

ÉVÈNEMENTS PASSÉS

Notre Assemblée Générale a rencontré un vif succès, la salle des Sans Soucis était pleine. Mme Frédérique Meunier, députée, nous a vivement félicités pour le dynamisme de l'association première en nombre adhérents « Générations Mouvement » du département.

Mme Londeix maire de Varetz nous a informés que la salle Colette sera en travaux de longs mois. L'organisation d'animations en est compromise.

Mr Cluzan président de GM de la Corrèze a déroulé le programme des activités de GM pour le printemps 2024.



Nous avons la joie d'accueillir 2 nouveaux membres au CA :
J-C Schmidt et Virginie Mercier.

La collégiale est reconduite faute de candidatures.

L'AG a été suivie d'un délicieux repas. L'animateur a su mettre une très bonne ambiance durant l'après-midi. L'apéritif et l'animation ont été offerts par le club.

N°2 - 2024

Club des Sans Soucis



Le repas de la convivialité aura lieu le 23 mars au

MARRAKECH

28 ter Av. Edouard Herriot BRIVE

COUSCOUS

Par personne : 1 merguez + 2 morceaux de poulet
Ou 2 brochettes ou 2 boulettes ou 2 morceaux d'agneau

Dessert au choix

Salade d'oranges ou pâtisseries ou glace ou sorbet

Une bouteille de vin pour 5 (Boulaouane)

Eau plate et pétillante

Thé à la menthe ou café

Pour les végétariens couscous végétarien à base de légumes

Menu à 30 €

L'inscription **au plus tard le 13 mars**, accompagnée du règlement à l'ordre des Sans Soucis, est à faire auprès de Michel Roumeau (06 71 92 89 93)

Un covoiturage sera proposé devant le Club pour un départ à 11h30. **Attention nombre de places limité !!!**

Voyage surprise organisé par Marie-Odile le 7/7/24

A compter de ce numéro, nous allons à la rencontre des adhérents des Sans Soucis qui vont nous faire découvrir leurs métiers ou leurs passions.

Vous allez retrouver cette rubrique

Dans les ruelles de Varetz

dans nos futurs journaux.

Nous commençons avec Jean-Pierre, cuisinier pendant de nombreuses décennies.

Jean-Pierre, pourquoi cuisinier ?

Mon père était lui-même cuisinier et j'ai eu la vocation très jeune. A l'âge de 14 ans, je suis devenu "arpète" à Limoges, après différents diplômes, commis de cuisine, l'armée et enfin chef à l'hôtel de la Piste à LIMOGES (aujourd'hui disparu). A l'âge de 20 ans, je suis revenu dans ma région pour travailler à l'hôtel Gilbert à Argentat comme second de cuisine où j'ai rencontré mon épouse Monique.

Quels type de cuisine préfères-tu ?

Tout d'abord, je suis un disciple d'Auguste ESCOFFIER dont 2 des principaux préceptes sont des brigades rationalisant la répartition des tâches dans l'équipe et en veillant à l'image de marque du cuisinier (propre, méticuleux, non buveur, non fumeur, ne criant pas). Je me suis spécialisé dans la cuisine régionale.

Ta carrière ?

En 1973, je suis parti à Courchevel faire la saison d'hiver au restaurant/crêperie La Cordée où nous proposons un choix de plus de 100 crêpes sur notre carte. Un rythme épuisant: service de midi, crêpes l'après-midi, 18h/jour et pratiquement 7 jours/7. Cela m'a permis de rencontrer les chefs des grands hôtels de la région et aussi de côtoyer le show-biz: Chantal GOYA, Richard ANTHONY, ...

Puis j'ai rencontré Albert PARVEAUX et je suis resté 20 ans à Castel-Notel pendant la saison d'été. J'ai obtenu un macaron Michelin mais je ne suis pas friand de ce genre de distinction. J'ai effectué des stages au Crillon à Paris, chez les frères TROISGROS à Roanne.

Cela a duré jusqu'au JO d'Albertville en 1992, date à laquelle nous avons décidé d'arrêter de faire nos valises tous les 6 mois et avons dit stop à l'itinérance.

Nous avons pris en gérance le château de la Fleunie pendant 3 ans, une année sabbatique a suivi qui a duré 1 mois. Le Petit Clos à Ussac est devenu notre nouveau "bureau" et ce, pendant 10 ans. Là aussi, j'ai obtenu un BIB. Et en 2004, je suis parti à la retraite.

Et la vie de famille dans tout ça ? pas d'amis sauf dans la profession, et avec notre fille, c'était difficile (6 mois d'internat dans une école, 6 mois dans une autre). Une vie de nomade.

Des regrets ? Peut-être de ne pas m'être installé à mon compte.

Les critiques ? Quand c'était négatif, j'avais du mal à accepter mais cela me remettait en question et quand c'était positif: champagne !

Des anecdotes ? Courchevel: buffet de la mer au menu, les frigos remplis donc obligation de mettre le reliquat de poissons dans la rue sous la neige. Ce jour là, la municipalité a fait passer les déneigeuses qui ont happé les caisses et expédié les poissons en l'air tel un feu d'artifice. J'ai dit à mes troupes, demain au menu, soles en vol au vent !

Merci Jean-Pierre et à bientôt dans nos ruelles

