



SAINT-FRANÇOIS

## Joël KICHENIN, la tradition avant tout

Joël KICHENIN est un chef qu'on ne présente plus. Fervent défenseur de la cuisine traditionnelle, il est à ce jour le Chef le plus titré des Antilles.

*Publié le 21 janvier 2020*

C'est sur le Domaine du Neem, à Saint-François que nous avons rencontré le Chef KICHENIN. Joël le dit lui-même, il est un passionné. Passionné principalement de la cuisine traditionnelle guadeloupéenne, car pour lui "la tradition part mais malheureusement il n'y a pas de relais, il n'y a pas de transmission de nos habitudes culinaires."

Enfant, Joël voulait être pilote. Un vœu malheureusement trop onéreux pour ses parents. Il cherche alors un métier qui pourrait lui rapporter : la cuisine. Car il cuisine depuis l'enfance, pour aider ses parents dans les tâches du quotidien. A l'âge de 12 ans il arrive en France et passe d'école privée en école privée. Un parcours militaire qui l'aura marqué et lui a permis d'acquérir rigueur et autonomie. Joël entre à l'école hôtelière à 17 ans, à Reims. Trois années dont il sortira diplômé, pour devenir Compagnon du Devoir ; il fait alors le tour de France à la découverte des métiers.

## Au départ il ne se destinait pas à la restauration

Aujourd'hui le Chef est aussi professeur, en licence hôtellerie tourisme, afin de transmettre son savoir aux jeunes. Il est en recherche perpétuelle de cette relève qui permettra de faire perdurer la cuisine traditionnelle en Guadeloupe. A 62 ans, la relève s'organise aussi avec ses filles, elles aussi tombées dans la marmite de la cuisine depuis petites.

Il organise avec elles des ateliers culinaires, par le biais de son association ICCF (Institut Culinaire Caribbean Food). Une association qui a pour vocation de faire tant dans la formation, que dans les concours ou les salons.

Aux jeunes qui souhaitent se lancer dans le métier, il ne pourrait donner qu'un seul conseil : être passionné. Les métiers de la cuisine sont des métiers durs. Apprendre le métier est très dur. Il a lui-même voulu arrêter à plusieurs reprises, mais la passion a toujours pris le dessus. Aujourd'hui il aspire à continuer à transmettre son savoir grâce à ses livres ou aux différentes formations qu'il dispense. Sa fierté c'est de voir d'anciens élèves devenus aujourd'hui de grands Chefs, reconnus aux quatre coins du monde. Cuisinier-pâtissier, chocolatier- confiseur-glaçier, sommelier- barman... Joël KICHENIN est un professionnel complet et accompli. C'est la passion, dit-il, qui le pousse à découvrir toujours plus.