l'empêche pas de continuer à fonctionner dans l'état actuel, mais il est clair qu'elle aurait besoin à long terme d'un responsable en restauration et production.

D'autant qu'il est également question de fonder dans un avenir proche une école hôtelière cuisine et salle avec l'esprit Moulin de France, au 4e étage de ce bâtiment neuf comprenant six étages. Autre challenge…