

1^{er} échange en visioconférence depuis Londres avec
M. Gilles QUILLOT, chef à l'Ambassade de France au Royaume-Uni.



L'ambassade se trouve à Londres capitale du Royaume-Uni et son ambassadrice est depuis 2022 Mme Hélène Tréheux-Duchêne.



Son cursus :

A partir de la 6^{ème}, il habitait en Normandie à Colombelles, à côté de Caen. La ville comptait environ 3 à 4000 habitants.

M. QUILLOT dit qu'à cette époque pour les jeunes la seule opportunité c'était l'usine, la sidérurgie SMN (Société métallurgique en Normandie) ou Renault (véhicules industriels) ou encore la cimenterie. C'était la seule perspective d'emploi.

M. QUILLOT rappelle qu' »il ne faut jamais douter de soi ».

Sa volonté depuis la 6^{ème}-5^{ème} était de devenir cuisinier.

Sa maman était un peu perplexe mais l'a laissé faire par contre le conseiller d'orientation lui ne voulait pas.

Après la 3^{ème}, il est allé à Blois pour préparer un Brevet de Technicien Hôtelier. A 15 ans ½, il prenait le train (250 kms) le dimanche soir pour rejoindre son internat et rentrait le vendredi soir. C'était un peu dur de quitter sa maman. Cela a duré 3 ans.

Le bac en poche, il voulait voyager. Il a effectué un tour de France, en commençant par le Sud, puis Royan.

Un jour, un chef lui a dit qu'il partait en hiver à Saint-Barthélemy. Il y est allé et y a passé 9 mois. « Ça a été une révélation ! »

1^{er} échange en visioconférence depuis Londres avec

M. Gilles QUILLOT, chef à l'Ambassade de France au Royaume-Uni.

Rentré en France, il a effectué les saisons et on lui a proposé d'aller travailler aux Etats-Unis au Colorado comme pâtissier, précisément à 2750m d'altitude et une station de ski.

Le Colorado est un État des montagnes de l'Ouest américain dont la capitale est Denver. C'est une ville qui a une histoire avec ses chercheurs d'or.

Ce fut une expérience exceptionnelle, il a pu voyager car son entreprise fermait 4 mois par an, deux mois en hiver/printemps et deux mois à l'automne.

De retour en France, il a effectué son armée.

Il rappelle que **c'est primordial de respecter les gens avec qui vous travaillez surtout ceux qui sont en-dessous de vous.**

M. QUILLOT nous parle aussi de sa rencontre avec un apprenti à Poitiers et de son commandant à l'armée à qui il avait dit qu'il était intéressé de travailler à l'ambassade de France. Les connaissances, les rencontres, le respect mutuel, cette alchimie combinée avec le hasard, la bonne étoile, ..., le commandant reçoit un appel pour une offre d'emploi de chef cuisinier à l'ambassade en Angleterre et c'est ainsi qu'il arriva à Londres en septembre 1997 jusqu'à aujourd'hui.

Ce qu'il faut retenir :

Toujours respecter les gens avec qui vous travaillez et prendre les opportunités quand elles viennent. Avoir envie ! Ne pas rester dans un cocon trop protecteur, le monde est à vous ! Si vous avez une opportunité, saisissez-la même s'il faut travailler le dimanche. Il faut choisir, ne pas hésiter à mettre ses intérêts personnels de côté.

Ne laissez personne vous dire que ce n'est pas possible, c'est possible !

M. QUILLOT était le seul cuisinier de sa famille hormis son parrain était cuisinier en cantine dans un restaurant d'entreprise. Il l'a aidé plusieurs fois.

Il invite nos jeunes à voyager. En Angleterre, à cause du Brexit, les jeunes anglais ne peuvent plus aller travailler en Europe.

Tout est ouvert, ne pas se mettre de barrières !

M. QUILLOT nous parle aussi de sa relation avec la Martinique. Il travaille avec l'association **Valcaco*** qui promeut le cacao de Martinique.

* L'association des producteurs de cacao de Martinique, **VALCACO**, a été créée, en 2015, dans le but de relancer une filière cacao d'excellence en Martinique. Elle regroupe des producteurs, des transformateurs ainsi que des acteurs.

L'association envoie les fèves et c'est M. QUILLOT et son équipe qui fabrique le chocolat.

1^{er} échange en visioconférence depuis Londres avec

M. Gilles QUILLOT, chef à l'Ambassade de France au Royaume-Uni.

Il nous présente même son dessert du soir créé avec des fèves de cacao de Madinina : le galet de Martinique (mousse au chocolat).

M. QUILLOT fait l'éloge de l'équipe du CIO encadrée par Mme CAPRON, directrice et sa secrétaire Mme NAPOL.

Place aux questions réponses avec les élèves.

L'importance des langues, notamment l'anglais. C'est important de parler avec les gens, d'aller vers eux, d'être ouvert d'esprit.

Son travail à l'ambassade : son objectif, tout fabriquer à la résidence. Il a toujours aimé partir d'un produit brut pour arriver à un résultat final. Tout est fait maison : les différentes sortes de pains, au déjeuner, l'entrée, plat de résistance et dessert, les petits fours avec le café, le matin les viennoiseries, la charcuterie (coppa, saumon fumé..), les bouchées salées ou sucrées pour les cocktails,

Il travaille à 90% avec des produits issus de la France. Travailler les produits selon les saisons est aussi primordial ! Il se fournit à Rungis, pour le poisson c'est local au Royaume Uni, la viande en France, le bœuf en Ecosse. Et la vanille en Nouvelle Calédonie et le cacao en Martinique !

Les obstacles ?

Parfois, on rencontre des problèmes avec des personnes qui veulent vous prendre votre place. Faire son propre chocolat n'a pas été facile.

Il faut savoir de quoi on est capable, s'engager dans ce que l'on croit !

Ne laissez personne vous faire douter de vous-même, allez jusqu'au bout, n'ayez aucun regret. Si ça marche, j'ai bien fait. En tout cas, il faut persévérer.

Avez-vous fait le bon choix ?

« Aucun regret, je viens tous les matins en courant au travail ! » Sa chance, savoir depuis ses 12 ans ce qu'il voulait faire plus tard.

M. QUILLOT insiste aussi sur l'importance de la formation tout au long de sa vie, il faut continuer à se former, aller plus loin. D'ailleurs il va faire un stage d'analyse sensorielle du cacao en juin pour parfaire sa connaissance et ses techniques.

Il intervient dans les écoles d'hôtellerie en Angleterre, participe à des concours.

Un grand merci à M. QUILLOT pour cet échange sincère et motivant pour nos jeunes.