

## Limoges → Vivre sa ville

**BONS PLANS** ■ Les restaurants d'application de la ville régaleront le public dans le but d'exercer leurs élèves

# Jouer au client test est un vrai délice !

Bien moins chers qu'un restaurant gastronomique, les restaurants d'application proposent des cartes alléchantes où tout est fait maison. Mais gare aux erreurs des élèves...

Marion Buzy

marionbuzy@centrefrance.com

Filet de rouget sur bari-goule, émincé de bœuf mariné et copeaux de Salers, feuilleté d'escargots aux herbes des Corbières, figue rôtie à la vanille sur un fin sablé breton, crème Diplômate... Le programme a de quoi faire saliver tout gourmand qui se respecte. D'autant plus que les prix affichés sont bien en dessous de ceux des cartes des restaurants gastronomiques. Ainsi fonctionnent les restaurants d'application où s'exercent les élèves de sections d'hôtellerie-restauration.

### Un rouget trop cuit

Un sacré bon plan, disponible à Limoges dans les lycées professionnels Saint-Jean et Jean-Monnet. Sauf que l'option n'est pas sans contrainte. Il se peut en effet que le rouget soit un peu trop cuit et mal salé, que le sablé bre-



**SAINTE-JEAN.** Quatre formations se côtoient dans le restaurant : service et commercialisation, cuisine, sommellerie et pâtisserie. PHOTO BRIGITTE AZOPARD

ton soit trop sec et que le serveur, qui n'est autre qu'un élève, renverse un peu de sauce en vous amenant votre plat... Certes, le but est que tout se passe au mieux, et les professeurs sont là pour y veiller, mais « l'erreur fait partie de la formation et il

en existe autant que de gestes à réaliser ! », explique Patrick Aves, professeur à Jean-Monnet.

Entré en du local, des matériels, dressage des tables, accueil du client, préparation des cocktails... Dans un esprit plutôt brasserie le midi et

gastronomique le soir, les élèves de différents niveaux s'activent toute la semaine, sous l'œil évaluateur des professeurs.

### Motiver les jeunes

Formidable outil de travaux pratiques, « le restaurant d'application nous

permet de ne pas gaspiller les produits qui ont été préparés, mais aussi d'acquiescer la réalité et les difficultés du métier aux élèves. Au final, quand ils ont été professionnels et à la hauteur, ils sont satisfaits et ont du plaisir ! Ça les motive, ils ont besoin de

## Quatre heures avant l'arrivée des clients, le bal commence...

Fabien est le premier à entrer dans le restaurant. L'horloge affiche tout juste huit heures. Toque sur la tête, veste blanche de cuisine boutonnée, l'élève qui a été choisi pour être le chef du jour prend la direction du garde-manger...

Dans sa tête défilent les recettes du menu gastronomique du jour : écritures à la nage-mousse de brochet-sauce champagne, mignon de porc à la Sainte Ménéould-joute et choux braisés-sauce moutarde, pain d'épices-glace vanille avec granité champagne. Tout un programme.

Il dépose en cuisine des plateaux chargés des ingrédients que travailleront ses homologues, tous en première bac-pro cuisine au lycée Jean-Monnet. D'ailleurs, tous sont arrivés, prêts à écouter les explications du prof et à suivre les fiches techniques que Fabien a préparées. C'est parti pour parer la viande, couper les choux, faire la crème anglaise et chauffer les écrevisses...

Soudain, une autre classe, spécialisée dans le service et la commercialisation, entre en cuisine avec son professeur. Chaque



**JEAN-MONNET.** Le fameux mignon que Pauline appréhende de découper devant les clients est pour le moment porté par Safira et Leo devant Guy Létienne. PHOTO B. AZOPARD

plat est présenté aux élèves, qui déterminent avec les professeurs le type de vaisselle à choisir. Pauline

écoute attentivement. Soudain, lorsque les détails du service sont donnés, la nouvelle tombe : il va falloir découper le filet-

mignon devant les clients. L'élève appréhende un peu l'opération, très technique. Mais n'en est pas à

son coup d'essai.

### Un objet de cuisine non identifié...

À quelques mètres de Pauline, Malik enlève le gras de la viande. Ses yeux surveillent l'heure. « J'étais

chef la semaine dernière. Cela m'a appris certains réflexes que je n'avais pas comme surveiller le temps... Et là, il va falloir qu'on s'active un peu. »

Un peu plus loin, Robin,

Arnaud, Tiffany et Bastien ont les yeux rivés sur un liquide jaune pâle. « C'est la crème anglaise qui fera un sorbet à la vanille, elle est trop mousseuse alors on l'écume... » lance le

peut groupe avant d'appréhender à se servir de la sorbetière, objet de cuisine non identifié d'eux jusque-là.

### Gare aux empreintes sur les couverts et au mauvais alignement des verres !

À l'entrée de la cuisine, les serveurs se retirent et regagnent la salle pour s'occuper des nappes, napperons et couverts. Claire prépare une table de l'espace brasserie. Gare aux empreintes sur les couverts et au mauvais alignement des verres !

Retour en cuisine ! Sous les yeux de Guy Létienne leur professeur, Tiffany, Malik, Fabien et les autres avancent. « Ça va les choux ? » demande haut et fort le professeur. « Oui ! » lui répond Safira, la tête baissée sur les légumes verts, depuis un coin recouvert de l'atelier.

Dans le groupe qui gère le plat, comme Malik, elle glisse une à une les feuilles du légume vert dans un mélange d'eau et de vinaigre. « Aujourd'hui, le menu n'est pas trop compliqué. Rien à voir en

tout cas avec la semaine dernière ! Il fallait faire une sauce charcutière et je l'ai complètement ratée ! Je l'ai faite trop cuire et j'ai oublié d'y mettre les champignons. Mais on s'est débrouillé... N'empêche que maintenant, je vérifie toujours si tous les ingrédients sont dans mes plats ! » compte l'élève.

### Des élèves parmi les clients

Mais si elle y échappe cette fois, c'est parce que d'autres camarades sont sur le point de se coller à « l'aspect le plus délicat et technique du menu de ce jour », dit le professeur : la sauce champagne.

Il est temps pour le chef Fabien de faire le point sur les réservations. Il n'y a pas assez de clients pour remplir la salle. Ni une ni deux, l'équipe enseignante se charge de faire glisser certains inscrits de la cantine vers le restaurant d'application. L'exercice ira jusqu'au bout quoiqu'il advienne.

11 h 20, les cuisines retrouvent leur calme. Il est l'heure de manger pour les élèves. Des clients sont peut-être déjà en route...