

Québec, 14 mai 2019

Témoignage d'un ancien stagiaire qui après ses études a pu intégrer l'équipe de l'Auberge Saint-Antoine.

J'ai effectué mon stage de mi-études dans la cuisine du restaurant Chez Muffy, de l'Auberge Saint-Antoine. Ce stage a vraiment été bénéfique à la réussite de mon examen final. J'ai passé 4 mois à travailler aux côtés de personnes passionnées par ce qu'elles faisaient, mais aussi par le fait de transmettre, tout cela dans une très belle ambiance de travail.

Ce stage m'a permis de découvrir la culture québécoise mais aussi les différents types de restaurations que ce soit haut de gamme pour la table Chez Muffy, ou bien plus simple mais tout aussi bon au Bar Artefact, en passant par la cuisine banquet de l'Auberge, ou encore la roulotte gourmande le Panache Mobile.

À la fin de ces quatre mois une seule chose me motivait à finir mes études, revenir travailler dans la belle famille de l'Auberge Saint-Antoine. J'ai repris contact avec eux en rentrant en France, puis un permis de jeune professionnel m'a permis de revenir au sein de cette équipe.

Cela fait maintenant presque un an que je suis revenu, après avoir débuté comme commis de cuisine, puis passé entremétier, je suis désormais saucier rôtiisseur dans l'équipe de cuisine de Chez Muffy soir. Grâce à mon engagement et à la confiance de mes supérieurs, le Chef Julien Ouellet, ses seconds et mes collègues, j'ai pu faire ma place.

Théophile Gondry.