



# PORTRAIT DE YOUSSEF HALAOUA

**Une histoire de partage et de patience : c'est au tour de Youssef Halaoua de nous raconter son métier et surtout sa passion pour la cuisine et la gastronomie. Il nous confie également la recette de ce numéro !**

**Tu es arrivé à Sciences Po en juillet 2018 comme chef de cabinet de Frédéric Mion. Peux-tu nous expliquer en quoi consiste ton travail ?**

Je viens de fêter mes deux ans à ce poste, mais le record de longévité reste détenu par mon prédécesseur Baptiste Ledan ! Ma mission consiste à être aux côtés du Directeur pour l'assister dans ses tâches... qui sont infiniment variées. Il y a une dimension « chef de cabinet » à proprement parler, pour organiser l'agenda et les déplacements, une dimension « discours » où il faut préparer les prises de paroles, et une dimension transversale qui nécessite, entre autres choses, d'assurer une bonne circulation de l'information. Sans oublier la gestion des crises quand elles surviennent...

Il faut être rigoureux : tu es là pour instruire et transmettre la bonne information, au bon moment, pour que le Directeur puisse assurer son rôle de direction et de représentation de l'institution. En une même journée, cela peut vouloir dire préparer un discours face aux étudiants, un rendez-vous avec un donateur, gérer une mini-crise, préparer les 150 ans de Sciences Po, prévoir un déplacement en France ou à l'international et une interview avec la presse ! La densité de ce job est extraordinaire, la part d'imprévu aussi.

**Tu fais partie des salariés qui ont également étudié à Sciences Po. Quel souvenir en as-tu ?**

Je suis entré à Sciences Po en 2006 grâce aux Conventions Éducation Prioritaire. J'ai

choisi le campus de Menton, qui venait juste d'ouvrir, pour son programme Moyen-Orient Méditerranée. En tant que franco-tunisien, j'étais fier de voir qu'une institution comme Sciences Po s'intéressait à cette culture. Sciences Po est pour moi un endroit unique. Je garde tellement de souvenirs : l'esprit « famille » qui régnait à Menton, les cours de Marc Lazar sur l'Italie... Plus tard, à l'École d'affaires publiques, ceux de Julien Bargeton sur « art et politique », ou de François Hollande en finances publiques (!). Mais aussi un cours d'espagnol extraordinaire consacré à la gastronomie, qui est une de mes grandes passions...

**Nous y voilà : peux-tu nous raconter d'où vient cette fascination pour la cuisine et la gastronomie ?**

Elle me vient des femmes de ma famille : elles étaient toutes des cordons-bleus reconnues à Bizerte, la ville d'où je suis originaire en Tunisie. La cuisine, pour moi, c'est prendre le temps et le respecter. C'est le parfum des plats qui commencent à embaumer la maison dès le lever du soleil, pour que tout soit prêt à 13h au retour de la plage... En cuisine, tu ne peux pas tricher. Tu apprends la patience, la concentration, l'application. Et tu es jugé tout de suite ! Goûter le plat que quelqu'un a préparé pendant des heures, c'est goûter la générosité. Je crois que le confinement nous a rappelé ces fondamentaux... et aussi que préparer trois repas par jour, tous les jours, pour toute la famille, ça mérite un Prix Nobel, non ?





**Comment as-tu appris la cuisine tunisienne ? Quelles sont tes autres inspirations ?**

Les femmes de ma famille ne m'ont jamais donné de recette : c'est plutôt « assieds-toi et regarde ! ». J'ai observé, posé des questions, pris des notes. En revanche, je ne cuisine pas sur place en Tunisie, je me ferais taper sur les doigts, c'est le royaume exclusif de mes grands-mères ! (rires). Mais elles sont très fières de m'avoir transmis ce goût. La gastronomie tunisienne, ce sont les plats en sauce conviviaux, roboratifs, mijotés longtemps, qui embaument toute la pièce. J'adore ça ! Je suis aussi un incondicional de la gastronomie française, que j'aime découvrir en voyageant, de la daube provençale aux œufs en meurette, en passant par les fromages d'Auvergne ! J'ai eu la chance de découvrir la gastronomie péruvienne grâce à un déplacement : une véritable claque ! Des produits de l'océan Pacifique, de la Cordillère des Andes, de l'Amazonie, c'est d'un raffinement incroyable. Sans oublier

l'Italie, qui donne une leçon d'humilité à chaque voyage...

**Trouves-tu le temps de cuisiner au quotidien ?**

Je cuisine dès que je peux ! Quand tu aimes bien manger, tu arrives à être créatif en gérant tes contraintes. Savoir cuisiner les restes, par exemple, c'est essentiel. La cuisine, c'est comme tous les arts : une fois que tu connais la technique, tu peux improviser ! C'est aussi beaucoup d'expérimentation ; il faut essayer, rater, recommencer... J'aime laisser libre cours à mon imagination en travaillant les plats en sauce, et les pâtes bien sûr. Toujours dans la simplicité : je n'aime pas les choses trop compliquées, trop éthérées, surtout au restaurant. Il faut que ça soit familial, généreux, et simple ! ●

# LES SPAGHETTIS AU CITRON DE YOUSSEF

Dans chaque numéro de BIM, les salariés nous font découvrir leur recette coup de cœur. À vos casseroles !



© Brent Hofacker / Shutterstock.com

Une recette apprise lors de ses années étudiantes à Sciences Po, de la part d'un camarade du campus de Nancy, et qui fait honneur au citron de Menton : voilà le choix idéal de Youssef Halaoua, chef de cabinet de Frédéric Mion. « J'adore ce plat pour sa simplicité enfantine. C'est économique, frais, raffiné et ça étonne toujours les convives ! ».

## Ingrédients pour 4 personnes



500 g de spaghettis  
n°5 ou n°7



200 g de  
parmesan râpé



4 à 8 gousses  
d'ail



40 g de beurre  
salé



1 botte de  
ciboulette  
fraîche



1 gros citron  
jaune de  
Menton (bio)

**Préparation :** 15 minutes

**Ustensiles :** une grande poêle,  
un fait-tout pour la cuisson,  
une passoire.

## Très facile - Rapide - Bon marché

**Étape 1 :** Mettez les spaghettis dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Il faut les faire cuire très ferme : enlevez 1 mn au temps indiqué pour le « al dente ». À la fin de la cuisson, gardez une louche d'eau de cuisson à part, et égouttez les spaghettis.

**Étape 2 :** Pendant la cuisson des pâtes, ciselez entre 4 et 8 gousses d'ail, en fonction de votre goût pour l'ail. Faites-les blondir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles prennent couleur.

**Étape 3 :** Jetez les spaghettis égouttés dans la poêle avec l'ail. Ajoutez le beurre coupé en dés et remuez bien, à feu doux. Ajoutez ensuite le parmesan râpé et remuez. Complétez avec le jus du citron, puis la louche d'eau de cuisson que vous aviez réservée. C'est le secret : l'eau évite aux pâtes de coller quand le fromage fond. Remuez bien.

**Étape 4 :** Ciselez la ciboulette et ajoutez-la au plat. Servez immédiatement et dégustez avec un petit vin de Loire...

**BON APPÉTIT !**