Présentateur :

Bonjour à tous et bienvenue dans ce nouveau podcast pour les 50 ans de l'université. Nous consacrons cet épisode aux anciens élèves de l'université qui ont eu un parcours remarquable, atypique. Cette fois, c'est Romain Avril qui passent à la table. Chef cuisinier au Canada et jury dans des émissions culinaires, il se souvient de son année de licence passée sur les bords de Maine, à l’Esthua. Pour lui, cette année angevine fut décisive pour la suite de sa carrière.

Romain Avril :

Bonjour à toutes et tous, je m'appelle Romain Avril et je suis chef, auteur et propriétaire de ma compagnie à Toronto au Canada. Je suis passé par Angers en 2009, 2010 et obtenu ma licence professionnelle en gastronomie et arts de la table française et chinoise. Il y a tellement de souvenirs lorsque j'évoque mon parcours à l'Université d'Angers. Je pense que je vais en retenir 2. Le premier sera notre mémoire sur l'importance des fleurs et herbes dans la cuisine française et chinoise. Pourquoi me demandez-vous ? Eh bien d'abord car le travail en groupe est très réflexif de ma vie de tous les jours, ayant à gérer mes brigades, mes agents, ma comptable ou encore ma secrétaire, je ne pourrais pas faire tout ça tout seul. Et c'est la philosophie du travail de groupe que je veux retenir. Tous ensemble, nous avons pris beaucoup de plaisir et obtenu la marque maximale de 20 sur 20. Je suis toujours si fier de cet accomplissement. La 2e, Eh bien, c'est une mésaventure qui s'est transformée en lancement de carrière. En effet, en participant à cette licence à Angers, je me devais d'aller faire une expérience dans la province de Canton, en Chine. Malheureusement pour moi, mon visa n'a pas été accepté à la dernière minute et j'ai trouvé un autre établissement dans un autre pays, toujours en relation avec l'Asie. Je me suis retrouvé dans un restaurant 2 étoiles Michelin à Londres, “The Greenhouse”. J'y ai découvert la cuisine moléculaire et la fusion des saveurs asiatiques associées aux techniques françaises. Qui est devenue aujourd'hui mon style de cuisine.

Je suis retourné en France seulement pour passer mon examen final et je suis retourné au Royaume-Uni pendant 4 ans et demi avant de partir dans le Grand ouest américain, où j'ai pu m'épanouir dans ma carrière professionnelle et humaine.

Je suis très reconnaissant de mes professeurs et de mon éducation à l'université d'Angers car si je suis ici aujourd'hui, c'est grâce à mon aventure angevine. Je vous remercie beaucoup de m'avoir permis de raconter ces quelques anecdotes. Et au plaisir ! Que ce soit en France ou dans le Grand Ouest, à bientôt.

Présentateur :

Le témoignage de Romain Avril a été enregistré par Thomas Salun.

Retrouvez d'autres podcasts sur le site du 50e anniversaire de l'université.