

## En bref

**Concours culinaire pour apprentis cuisiniers japonais**

Organisé au Japon par le Club gastronomique Prosper Montagné, ce concours qui s'adresse à des candidats de moins de 23 ans avec moins de 4 ans d'expérience, a eu lieu le 10 juin à l'école de cuisine Meijiya, à Kyobashi, Tokyo. 42 candidats ont participé à cette 25e édition. Ils devaient préparer - tout en restant fidèles aux recettes - 3 plats obligatoires : sole pochée, filet mignon poêlé et crème renversée au caramel. Le 1er lauréat, M. Iemura, est un apprenti du Royal Park Hotel de Tokyo. Le 2e, M. Miyamae, un élève de l'école de cuisine Hattori et le 3e, Melle Uemetsu, travaille au Yokohama Prince Hôtel. Nouveau président de club au Japon, M. Motono (ancien Ambassadeur du Japon à Paris) a félicité les lauréats, soulignant l'importance du rôle joué par la bonne cuisine comme vecteur de liens entre les gens et pays du monde.

**XVe édition du Trophée de la Cuisine Provençale**

Le Trophée de la Cuisine Provençale, présidé par Jacques Maximim, se déroulera le lundi 23 octobre 2006 à Sainte-Maxime (Var). Le thème retenu est l'encornet avec accompagnement d'araignée de mer et deux garnitures. Un prix spécial sommellerie récompensera également la meilleure association mets/vin. Tous les cuisiniers professionnels âgés d'au moins 25 ans peuvent s'inscrire. Règlement du concours et dossier d'inscription auprès de : CCI du Var, Agence du Golfe de Saint-Tropez, avenue du Général de Gaulle - BP 132 - 83993 Saint-Tropez cedex. Tél. 04 94 55 98 30.

**Concours des apprentis cuisiniers à Dijon**

Ce concours interdépartemental ouvert aux apprentis de 2ème année et aux élèves de 2ème année de BEP aura lieu le 11 novembre 2006 dans le cadre de la foire internationale et gastronomique de Dijon. Chaque département participant pourra présenter jusqu'à cinq apprentis. Les LEP ne pourront présenter qu'un seul élève par établissement. Les concurrents devront réaliser un plat cuisiné froid ne comportant que des produits naturels, dressé sur un socle de bois de 60 x 40 cm max. ou 40 cm de diamètre. Le thème retenu est l'Espagne, hôte d'honneur de la foire. Règlement et bulletin d'inscription (à retourner avant le 20 octobre) : Dijon Congrexpo Tél. : 03.80.77.39.00 - Fax : 03.80.77.39.39 - mail : [contact@dijon-congrexpo.com](mailto:contact@dijon-congrexpo.com)

**Formation permanente en Alsace**

# Le CEFPPA suit les Tendances



Depuis 1990, le Centre Européen de Formation Professionnelle par Alternance pour l'industrie hôtelière permet chaque année à près d'un millier de jeunes diplômés, d'intégrer le milieu du travail. Grâce à des contrats de formation par alternance ou d'apprentissage (Cuisine, restauration, réception, sommellerie, pâtisserie de restaurant), les jeunes étudiants sont très vite confrontés à la réalité de l'entreprise. Localisé dans le Bas-Rhin, la réputation du centre de formation a traversé les frontières de l'Alsace. Un cursus européen pour perfectionner les profes-

sionnels désireux d'intégrer toutes les données de l'Europe élargie, est également proposé.

C'est justement parce que le CEFPPA s'adresse aussi aux professionnels, qu'il a établi une reconnaissance certaine du milieu à travers ses stages de formation professionnelle continue. Pour que les restaurateurs restent au fait des mouvements qui transforment régulièrement la gastronomie française, le Centre a mis en place, depuis le début de l'année 2006, des Ateliers Tendances. En petits groupes. Les formations proposées dans le cadre de ces Ateliers Tendances sont orchestrées par des

intervenants prestigieux. Deux étoiles au Michelin, Denis Martin, du restaurant éponyme à Vevey (Suisse), interviendra ainsi les 16, 17 et 18 octobre, pour évoquer la cuisine moléculaire.

Avant lui, les Ateliers Tendances avaient fait appel au Meilleur Ouvrier de France 2004 et chef de la Villa Florentine à Lyon, Davy Tissot, venu expliquer les nouvelles manières de cuisiner. Mais aussi François Adamski (Restaurant Abbaye Saint Ambroix, Bourges) et Michel Portos (Hôtel Le Saint-James, Bordeaux). Autres MOF, Franck Leroy (Le Bristol à Paris) interviendra au mois de septembre et Didier Anies (Mirabeau à Monaco) fera le déplacement alsacien en octobre...

C'est parce que la cuisine vit sous l'influence des tendances que ce genre de formation est très prisé. Les Ateliers sont destinés soit aux jeunes qui veulent passer à une étape supérieure, soit aux restaurateurs plus pointus, curieux de découvrir une autre manière de faire. Organisés par petits groupes d'une dizaine de personnes, les Ateliers Tendances veulent combler le fossé qui sépare habituellement les formations classiques de la réalité du terrain, de l'actualité médiatique et de la technologie. Pari réussi pour le CEFPPA qui y voit "la cerise sur le gâteau" de ses formations continues. Et Pierre Gautherot, Conseil en formation, de conclure : "cela nous permet de remettre toujours en question nos formations, et montre que nous sommes à l'écoute de la profession et de ses besoins".

Arnaud Cipriani

**PPCP au Lycée Michel Servet de Lille**

## Les élèves s'initient à la "chimie" des fourneaux

Pour la deuxième année consécutive, Bertrand Simon, professeur au Lycée Michel Servet de Lille va participer à l'opération Cuisines en Fêtes, organisée par la marque Francine. Plus connu sous le nom de Chef Simon, grâce à son site Internet\* au succès grandissant, Bertrand Simon a imaginé une action impliquant les élèves des classes hôtelières qu'il aura sous sa responsabilité. Il compte mobiliser 24 élèves de 1ère année Bac Pro qui commenceront l'année sur les chapeaux de roue avec un projet ambitieux.

Dès le 7 septembre, dans le cadre d'un PPCP, va débuter la préparation du menu qui sera proposé pour l'opération Cuisines en Fêtes. Le menu devrait être composé d'un flan de crustacé sauce au chou rouge changeante, un filet de canard à l'orange et perles de nectar d'orange, de barquettes à l'orange effervescente et enfin d'une tarte Bourdaloue. Mais si la base est formalisée, Bertrand Simon refuse de figer le menu, tant il compte sur la participation active

de ses élèves pour le faire évoluer. Son idée, dans la lignée des expériences actuelles de gastronomie moléculaire, est donc de mélanger la cuisine traditionnelle à la chimie, de manière ludique et expressive.

Il veut amuser et surprendre en opposant, par exemple, l'aspect et la saveur (couleur verte pour un goût coquelicot), ou en jouant sur les réactions chimiques : le chou rouge change de couleur selon les ingrédients que l'on lui adjoint. Les 24 jeunes étudiants vont donc apprendre à jouer et maîtriser le PH, l'acidité, l'amertume et la couleur des aliments. "C'est une stimulation formidable au niveau pédagogique", s'enthousiasme Bertrand Simon, heureux d'allier son métier d'enseignant avec sa passion de l'expérimentation culinaire.

Impatient de découvrir les élèves qu'il va accompagner au long de ce projet, il ne doute pas une seconde "qu'ils vont se sentir investis rapidement d'une mission". Un enthousiasme contagieux que les jeunes devront reprendre à leur compte pour que l'opération soit réussie. L'année dernière, déjà dans

le cadre de Cuisines en Fête, le Chef Simon était allé dispenser des cours en Norvège. Un arrière-goût d'inachevé lui reste dans la bouche depuis, tant l'échange avec les scandinaves était resté poli et courtis, mais également froid et distant, au goût de notre pédagogie.

**Un rendez-vous avec le public le 28 septembre**

"Ce projet est un moyen d'impliquer et de valoriser mes étudiants. Ils doivent apporter leurs idées et leurs suggestions pour le faire avancer", insiste Bertrand Simon. Un véritable brainstorming en prévision, car les 12 élèves en cuisine auront en charge la salle et les 12 étudiants en service devront se charger de la cuisine et de la conception des plats. Un double challenge donc pour ces 24 "cobayes" qui iront à la conquête du client le jour du projet, le 28 septembre. Dans le restaurant d'application de l'établissement, de vrais clients viendront, ce jour là, tester les expérimentations des élèves. "La clientèle a évolué, elle est



Bertrand Simon

plus curieuse aujourd'hui. Cela n'aurait pas été possible il y a quelques années, mais maintenant on peut faire davantage dans l'originalité et étonner", se réjouit Bertrand Simon. Le projet est de rendre le menu interactif avec les clients et les élèves en restant cohérent dans la formation.

En poste depuis la rentrée 2000, Bertrand Simon apprécie la liberté que lui laisse le Lycée Michel Servet, qui le soutient à 100 % pour faire de ce 28 septembre "un jour pas comme les autres". A.C.

\* [www.lechefsimon.com](http://www.lechefsimon.com)