



13/10/2017

Rencontre nationale des chefs de demain 2017 : « Amusez-vous ! »

Près de 400 jeunes issus de 11 établissements scolaires en France ont convergé à l'EPMT à Paris pour assister à une pléiade d'ateliers et de conférences en lien avec la Semaine du goût, dont le dénominateur commun est le « bon » produit.

« Ça vaut le coup ! Je ne pensais pas apprendre autant de choses, et qui soient différentes des cours enseignés par mes professeurs », raconte Chloé Laroche, en deuxième année BTS arts culinaires au lycée hôtelier de Chamalières (63). « Cette initiative permet d'aller à la rencontre des professionnels et de poser des questions sur le métier. J'en repars ravi », poursuit Baptiste Vaubourg, en terminale baccalauréat professionnel au lycée hôtelier de Largentières (07). En TGV ou en car, près de 400 jeunes ont fait le (long) déplacement – parfois pour la première fois, comme le lycée La Closerie à Saint-Quay-Portrieux (22) – vers la Capitale pour assister à la 6^{ème} Rencontre nationale des chefs de demain. Organisées dans le cadre de la Semaine du Goût, ces deux journées se sont joyeusement tenues à l'EPMT (XVIIe), sous la houlette du proviseur Ismaël Menault, et du chef de travaux Jean-Luc Ploquin-Maurell. « Cette édition s'est voulue moins formelle ; les jeunes et les professionnels avaient une plus grande proximité pour converser. Ils ont déjeuné (sur le thème du bio et des Flandres) ensemble sur des mange-debout, et pouvaient se diriger librement vers plusieurs ateliers, dont la moitié dédiée aux métiers de la salle », se réjouit Sophie Gerstenhaber, directrice de la Semaine du goût.

Apporter de nouveaux « outils » aux jeunes

Au-delà des plénières distillant des témoignages (Philippe Faure-Brac, Denis Courtiade, Gérard Cagna, entre autres), et de la conférence sur les nouveaux enjeux en restauration, les lycéens ont pu apprécier l'atelier flambage d'ananas d'Emmanuel Fournis où l'objectif était de goûter et de choisir ses produits en amont, afin de mieux argumenter auprès de son client. « Amusez-vous ! », s'est exclamée Nicole Jouffret, l'un des professeurs sur place, visiblement ravie que les jeunes puissent réaliser une technique bien loin du référentiel ou des ouvrages pédagogiques. Même avis d'Hervé Lorient, pour qui il est primordial de s'informer sur le terrain. Autres temps forts : réaliser un café avec les explicatifs de l'expert barista Victor Delpierre, l'importance du choix du verre pour la dégustation, les accords boissons au sens large (et non que le vin !) avec les fromages du Cniel... La nouveauté 2017, les exercices sur la communication corporelle, semble avoir aussi marqué les esprits. Comment bien se déplacer dans une salle (de restaurant) et voir à 180 degrés de manière naturelle ou utiliser le silence pour avoir l'attention d'une table, tels sont les « outils » appris et avec lesquels les étudiants peuvent facilement repartir.

H. BINET – Un œil en salle