



Yvon Côté, chef et propriétaire du restaurant La Causerie.

De fonctionnaire à chef cuisinier

Après quelques années dans la fonction publique, Yvon Côté désirait relever de nouveaux défis. Cuisinier à ses heures et amateur de bons plats, il décide de réaliser son rêve et de s'inscrire à la formation professionnelle en cuisine du Centre 24-Juin. À 33 ans, ce fut donc un retour sur les bancs d'école.

Les atouts de la formation

« J'ai énormément apprécié le programme. Malgré ma passion pour la cuisine, je voulais suivre une formation afin de parfaire mes connaissances. Ce cours m'a beaucoup apporté au niveau des techniques et de la salubrité », mentionne M. Côté. Grâce à des enseignants qualifiés qui ont à cœur la réussite de leurs élèves, ces derniers peuvent mieux choisir le secteur de restauration dans lequel ils feront carrière. Yvon Côté remercie d'ailleurs le personnel de son aide et de ses encouragements. Après toutes ces années, il a gardé le contact avec l'un de ses enseignants, Robert Tremblay. « Il est en quelque sorte mon mentor. Je l'appelle parfois pour discuter de cuisine », confirme le chef cuisinier.

Le DEP en cuisine s'effectue sur un an et demi, mais il est facile pour les étudiants de se trouver rapidement un emploi dans la restauration, confirme Yvon Côté. Pendant sa formation, il a réussi à dénicher un travail à temps partiel en mentionnant qu'il suivait la formation et qu'il désirait prendre de l'expérience. Avec son diplôme en main, Yvon Côté a travaillé pendant près de 20 ans dans divers restaurants. Il y a huit ans, il a acquis le restaurant « La Causerie » situé sur le chemin du Parc à Orford. Pour lui, ce fut la réalisation d'un rêve lui permettant de mitonner de savoureux plats et offrir un service personnalisé à sa clientèle.

Une passion

« Je n'ai jamais regretté ma décision d'avoir changé de cap pour suivre ma passion. J'adore la cuisine et ce domaine me permet encore d'apprendre et de découvrir de nouvelles recettes », affirme le chef cuisinier. Il souligne également qu'il est fier du chemin qu'il a parcouru en cuisine. Mais ce qui le rend vraiment heureux, c'est tous les commentaires positifs qu'il reçoit de sa clientèle satisfaite.