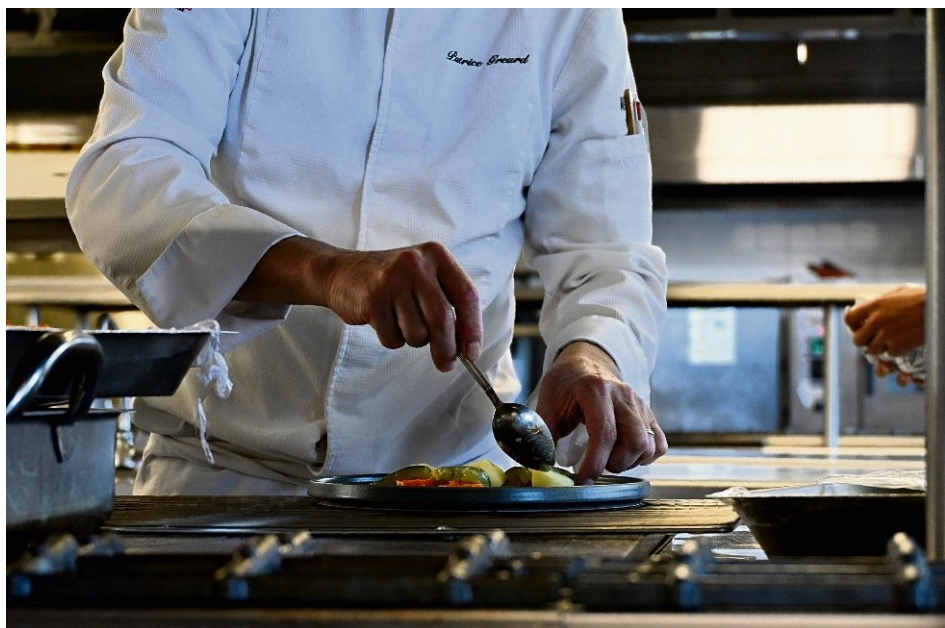




Patrice Gréard, chef de brigade, montre un exemple de dressage. PHOTOS JADE SAUVÉE



« Allo Chef ! J'annonce deux plats du jour et un dessert. »

RAMBOUILLET

Un restaurant pas comme les autres

De la cuisine au service, ils apprennent, dans les conditions du réel, les facettes de l'art culinaire, parfois diabolisé, souvent fantasmé. Depuis des dizaines d'années, le lycée Louis-Bascan, à Rambouillet, héberge en ses murs un restaurant d'application, baptisé L'En'K.

JADE SAUVÉE
jade.sauvee@centrefrance.com

« Allo Chef ! J'annonce deux plats et un dessert. » Ce midi-là, alors que les premiers clients commencent à prendre place en salle, la cuisine se met à bouillonner. Au menu, terrine de campagne, goujonnettes de poulet sauce tartare et ses légumes glacés, et crumble de pommes, pour finir sur une note sucrée.

On rembobine. 11 h 55. La mijoterie repose à feu doux. Si on ne s'attarde pas trop sur la brigade et ses jeunes minois, le ballet semble se mettre en place comme dans n'importe quelle cuisine de restaurant.

Une belle mise en scène qui fait illusion, puisque sous les toques et tabliers, de jeunes apprentis, qui viennent de tomber dans la marmite, mettent pour la première fois en pratique les techniques étudiées depuis leur rentrée.

Mise en pratique

Depuis des dizaines d'années, le lycée Bascan, à Rambouillet, peut s'enorgueillir de posséder son propre restaurant d'application. Un lieu qui reproduit les conditions du réel. « Un véritable outil pédagogique au service de l'apprentissage », soutient Alexandre Picard, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques à Bascan. « Ce qui est relativement rare, c'est que le restaurant est aussi bien ouvert aux personnels du lycée qu'aux personnes extérieures. Tout le monde peut venir y manger à un prix attractif. » Un endroit qui reprend pourtant les codes d'un restaurant traditionnel, de

la préparation au service. Une semaine sur deux, cette classe alterne, passe des fourneaux au service des clients. « Ce mercredi midi, on travaille avec les élèves de seconde pro. Une fois qu'ils passent en première, ils choisissent leur spécialité. En terminale, on augmente le niveau en proposant un modèle de restaurant gastronomique, notamment le jeudi soir », détaille le directeur délégué.

« Cette jeunesse n'est pas en désamour avec la profession »

Ce midi, les apprentis cuisiniers, qui sortent donc juste du collège, entrent pour la première fois dans la danse. On remonte encore un petit peu le temps. 11 h 30. Alors que certains commencent la préparation du froid et des découpes dans l'office, cette partie partagée entre serveurs et cuisiniers pour la transition des plats, Kintana et Théo, 15 ans, se frottent les mains à l'arrivée des premières commandes. « La cuisine, c'est une passion », reprennent-ils en chœur. « L'avantage de ce restaurant, c'est la mise en pratique des recettes que l'on a vues en cours, par exemple aujourd'hui en réalisant la chantilly ou le caramel. Ça nous permet aussi de mieux comprendre les normes de sécurité et d'hygiène », constate Kintana.

Apprendre des choses simples, reproductibles en autonomie, mais aussi à la maison, c'est l'objectif de la formation. La notation se fait aussi bien derrière une table de classe que

« Des prix attractifs »

« Les différences tarifaires avec les prix pratiqués dans la profession s'expliquent par le caractère pédagogique. Nos prix n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumis les restaurants et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués dans les restaurants privés », explique Alexandre Picard, directeur délégué. Mais, comme dans un « vrai restaurant », les élèves, sous le contrôle des chefs de cuisine, s'occupent de remplir l'économat, avec « un maximum de produits locaux pour leur donner le goût du circuit court. Les menus reposent en toute simplicité sur les arrivages du marché. Il nous faut juste rentrer dans nos frais ». Le fonctionnement de cet outil pédagogique permet de justifier ces « prix abordables et imbattables ». Pour le midi, en tant que client extérieur, comptez 19 € pour un menu complet, entrée, plat, dessert. Pour les menus gastronomiques du jeudi soir, le lycée Bascan fixe un tarif unique à 29 €.

sur les compétences évaluées en conditions réelles. « Et puis à l'En'K, on peut encore se tromper puisqu'on a les professeurs derrière nous, glisse Théo. Quand on arrive en stage par la suite, on est plus à l'aise. » Une valeur ajoutée pour une « approche pédagogique changeante et évolutive », tout en conservant un cadre académique.

Outil pédagogique

À la tête de la brigade, Patrice Gréard coté cuisine, Aurélie Lafitte en salle. « La première année, on y va doucement », assurent les professeurs. À tâtons, ils découvrent la réalité et les nuances de ces métiers. « Il y a tellement de choses qu'ils ne connaissent pas encore et donc, qu'ils ne maîtrisent pas. On est là pour leur donner les clés, pour qu'ils soient à l'aise. Ils sont demandeurs, preuve que cette jeunesse n'est pas en désamour avec la profession comme on peut l'entendre. »

Cet outil pédagogique sert aussi à développer des compétences socio-professionnelles. « S'adresser à des gens du milieu, tout comme savoir parler aux clients, c'est la base que beaucoup n'ont pas en arrivant ici. Il leur faut toujours un moment pour parvenir à vaincre leur timidité », observe Aurélie Lafitte, professeure de service et commercialisation. Coté papilles, là aussi, les élèves ont beaucoup à apprendre. « Une certaine culture des produits s'est per-

due », soutient Patrice Gréard. Assaisonnement, condiments, aliments... Tout est encore en cours d'acquisition. Certains ont goûté du cerfeuil pour la première fois. »

Pour remédier à ces lacunes, le lycée s'est doté, l'année dernière, d'un potager pour alimenter les tables du restaurant. « Beaucoup de choses se trouvent dans la nature, les jeunes doivent se déconnecter des réseaux sociaux pour se reconnecter à l'extérieur, on y trouve beaucoup de choses. Pourtant, aujourd'hui, on passe devant et on n'ouvre plus les yeux », décrypte l'enseignante.

À l'issue de ces trois années d'apprentissage et de mise en pratique, les élèves sont, sur le papier, employables dans l'immédiat. « Ils doivent être en capacité d'écrire et de réaliser un repas, pour les cuisiniers, ou encore réaliser un cocktail, conseiller sur un vin, savoir annoncer le menu et conseiller sur les suggestions des chefs, pour ceux qui ont choisi la salle », agrémentent les professeurs. Pour l'instant, on en est encore un peu loin. « Ce matin, je leur ai fait réciter trois fois la trame, certains n'y parviennent toujours pas », sourit Aurélie Lafitte.

« Tant pis, ça y est, on y va au feeling », lâchent les apprentis avant d'entrer dans le bal. 12 h 20. « Chaud, chaud, chaud, on commence à annoncer. » Coup d'envoi, tout le monde se met à « danser ». ●



Révision de la trame avec Aurélie Lafitte pour les élèves en salle.