

NAMUR

« La pâtisserie, ça cartonne. Les débouchés sont intéressants et il y a aussi l'impact des émissions de télé. »

Benoît LE GAL

20 heures par semaine, ou par année... Toutes les formules sont possibles en fonction des cours choisis.

1700 élèves fréquentent l'école du Cefor de Namur

EdA - 4056176051



Une appétissante rentrée se mitonne au Cefor de Namur

Dresser une jolie table, mixer le cocktail parfait ou assembler ses vins... Le Cefor propose aussi des soirées à thème.

• Samuel HUSQUIN

C'est bientôt la rentrée, il faut se redonner un peu de goût au travail. La formule s'applique particulièrement bien pour le Cefor, l'école namuroise qui propose des formations, principalement dans les métiers de bouche, pour les jeunes... de 15 à 99 ans.

Comme toute école, le Cefor s'adapte aussi à son époque, aux demandes de son public, aux tendances des différents métiers de l'artisanat et de l'horeca. « Pour la première fois, on propose une série de soirées à thème », pointe Benoît Le Gal, le directeur. Utiliser les thés pour cuisiner, travailler le foie gras, soigner l'élégance de sa table... Voilà qui devrait en intéresser plus d'un. « C'est aussi l'occasion de venir tester l'ambiance du Cefor pour un soir, sans pour autant s'inscrire pour un trimestre ou une année. »

Car c'est aussi le charme et



Pour sa rentrée, le Cefor de Namur veille à épicer son programme de formations avec quelques nouveautés.

l'atout de cette école qui s'adresse tout autant à ceux qui ont des objectifs professionnels très ciblés (ouvrir un resto, perfectionner la finition d'un gâteau...) qu'à ceux qui visent avant tout l'épanouissement personnel. « On a ainsi un cours le mercredi matin ciblé sur la découverte des pâtisseries. Sans caricaturer, on a pas mal de mamies qui le suivent, réalisent leurs biscuits, gâteaux et le proposent à leurs petits-enfants pour le goûter », observe le directeur.

Pour la rentrée 2018, plusieurs sections font déjà carton plein. « C'est le cas de l'œnologie et de la sommellerie qui marchent toujours aussi fort », constate Benoît Le Gal. « La boulangerie-pâtisserie connaît aussi un gros succès. Les débouchés sont intéressants. Et puis, il y a aussi l'effet des émissions de télévision. »

Les cours liés à la bière sont aussi très prisés, depuis leur lancement, il y a trois ans. « Pour le thé, ça démarre aussi. Le café, c'est plus compliqué. On goûte

et on peut recracher, bien évidemment. Mais certains ont peur de perdre le sommeil... »

En cuisine « classique » également, le démarrage est un peu plus lent. Par contre, le chocolat et toutes ses facettes font toujours un tabac.

Vingt heures par semaine, ou par année, 1700 élèves semblent déjà y trouver leur compte. Il faut dire que la seule lecture des intitulés de cours a déjà de quoi vous mettre en appétit. ■

VITE DIT

Même en retard

Au Cefor, les cours reprennent le lundi 3 septembre. Mais certaines formations démarrent plus tard dans l'année. « Quoi qu'il en soit, il est encore possible de s'inscrire, même en retard, à condition que la formation ne soit pas déjà trop avancée dans son programme », explique le directeur. Pour tous les renseignements : le secrétariat du Cefor, 10 boulevard Cauchy à Namur. 081/255180 ou sur www.cefor.be

Suivre la nature

Même les cours suivent le rythme des saisons et la loi de la météo. « L'été a été tellement chaud et sec que les plantes sauvages ont souffert. Pas moyen donc d'en trouver suffisamment et le cours de découverte des plantes sauvages comestibles démarrera donc plus tard », annonce-t-on au Cefor de Namur.

Pour faire court et bon

Confit de canard mitonné et purée de patates douces ? L'assiette s'annonce gourmande mais cela ne semble pas trop jouable en pleine semaine ? Dans son cours intitulé « Cuisine familiale, nouvelles tendances », Martine Philippe est prête à vous démontrer le contraire. Interview « minute » avec cette enseignante du Cefor Namur.



On abordera même la manière de tenir son couteau.

veille aussi à ce que ce soit sain et agréable pour toute la famille.

Fameux défi. Quels trucs pouvez-vous donner ?

Quand on est de retour à la maison après 18 heures, usé par le boulot et le trajet, que peut-on encore espérer sortir des fourneaux ?

C'est justement le challenge. Le but est d'apprendre à nos élèves comment préparer des plats gourmands en une demi-heure ou trois quarts d'heure. On

Cela commence déjà dans la manière de faire ses courses, en choisissant les légumes de saison... Mais ce qui sera aussi important, c'est de consacrer une ou deux heu-

res, le week-end ou un moment de la semaine un peu plus calme, pour préparer une série de choses.

Du style ?

Couper ses légumes, quitte à les placer ensuite ou congélateur. On apprend aussi les meilleures manières de bien conserver les aliments.

C'est aussi un cours pour apprendre à gérer son temps.

Pour le confit de canard, on pourra en acheter un déjà préparé. Mais j'expliquerai aussi comment on le cuisine. En fait, cela prend du temps mais la préparation peut mitonner pendant que l'on fait autre chose en cuisine. ■

S.Hq.

Le cours se donne le lundi à 18 heures. Il est encore possible de s'inscrire.

Fromage : le programme s'affine

Avec la mise en place de la section « biérologie », les couloirs du Cefor de Namur ont parfois connu des senteurs houblonnées. Lors de la prochaine année pédagogique, professeurs et élèves vont également se lancer dans la découverte et la fabrication des fromages.

« À la carte d'un restaurant ou dans la consommation quotidienne, on se rend compte que les fromages ont pris une plus grande importance », constate Benoît Le Gal, le directeur du Cefor namurois. En proposant cette nouvelle formation, l'équipe affine donc son offre. À nouveau, appel a été fait aux pros du secteur.

« C'est Antoine Stoffel, Maître Corbeau, qui amènera les élèves à la découverte des fro-



C'est Vincent Verleyen, le fromager du Samson, et son équipe qui donneront les cours pratiques. Y a pire prof.

« Les cours dédiés à la fabrication sont confiés à Vincent Verleyen, le fromager du Samson, et son équipe. Les étudiants mettront donc la main à la pâte. Dure, molle,

pressée, fleurie ou lavée. « On ne se bornera pas à leur apprendre à faire un fromage frais. Ils devront aussi réaliser des fromages plus complexes, même des bleus », avance Benoît Le Gal. ■

S.Hq.