

Limoges → Vivre sa ville

GASTRONOMIE ■ La classe internationale de Jean-Monnet en cuisine

L'auberge espagnole au lycée

Cinq Tunisiens, trois Roumains et une Polonaise constituent la brigade cosmopolite formée, cette année, par le lycée hôtelier limougeaud. Rencontre.

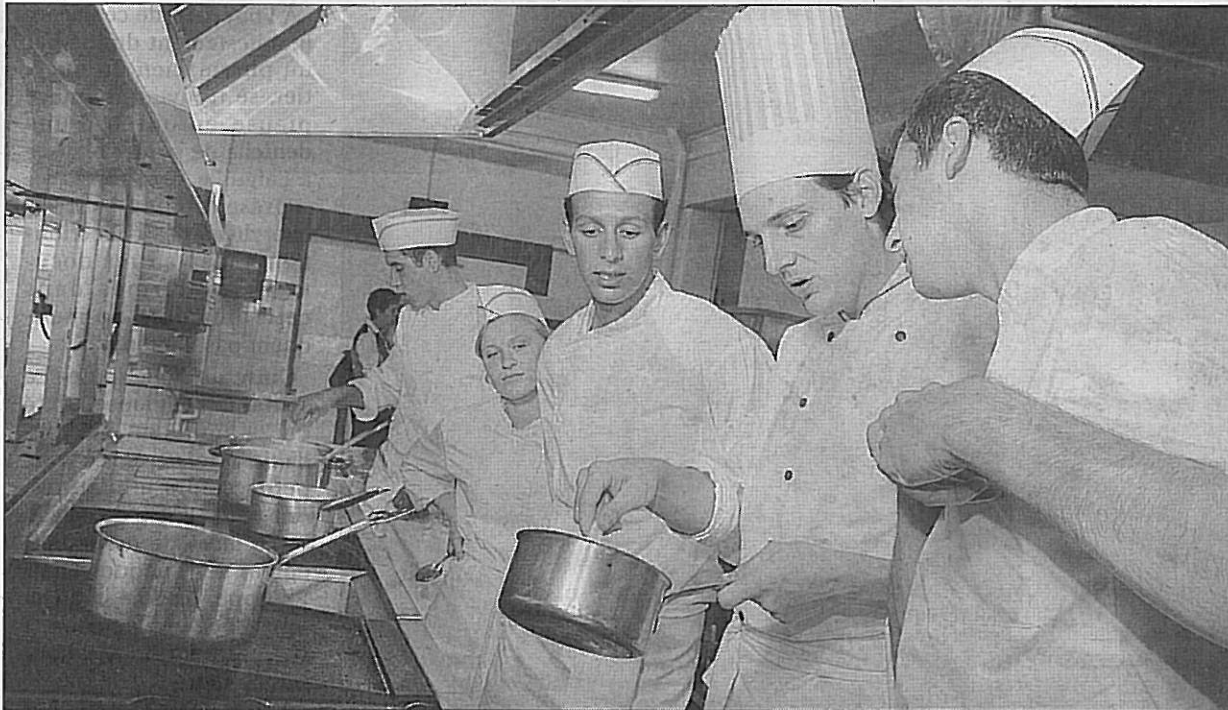
Maryline Rogerie

maryline.rogerie@centrefrance

Une formation hôtelière plus ou moins poussée en poche. Une maîtrise de l'anglais et quelques rudiments de français en sus, les neuf élèves "internationaux" du lycée Jean-Monnet viennent de faire leur rentrée. À l'issue de l'année scolaire, ils pourront tenter un BTS et, pourquoi pas, faire des saisons sur la Côte-d'Azur. Une chose est sûre, ils connaîtront le b.a.-ba de notre cuisine.

« Le vin et le fromage font la réputation de la France »

« La formation hôtelière à la française reste une référence en la matière. Un



LEÇON. Les élèves de la classe internationale commencent par apprendre les bases. Aujourd'hui, Aurélien Girard leur enseigne la recette d'une bonne béchamel. PHOTO THOMAS JOUHANNAUD

gage de qualité, note Nadège Vergnaud, la providence. Ici, ils trouvent une progression pédagogique qui leur permet d'accéder à l'enseignement supérieur. » À raison de 32 heures par semaine, ils acquièrent des connais-

sances dans toutes les disciplines mais, surtout, ils se familiarisent avec les produits et les techniques.

« En travaux pratiques, on leur enseigne la taille des légumes, les appareils de base, comme la béchamel ou la sauce tomate,

les cuissons simples et les différentes pâtes », détaille Aurélien Girard, leur professeur de cuisine. Pour ces jeunes, de 18 à 22 ans, les différences sont nombreuses, notamment en ce qui concerne des produits jugés rares ou très chers.

Et puis, chacun arrive avec sa culture culinaire : une cuisine parfumée et méditerranéenne pour les Tunisiens, une cuisine paysanne à base de potages, de choux et de porc pour les Roumains et des spécialités très ancrées dans les

goûts comme le bortsch pour les Polonais.

« Pour eux, c'est le vin et le fromage qui font la réputation de la France. Ils connaissent aussi le foie gras et les truffes mais n'en ont jamais vu... et ils ne vont pas avoir l'occasion d'en cuisiner beaucoup ici », s'amuse le chef d'établissement. L'étonnement commence, le plus souvent, au marché où ils sont envoyés d'office. Un préambule à tout passage aux fourneaux.

« Moi, je n'avais jamais vu de coquilles Saint-Jacques », avoue Bogdan, jeune Roumain de la région de Bacau. Comme lui, ses camarades ne sont pas très familiarisés avec les coquillages. Ils ne tarissent pas non plus d'éloges à propos de découvertes gustatives et gourmandes comme... les îles flottantes. Bref, dans cette ambiance d'auberge espagnole, on apprend à connaître et à se connaître. ■

► Ils en sont... Même s'ils ne sont pas autant sensibilisés que les élèves français, les "internationaux" de Jean-Monnet participent en renfort à cette 21^e semaine du goût.