

Surchauffe dans l'horeca : le Cefor mitonne des emplois

NAMUR

En cuisine et en salle, le secteur de l'Horeca manque de bras. Au Cefor de Namur, les élèves en fin de formation sont quasiment assurés de trouver un emploi de cuisinier, traiteur ou serveur. Du moins, s'ils le souhaitent.

Un bel os à moelle est garni au lieu jaune, spécialement pour Milou. Dans l'assiette du plat principal, une croquette est farcie au haggis, la célèbre panse de brebis farcie, sans oublier une sauce au single malt Talisker pour réjouir le capitaine Haddock. Enfin, le dessert qui prend les allures d'un bijou de la Castafiore... « Notre menu doit faire référence à Tintin. Pour le plat, on s'inspire de L'Île noire. J'ai vécu trois ans en Écosse... », commente Gaëtan Bottin, sans quitter ses casseroles du regard. Le stress et, plus encore, la concentration sont palpables dans les cuisines du Cefor de Namur. L'épreuve intégrée est en cours et elle doit couronner trois années de formation des futurs restaurateurs.

Pour certains, le boulot, c'est déjà demain. « Je travaillais dans la grande distribution et j'ai eu envie de changer d'air », détaille David Vandeuken. « À 16 ans, j'avais dit à mes parents que je voulais devenir cuisinier mais il trouvait que ce n'était pas un métier assez sûr. » Quelques années plus tard, David a réanimé son vieux rêve. « J'ai fait mon stage au Château de Namur et ils ont proposé de m'engager. Je démarre dans quelques jours... » Tous les étudiants qui sortent du Cefor ne font pas directement le grand saut. Loin de là. « Beaucoup de nos élèves ont déjà un autre boulot. C'est aussi ce qui fait la grande richesse des échanges qu'on constate dans nos cours », épingle Benoît Le Gal. « Beau-

coup viennent avec un projet bien précis en tête, souvent en activité complémentaire, comme une chambre ou une table d'hôte. Mais ils sont désormais plus nombreux à vouloir faire le pas et décrocher un contrat à temps plein. »

Les rassurer sur les fondamentaux

Du métier, Céline Toussaint semble déjà en avoir pas mal, quand on découvre la précision de ses gestes et sa détermination en cuisine. « J'ai travaillé chez Père Olive où je m'occupais des recettes. » Mais la jeune femme veut aller un pas plus loin. « Avec cette formation et les stages, cela permet de gagner en crédibilité. La formation s'adresse à un large public et il y a donc une mise à niveau. Mais, personnellement, par la suite, je trouve qu'il faudrait pousser encore un peu plus les curseurs. » Dominique Descendre, professeure de cuisine, rappelle aussi que cette promotion a dû composer avec la crise Covid. « Il y a une grande humilité et parfois même un léger manque d'assurance chez eux », constate l'enseignante. « Les cours pratiques ont été quelque peu perturbés. Et ils ont aussi besoin d'être rassurés. » Par contre, au Cefor, on constate aussi que pour pas mal de monde, le confinement a été l'occasion de se poser des questions sur la suite de sa carrière, ses envies professionnelles. Ils sont ainsi plus nombreux à vouloir aller au bout de leurs rêves culinaires. Un petit souffle d'air frais sur tout un secteur en pleine surchauffe.

SAMUEL HUSQUIN

« J'étais dans la grande distribution et j'ai ressenti le besoin de changer d'air. Devenir cuisinier, j'en rêvais déjà à 16 ans. »



EDA - FLORENT MAROT

David a décidé que sa vie professionnelle se passerait désormais derrière les fourneaux. Un rêve qu'il avait déjà à 16 ans.

Au chalumeau pour cuisiner tendance

Au Cefor, on peut aussi apprendre à faire de la bière, du fromage, du miel et tous les produits dérivés. On jette un œil sur le programme.

La cuisine connaît aussi des effets de mode. « Mais quand les tendances se confirment, il est important d'être là pour les enseigner et permettre ainsi à nos élèves d'être à la page », estime Frédéric Timson, professeur du Cefor. « Et ces dernières années, ça bouge beaucoup, notamment dans les techniques de cuisson. Aujourd'hui, on parle beaucoup du chalumeau. Mais dans les échanges avec les élèves, on apprend aussi pas mal de choses. Il y a du niveau. » Illustration avec les superbes couleurs de cette grande raviole servie par Aurélien.

Dans les options et modules, l'école namuroise qui forme les traiteurs, restaurateurs, sommeliers et commis de demain garde une certaine souplesse et une place pour les nouveautés. « On sait qu'il y a un grand développement du côté des circuits courts et des produits locaux », confirme Benoît Le Gal, le directeur.

Certains cours sont ainsi axés sur le miel et ses produits dérivés (savons, shampoings,



EDA - FLORENT MAROT

Dominique Descendre, professeure de cuisine, et Benoît Le Gal, le directeur : aussi attentifs aux nouvelles tendances.

pains d'épices...). La bière et le fromage sont aussi abordés. « On apprend à les connaître mais aussi à les faire », continue le responsable de l'école namuroise. « Mais notre fer de lance reste encore et toujours la formation qualifiante en cuisine », rappelle Benoît Le Gal. « Oui, il y a eu un effet Top Chef et on était monté à 14 classes avec 250 élèves. Mais c'était peut-être de trop. Il y a eu une diminution et puis maintenant, on accueille 200 élèves. C'est la bonne taille. » S.H.

» Infos, détails sur les tous les cours et inscriptions sur www.cefors.be



Pour assaisonner son CV

Horeca Forma propose de « booster » le cursus de jeunes talents des métiers de la cuisine, la salle et la réception. Une rencontre est déjà organisée ce vendredi 24 juin à Jambes.

Depuis le début de l'année, le Forem a publié plus de 6 000 offres d'emploi dans l'Horeca. Et, récemment, l'institution estimait qu'il y avait toujours 1 500 offres à pourvoir. Le secteur doit recruter mais aussi conserver ses jeunes talents. « On constate que, parmi les jeunes diplômés, certains obtiennent un premier emploi, vivent une mauvaise expérience, décrochent un second job et puis finissent par se décourager », situe Renaud Bolly, pour Horeca Forma Wallonie. « On veut donc booster la carrière de ces jeunes diplômés. Pendant deux mois, on propose une formation intensive, dans de petits groupes, avec des coaches et un encadrement personnalisé. » Les apprenants partiront ensuite pour six mois de stages, dans deux ou trois établissements. « Ce sont de très belles adresses qui vont vraiment permettre aux jeunes d'élargir leurs horizons, de toucher à de nouvelles techniques », insiste Renaud Bolly. Très bon pour l'expérience, excellent pour le CV. « On souligne très régulièrement les aspects plus pénibles du métier, comme les horaires. Mais on doit aussi rappeler tout le potentiel d'emploi et la possibilité de connaître une très belle carrière », appuie-t-on chez Horeca Forma Wallonie. « Aujourd'hui, si on a du talent et qu'on se montre fiable, on progresse dans la hiérarchie bien plus vite qu'il y a dix ans. » Cette formation, gratuite, s'adresse aux jeunes de moins de 26 ans qui ont une formation ou une expérience probante dans le secteur de l'Horeca. Et ceci pour les trois métiers : la cuisine, la salle ou la réception d'hôtel. Plusieurs journées de rencontre et de sélection sont programmées à Jambes, dont déjà un premier rendez-vous ce vendredi 24 juin. Toutes les infos sur www.horecaformawallonie.be S.HQ.

Cocktail, flambage, découpe : le grand retour du show en salle

Le service en salle fait peur à beaucoup d'élèves. Pourtant, c'est (re)devenu une pièce centrale du métier.

Fine cravate noire et chemise blanche impeccable, François-Xavier se passe les mains sur le visage, gestuelle de celui qui rassemble toute son énergie avant l'épreuve finale. « Oui, le service en salle est souvent le moment le plus redouté par les élèves », constate Laurent Hella, le professeur qui scrutera tout au long de la soirée les moindres faits et gestes. « Il y a toujours la crainte de la petite maladresse. », sourit Audrey. Tout se sera finalement très bien passé.

« Il y a aussi toujours le vieux cliché concernant le service en salle, avec le garçon un peu pingouin, une attitude trop guindée. On n'en est plus du tout à ça aujourd'hui », insiste Laurent Hella. « Il faut veiller à instaurer une bonne relation, un bel échange avec le client. On n'est plus non plus à l'époque des larbins », continue le prof de salle.

Par leur profil et leurs expériences



Jouer du shaker, assurer une belle découpe et maîtriser l'art d'un flambage : des compétences de plus en plus utiles dans le métier.

professionnels, la grande majorité des élèves se sentent plus à l'aise derrière les fourneaux. « C'est vrai que je redoutais un peu plus la salle. Mais cela m'a aussi permis de comprendre l'im-

portance de trouver une bonne symbiose avec les équipes en cuisine, respecter leur tempo, sortir les plats au bon moment et le servir », témoigne Céline Toussaint, en salle la veille, en cuisine le jour

suisant. C'est aussi une grande tendance actuelle : le travail en salle retrouve une position centrale. « On n'en revient pas complètement à un service à la russe où tout est découpé et servi dans les assiettes en présence du client mais, par contre, on apprécie de plus en plus qu'il y ait de l'action en salle », assure Laurent Hella. « C'est le cas notamment pour le flambage qui a un côté toujours spectaculaire. » La découpe, la préparation de certaines pâtes... Tout cela est également enseigné. « Tout ce qui se fait au bar, la préparation en direct de cocktails... tout cela revient aussi beaucoup en salle. »

Pour le personnel, cela nécessitera une bonne dose de technique mais aussi et surtout de maîtrise de soi. « Mais cela met aussi les compétences en valeur. Le client apprécie et cela crée encore un peu plus d'échanges et de dialogue avec lui », souligne le formateur. Cuisiniers, sommeliers et serveurs sont aussi des artistes. Voilà une manière spectaculaire de le rappeler. S.HQ.