

**PASSION GOURMANDE**  
PAR GRAZIELLA DELAROCHE

**Mag'VILLE**  
& VILLAGES

# « Je suis comme un poisson dans l'eau »

**JEAN-ÉDOUARD HAMON**, 28 ans, né dans le Val-d'Oise, habite à Annemasse. BEP et baccalauréat technologique en hôtellerie en poche, il se forme dans des restaurants cinq étoiles, au Méridien étoile à Paris, puis au Grand Hôtel à Bordeaux. Il rejoint l'hôtel Mercure à Gaillard en 2017 et devient chef du restaurant La Yourte.



Jean-Édouard Hamon a été formé par un chef avec « une discipline quasi-militaire. » Photo G.D.

## Depuis quand êtes-vous passionné par la cuisine ?

Jean-Édouard Hamon Tout petit, je faisais tourner ma mère et mes sœurs en bourrique car j'allais dans la cuisine où je mettais un peu le bazar et où j'adorais faire de la pâtisserie. Chez mes grands-mères, qui adorent cuisiner et les grandes réunions de famille, je "dévorerai" les livres de cuisine. C'est ce qui a fait, je pense, germer en moi cette vocation.

## Quelle fut votre première expérience en cuisine ?

J-É.H. Pendant mes études, au bout de 15 jours, j'ai été envoyé en entreprise. J'ai travaillé un an, en alternance, dans un petit restaurant gastronomique qui m'a beaucoup appris. J'ai été formé par un chef "à l'ancienne", très rigide avec une discipline quasi-militaire. Même si c'était difficile, je le remercie encore chaque jour !

## Comment êtes-vous arrivé à la Yourte ?

J-É.H. Pendant trois ans j'ai tenu un Burger que j'ai monté mais j'en avais fait le tour. C'est par hasard, sur Internet, que j'ai vu l'annonce du Mercure qui cherchait un chef de partie. Attiré par la région propice aux sports, j'ai tenté ma chance. J'ai été très bien accueilli et à la création de la brasserie maison La Yourte, j'ai été promu Chef de cuisine. Depuis, je suis comme un poisson dans l'eau et je travaille avec une équipe formidable !

## Où puisez-vous votre inspiration ?

J-É.H. Je regarde ce qu'il se passe ailleurs. La cuisine du monde, traditionnelle et gastronomique, tout m'intéresse ! Je suis avide de découverte de nouvelles saveurs, en utilisant des produits de saison frais et de qualité. Ensuite, ma créativité fait le reste.

## EN UNE PHRASE

### Son sport préféré

« Le foot ! Mais les sports d'équipe ne sont pas vraiment compatibles avec ma profession. Maintenant je fais de la course et de la boxe. »

### Son sportif préféré

« Mike Tyson. Il est la première personne que j'ai vu combattre. Ce boxeur surnommé "Iron Mike" mettait ses adversaires au tapis et sur 58 combats professionnels, il a affiché 50 victoires dont 44 par KO. J'ai toujours admiré la force de ce mythe. »

### Son produit préféré

« Le chocolat ! Ce produit est incroyable mais pas toujours facile à travailler ! Il se marie en sucré en salé, avec des épices. Le chocolat est extraordinaire, il offre des possibilités quasi illimitées. »

## LES COUPS DE CŒUR DE JEAN-ÉDOUARD



« Mon portable ! Je fais beaucoup de photos des plats au travail et je le mets en ligne sur le site de l'hôtel, ainsi que sur les réseaux sociaux. Il est aussi le lien avec ma famille qui est restée dans la région parisienne. » Photo G.D.



« Un papier et un crayon. C'est bête, mais ils me servent à longeur de temps. Je dessine beaucoup et cela depuis toujours. Je pense que ça m'aide beaucoup pour la présentation de mes plats. En cuisine nous sommes tous des artistes, il faut être fier de ce que l'on présente au client, alors je "croque" mes plats ! » Photo G.D.



« Mes couteaux asiatiques. Ils me servent tous les jours ! Je les ai depuis très longtemps, je me les suis achetés avec l'une de mes premières payes et l'en suis d'autant plus fier. » Photo G.D.