

Sérieux coup de feu en filière hôtelière

Est-ce l'impact de la télévision ? Le lustre retrouvé de la gastronomie française ? Les deux lycées hôteliers de Limoges connaissent en tout cas un engouement sans précédent.

Florence Clavaud-Parant

Nous sommes jeudi soir, il est dix-huit heures dans les immenses cuisines du lycée Jean-Monnet. La petite brigade des BST 2^e année prépare un dîner de fête pour 45 couverts. Les convives sont de vrais clients. Certains ont réservé depuis longtemps car le restaurant d'application du lycée est renommé : ici, tout est fait dans les règles de l'art, et le rapport qualité-prix est étonnant car l'établissement ne s'octroie qu'une très faible marge bénéficiaire.

« On peut tout rater, il suffit d'oublier le caramel sur le feu »

Et puis ici, aux fourneaux comme en salle, les talents ne manquent pas. Est-ce l'impact de la télévision ? Le lustre retrouvé de la gastronomie française ? Toujours est-il que les deux lycées hôteliers de Limoges connaissent un engouement sans précédent. On recense un millier d'élèves au lycée public Jean-Monnet, et environ 200 dans la filière hôtellerie-restauration du lycée privé Saint-Jean, où l'on n'avait pas connu une telle affluence depuis longtemps.

« Nous n'aurions même pas



18 HEURES, AU LYCÉE JEAN-MONNET. Ainsi naquit un dîner de fêtes pour 45 couverts, avec Maxime, Thomas, Émilie et toute la brigade. « En cuisine, rien n'est difficile, c'est juste une question d'organisation ». PHOTO BRIGITE AZZOPARD

besoin de faire un plan de communication, la télévision le fait à notre place, sourit la directrice du lycée Jean-Monnet. Du coup, nous sommes très sollicités ». Certains élèves ont même un bac général, voire des années d'université derrière eux. Décomplexés, ils ont décidé de revenir à leurs amours d'enfance, la cuisine.

« La cuisine ? C'est pas difficile, c'est juste une question d'organisation », rigole Emilie, 26 ans, qui a abandonné ses études de droit pour un BTS restauration et rêve d'ouvrir un jour son restaurant. Le foie gras poché au vin rouge et à la cannelle est devenu pour elle un jeu d'enfant. « Dans la famille, on a toujours cuisiné, c'est une passion. Mais il faut accumuler

les expériences pour apprendre à gérer le stress ».

A l'autre bout de la chaîne, en salle, Eline, 18 ans, arbore un tailleur et une coiffure impeccables. Titulaire d'un baccalauréat économique et social, « choisi par défaut », elle suit une année de mise à niveau avant un BTS restauration et s'initie au service en salle. « J'en avais envie depuis longtemps, explique-t-elle, peut-être parce que mes parents gèrent des gîtes de France... »

La filière a aussi la réputation de réconcilier certains enfants avec l'école. Julie et Anaïs, en 2^e année bac pro option service, se croyaient définitivement brouillées avec la chose scolaire lorsqu'elles sont arrivées au lycée Saint-Jean. Deux années et quelques stages en Angleterre

plus tard, elles se sont révélées. « Je me suis découvert une facilité à communiquer, à parler avec les gens », explique Julie. « Ici on peut parler avec les pros, on accumule des savoir-faire, il faut connaître des tonnes de recettes, les cocktails, les vins, s'habiller avec classe, c'est hypervalorisant », dit Anaïs.

Le métier n'en reste pas moins exigeant. « Le service doit être impeccable, le serveur psychologue et détenteur de solides connaissances, il est bien plus qu'un porteur d'assiettes », explique Pascal Gilbert, professeur à Saint-Jean. Et aux fourneaux, tout peut se rater en quelques secondes. « En fait, tout est dans la gestion du temps, sourit Thomas, en 2^e année de BTS à Jean-Monnet. Il suffit d'oublier le caramel sur le feu... » ■

POINT DE VUE

UN MÉTIER EXIGEANT, MAIS UNE NICHE D'EMPLOIS ■ Fatigue physique, horaires déconcertants... « Les élèves savent très vite les contraintes du métier, le stage en entreprise est là



pour le leur rappeler, explique Nadège Vergnaud, directrice du lycée Jean-Monnet (ci-dessus aux côtés d'Emilie). Certains métiers méritent d'être explicités, pas le nôtre. Mais c'est une niche d'emplois, car il y a davantage d'offres



que de demandes en raison d'un turn-over important. Les débouchés sont nombreux. Nos diplômés sont recherchés, car ils ont acquis un savoir-être : politesse, ponctualité, respect des consignes... Ils ont aussi appris à être solidaires : sans cela, aucune brigade ne peut fonctionner... ■



AU LYCÉE SAINT-JEAN. Julie et Anaïs ont trouvé l'ambiance en cuisine trop militaire. Elles ont choisi le service. PHOTO THOMAS JOUHANAUD



A SAINT-JEAN. « Nos diplômés les plus autonomes peuvent étoffer leur CV en France ou à l'étranger avant de revenir dans la région », explique Pascal Gilbert, professeur en restauration. PHOTO T. JOUHANAUD



18 H 30, JEAN-MONNET. L'équipe de salle peaufine les derniers détails. Titulaires d'un bac général, parfois d'un diplôme universitaire, beaucoup réalisent enfin leur rêve : ils suivent une année de mise à niveau avant d'intégrer un BTS hôtellerie-restauration. PHOTO B. AZZOPARD