

Bordeaux Agglo

Le bon plan des restau

GASTRONOMIE Les restaurants d'application permettent aux futurs cuisiniers, pâtisseries ou sommeliers de s'entraîner. Et au grand public d'aller profiter d'une bonne table à moindre prix. Exemples à Bordeaux, Blanquefort, Pessac ou Talence

Catherine Darfay
c.darfay@sudouest.fr

Midi au Piano du Lac. Dans les cuisines, les gestes des étudiants de l'école Ferrandi sont millimétrés. Même pas de choc de casseroles. Ambiance presque feutrée.

C'est pourtant le coup de feu mais ces cuisiniers et pâtisseries-là, lancés dans un parcours de trois ans ou plus après le bac, ont déjà le calme des grands pros. Dans la salle, leurs camarades, stylés, accueillent les premiers clients. Des habitués, le plus souvent, même si, ce jour-là, s'agit du dernier service du restaurant éphémère baptisé « L'Atypik ».

Légumes « moches »

Deux fois par an, les bachelors qui se destinent au management d'hôtel ou de restaurant imaginent ainsi thème, déco et recettes de leur restau et gèrent tout, de l'approvisionnement au dessert. Cap sur la nature, en l'occurrence, avec consommé de légumes au foie gras poché, maquereau au

lait ribot ou chou-fleur en brioche au menu. Les légumes « moches » sont acceptés et même exposés : « Le but, c'est de montrer qu'on peut envoyer de belles assiettes avec une patate douce biscornue ou une pomme minuscule », explique Thibaut, en salle.

Le reste du temps, les deux restaurants d'application du Campus du Lac affichent des menus plus classiques. Sur tout le Restaurant du Lac, où les élèves de CAP bâtissent leur répertoire. Pour ces élèves, le programme est celui de l'Éducation nationale, avec des savoir-faire obligatoires à maîtriser. Pas trop d'impro, donc. Et pas de menus végétariens ou exotiques non plus. Ce lundi midi, on aura ainsi le choix entre une sole à la grenobloise ou une côte de bœuf

Pour un menu concocté par les élèves de CAP, compter 12,50 € le midi. Avec les BEP et plus, ça grimpe de 23 € le midi à 45 le soir

grillée sauce bordelaise. La formule express est à 12,50 €, le menu complet à 15 euros. Les élèves en BEP et, mieux encore, les étudiants de Ferrandi sont plutôt abonnés au Piano du Lac, pour une version plus gastronomique à 23 euros, voire 45 euros certains soirs d'ouverture, en général le jeudi.

Réservation obligatoire

Les clients, souvent des salariés des entreprises ou administrations installées autour du lac de Bordeaux, sont priés de réserver à l'avance et d'arriver à l'heure (1). La seule difficulté est de prévoir les jours d'ouverture, en tenant compte des périodes où les apprentis cuisiniers, sommeliers ou serveurs sont en alternance dans l'établissement professionnel qui les accueille la moitié du temps.

N'empêche. « À raison de 150 déjeuners et 20 dîners par an, nous sommes toujours complets ! » assure Thierry Daugeon, le responsable hôtellerie-restauration du Campus du Lac. Ce campus créé par la Chambre

de commerce et d'industrie (CCI) et enrichi au fil des ans de spécialités en design ou web-marketing en plus des habituelles formations tertiaires, compte aujourd'hui 1 500 apprentis ou étudiants, 1 000 « apprenants » en formation continue, 150 employés et 100 intervenants.

En formation initiale, le pôle hôtellerie-restauration en regroupement 600 élèves à lui tout seul, des diverses mentions de CAP à bac + 3 pour les étudiants de Ferrandi, grande école française désormais décentralisée à Bordeaux et à Rennes en plus de Paris.

Les restaurants d'application ne risquent pas de manquer de personnel. « Les formations en restauration attirent toujours les jeunes, même si c'est un peu plus difficile pour les spécialités de service », estime Thierry Daugeon.

En tout cas, à s'attabler dans un des deux restaus permet de mesurer que leur concentration n'est pas prise en défaut.

(1) icfa-restauration.com



Concentration maximale en cuisine et

A la table de futurs restaurateurs

À Blanquefort, tout le monde se souvient de l'Atelier de cuisine nomade parrainé par le chef étoilé Thierry Marx. Axé sur la « street food », la cuisine de rue, il a défrayé la chronique autour des années 2010 car il permettait à des chômeurs de créer leur propre emploi, souvent à bord d'un food truck.

Aujourd'hui, on peut dire que cette initiative originale a fait des petits. Après sa disparition, d'autres dispositifs d'insertion professionnelle ont installé des stagiaires derrière les fourneaux du restaurant d'application situé en plein centre-ville, au numéro 3 de la rue de la Ré-



L'équipe de Resto'Starter travaille sur deux sites. PHOTO C. M.

publique, dans une petite salle de 20 couverts avec terrasse, où l'on peut déjeuner rapidement à midi, du lundi au vendredi, à un prix très modéré (le plat à 8 euros).

Depuis deux ans, l'Atelier by Resto'Starter réveille les papilles de ses clients en proposant des plats souvent recherchés : gombo de Louisiane, hachis parmentier en ver-

sion tarte salée, ou encore tourte aux poireaux et lard fumé. Cette couveuse gérée par l'association La Peña Rive droite a pour objectif de former non pas des salariés mais des chefs d'entreprise dans le milieu de la restauration. Comme l'explique Matthieu Lecocq, le directeur, deux formules sont proposées aux futurs patrons de restaurant, souvent pris en charge dans le cadre d'un partenariat avec Pôle emploi en vue d'une reconversion professionnelle : une formation initiale, puis une couveuse afin de permettre aux cuistots de tester leurs capacités en conditions réelles.

Mieux, les stagiaires de Blanquefort sont désormais actifs sur un second site : les cuisines de l'auberge de jeunesse Otellia, située rue du Maurian, où l'on expérimente davantage les repas de groupe.

Plusieurs partenaires sont associés à cette initiative, notamment la Région Nouvelle-Aquitaine et le centre communal d'action sociale (CCAS) de Blanquefort. Onze personnes sont actuellement en formation au sein de Resto'Starter.

Christine Morice

Tél. 0610842261 (Matthieu Lecocq).
Courriel: restostarter@gmail.com

AVIS DE CONCERTATION

Requalification du carrefour Cantinolle et de l'avenue du Médoc à Eysines

Le public est informé que par délibération n° 2019-559 en date du 27 septembre 2019, le Conseil de Bordeaux Métropole a décidé d'ouvrir la concertation sur les projets de requalification du carrefour de Cantinolle et de l'avenue du Médoc à Eysines.

Un dossier de présentation du projet ainsi qu'un registre de concertation seront déposés :
en mairie d'Eysines, en mairie du Haillan, en mairie du Taillan-Médoc,

• au pôle territorial Ouest : 10-12, rue des Satellites 33185 Le Haillan

Ces dossiers seront tenus à la disposition du public qui pourra formuler ses observations sur les registres prévus à cet effet, à compter du lundi 17 février 2020, aux jours et heures habituels d'ouverture au public et ce, pendant toute la durée de la concertation, ainsi que sur le site Internet : www.participation.bordeaux-metropole.fr (Thématique : déplacements)



Des réunions de présentation du projet seront organisées dans la semaine du lundi 17 février au vendredi 21 février 2020

La concertation s'achèvera le vendredi 17 avril 2020