

DISCOURS EXCELLENCE D'OR M. JEAN PIERRE NOVARO

Voici déjà plus de trente ans que Jean Pierre Novaro a repris l'entreprise de son père François qui en 1958 avait créé « Le Moulin à Pâtes ». 31 ans plus tard son activité ne cesse de croître.

Mais retraçons ensemble ce parcours d'un passionné qui considère fort justement son métier comme un art.

Au départ en 1974 il voulait devenir cuisinier et entreprend pour y parvenir des études professionnelles brillantes. Après avoir obtenu son Bac Professionnel et un CAP Saucier, il reprend l'affaire familiale et pendant une dizaine d'années travaille avec la grande distribution en fournissant des pâtes fraîches. La lassitude s'installant, par le manque de plaisir, l'aspect artisanal ayant totalement disparu au profit des volumes importants, il abandonne cette branche pourtant rentable.

C'est véritablement là que tout commence, Le Moulin à Pâtes s'agrandi avec le Moulin Gourmand et Jean Pierre Novaro qui est aussi un homme d'affaires averti s'entoure d'une équipe compétente avec 8 personnes qui constitueront sa première brigade de cuisine avec une pâtisserie. Le succès est aussitôt au rendez vous, le carnet de commandes pour les mariages et autres réceptions affiche complet il devient le livreur de plus de 140 boucheries et possède un magasin dans le centre de Toulon.

Les prestations proposées sont complètes, du repas à la décoration sans oublier l'animation, les petites attentions associées aux détails raffinés ont su fidéliser une clientèle fidèle et toujours plus nombreuse. Je passe rapidement sur les pièces montées, les gâteaux de soirée la multitude de légumes farcis les poissons de toutes sortes en Bellevue ou eux aussi farcis, les St jacques marinées sur piperade de lardons, les lasagnes de homards bretons au coulis de crustacés les volailles, les chapons rôtis au jus.... Je pourrais continuer comme cela pendant des heures tant la créativité de Jean Pierre Novaro est immense.

Pendant les rares moments de congés qu'il s'accorde, il devient un enquêteur de la gastronomie, il aime parcourir le terroir français à la recherche de nouveaux produits ou de nouveaux vins, Jean Pierre c'est un peu le Navaro de la Télévision qui lui demande à ses mulets de cuisiner les malfaiteurs pour les mener au palais de justice, Monsieur Novaro lui nous propose d'être le bienfaiteur de nos palais en cuisinant les mulets.

Alors qu'elle est la recette de cette réussite, bien sur un travail d'équipe, mais peut être autre chose...

Aussi ce soir en exclusivité, je vais vous divulguer une recette.

Alors !

Pour 20 ou 200 personnes selon le nombre de convives les ingrédients sont les mêmes :

Temps de préparation

Souvent voir plusieurs jours pour quelques heures de triomphe.

Ingrédients

Une bonne dose de bases professionnelles
Un soupçon de relationnel
Un zeste d'originalité
Un brun d'idées
Beaucoup de Travail
Le reste de Talent
Et de l'amour de ce métier à volonté

Le matériel est basique

Un Piano pour le virtuose des casseroles
Un lieu magique comme Le Mas Du Pourret

Auquel il ne faut surtout pas oublier un élément indispensable :

Les Clients

Préparation :

Lâcher l'artiste cuisinier à froid directement dans sa cuisine,
Attendre quelques heures,
Aux premières odeurs intéressantes observer la satisfaction du Chef,
Laisser à nouveau mijoter l'artiste le temps des finitions
Organiser avec soin votre réception
Au final écouter les crépitements des papilles et observer la joie des visages que vous régalez.
Et ce n'est qu'après plusieurs MM c'est bon, c'est délicieux... que l'on peut dire
Oui,
La recette est réussie !

Oui aujourd'hui nous sommes fier de pouvoir distinguer la famille Novaro de cette Excellence d'Or 2007 précédemment remise au célèbre cabaret parisien le Don Camilo

Honoré de récompenser le mérite de Julien, de Jean Marie, de Julie et de leur parents, car Jean Pierre Novaro a sans aucun doute hérité des gènes d'un Lucullus, d'un Gargantua ou encore d'un Escoffier.

Encore Bravo.