



## Cuisine mode d'emploi forme des commis

Au cœur de la recette : la motivation ! Sortis du système scolaire ou sans emploi, les stagiaires de cette nouvelle formation, créée par Thierry Marx, ont enfilé les toques depuis lundi.

### Le concept de Thierry Marx

Tenues blanches immaculées, toques soigneusement posées sur les chevelures dévotement invisibles, les seize stagiaires écoutent avec une grande attention les premières consignes de leurs patrons de stage. Le concept Cuisine mode d'emploi, créé par le célèbre grand chef étoilé Thierry Marx, a ouvert cette semaine sa première session de formation aux métiers de commis de cuisine, aux Sables-d'Olonne.

### Une formation gratuite pour gens motivés

Elle s'adresse « à de jeunes adultes sortis du système scolaire ou à des personnes sans emploi en reconversion professionnelle », explique Véronique Carrion, la directrice de Cuisine mode d'emploi. Une formation « entièrement gratuite pour les candidats recrutés sur entretiens individuels, au cours desquels le critère principal est la détermination », explique Jessica Masson.



Le briefing de l'encadrement lors de cette première session de Cuisine mode d'emploi aux Sables-d'Olonne.

CREDIT PHOTO OUEST-FRANCE

### 84 postes recensés dans le secteur

Cette initiative, née de la collaboration entre l'agglomération, différents groupements de professionnels et Thierry Marx, va permettre de répondre aux besoins des professionnels locaux, qui sont importants. Alain Blanchard, le vice-président des Sables Agglo, indique que « 84 postes en entreprise sont actuellement recensés dans un rayon de 30 km autour des Sables-d'Olonne et ce, hors effet saisonnier. Cette opération éphémère et originale a donc pour objectif de devenir une opération à pérenniser ».

### Pas de bijou, rasage de près

Pour l'heure, les stagiaires sont tout

ouï, car les deux chefs encadrant la formation, Leila Blandeau et Halim Lettifi, donnent les premières règles incontournables. « L'hygiène et la sécurité sont des priorités absolues. C'est chaud, ça coupe, voire ça tranche... Pas de bijou, pas de maquillage, des tenues rigoureusement propres, des toques personnelles, la ponctualité, un rasage de près chaque matin. Nous travaillons en équipe, le respect et la cohésion sont donc primordiaux, surtout au cours de difficultés ou de tensions qui ne manqueront pas de se produire. Rappelez-vous les trois lettres du chef Marx : RER pour Rigueur, Engagement, Régularité. »

À l'issue de leur formation de huit semaines, suivie de trois semaines de stage en entreprise, les stagiaires qui auront validé leurs acquis, seront titulaires d'un certificat de qualification professionnelle.

### Des stagiaires plein d'idées

Didier Ganavat, la cinquantaine naissante, est originaire de Reims. Il a « découvert cette possibilité en faisant des recherches sur internet ». Grâce à cette formation, il espère décrocher « un emploi dans la région ». Pour Ouafa Ben Mimmya, résidente locale qui s'occupe déjà de nettoyer des éléments de travail, son objectif est clair : « J'ai eu l'informa-

tion par Pôle emploi, j'ai plein d'idées, j'aimerais être chef à domicile, avoir un restaurant ou autre chose, mais toujours avec la volonté d'être ma propre patronne », indique-t-elle.

### Un restaurant ouvert à tous

Durant cette formation, tous les aspects de la profession sont abordés, jusqu'au service en salle et aux rapports avec la clientèle. Le concept prévoit en effet un restaurant d'application, ouvert les mardis et jeudis sur réservation, au n° 1, rue des Bossis, à Olonne, au village d'entreprise près de Port-Olona. Réservations au 06 35 62 48 48.

## Le port de pêche

Tonnage débarqué hier : 46 t. Cours en € HT (vente sous criée) : Araignée : 3,20 ; Bar chalut : 4,80 à 13 ; Bar filet : 4,20 à 11 ; Barbut : 10 à 12,50 ; Encornet : 10 ; Congre : 0,40 à 1 ; Dorade grise : 2,30 à 5,50 ; Gordin Perlon : 0,40 à 4,30 ; Lieu jaune : 3,60 à 4,20 ; Lotte Baudroie : 4,30 à 5 ; Maquereau : 3,20 ; Merlan : 1,30 à 2,80 ; Merlu : 1,60 à 2,30 ; Merluchon : 3 à 3,70 ; Emission : 1 à 1,80 ; Raie : 1,30 à 2,50 ; Turbot : 16 à 35 ; Plie carrelet : 1,50 à 5,40 ; Rouget Barbet : 9,30 à 16 ; Rouget Barbet friture : 6 ; Saint-Pierre : 10,30 à 14 ; Seiche non glacée : 5,20 à 6,40 ; Solette chalut : 6,80 à 7,20, filet : 7 à 7,20 ; Sole chalut : 9,20 à 12,30, filet : 9,20 à 12,70 ; Sole blonde : 7,50 ; Tacaud : 0,40.

### Nouvelles de la flottille

Bateaux attendus à la vente lundi : File du Suet : 5 000 kg ; Amazone : 5 000 kg ; Marial : 1 900 kg ; Petit Gaël : 1 200 kg ; Calébarlan : 1 400 kg ; Armandeche : 1 500 kg ; Azkara : 3 000 kg ; Lutrin des mers : 2 500 kg ; Outsider : 2 300 kg ; Gwenn Ha Du : 1 000 kg ; Eden Roc II : 900 kg ; Océanos : 800 kg ; La Cangue : 660 kg ; Anthinéas : 1 100 kg ; Cayola : 1 500 kg ; Black Pearl : 1 400 kg ; Renaissance II : 1 000 kg ; Les Barges : 1 200 kg ; Ile Vertime : 1 200 kg ; Yoann Jordan : 400 kg ; Aries : 400 kg ; Nausicaa : 400 kg ; Abri du marin : 400 kg ; l'Eden : 650 kg ; Paradisio : 650 kg ; Amdoric : 650 kg ; Ptit Bogueuse : 650 kg ; Maxiploton : 1 800 kg ; Raclant star : 300 kg.

## Carnet

### Naissances

Centre hospitalier Côte de Lumière, Olonne-sur-Mer : Tyllo Flours, Château-d'Olonne, Les Sables-d'Olonne ; Joey Bloyet, Venansault.

### Décès

Bernard Bodin, 62 ans, Les Sables-d'Olonne ; Suzanne Hébraud née Clavery, 91 ans, Les Sables-d'Olonne.

## OÙ DÉJEUNER, OÙ DÎNER ?



RESTAURANT GASTRONOMIQUE

### Le Domaine de Brandois



Au cœur d'un parc de 20 hectares, entre La Roche-sur-Yon et Les Sables-d'Olonne, nous vous accueillons pour vous faire découvrir la cuisine de notre nouveau Chef faisant le pont entre les produits de notre région. Vos événements familiaux (mariages, anniversaires...) ou professionnels seront mis en valeur dans une ambiance alliant tradition et modernité. Aux beaux jours, terrasse avec vue sur les chevaux. Menus à partir de 30 €. Allée du Brandois - LA MOTHE ACHARD - 02 51 06 24 24  
[www.domainedebrendois.com](http://www.domainedebrendois.com)

RESTAURANT FESTIF

### Auberge Maraîchaine



Repas d'anniversaire dimanche 3 mars et dimanche 21 avril, avec orchestre Musette. De 13h à 19h. Menu surprise 33 € tout compris avec boissons.  
Noce maraîchaine : venez revivre un mariage des années 1920 !  
Jeudi 14 et 21 mars, dimanche 24 mars, de 12h30 jusqu'à 17h30  
Formule tout compris à 50 €  
Auberge La Poulcier - 85800 LE FENOUILLET - 02 51 54 00 42  
[contact@lepoulcier.fr](mailto:contact@lepoulcier.fr) - [www.lepoulcier.fr](http://www.lepoulcier.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.  
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Annonces, cette rubrique vous intéresse contactez Precom par mail : [ocod@precom.fr](mailto:ocod@precom.fr)

## L'image du jour

### Plus aucune trace du bateau échoué



La grande plage des Sables-d'Olonne après l'échouage du bateau.

Ce vendredi après-midi, il ne reste plus aucune trace du chalutier Golden Globe Race se déroulera le 22 avril, aux Sables-d'Olonne. Le bateau de pêche Léviathan II, échoué depuis lundi, a été entièrement démantelé et la plage a été nettoyée, comme annoncé. Aux Présidents, les prome-

## Repéré pour vous

### Golden Globe : cérémonie de remise des prix

La cérémonie de remise des prix de la Golden Globe Race se déroulera le 22 avril, aux Sables-d'Olonne. C'est la date à laquelle, en 1969, Sir Robin Knox-Johnston terminait vainqueur de cette course au sextant.

La plupart des skippers de l'édition 2018 devraient être présents. L'occasion pour l'équipe organisatrice de

## Le chiffre

2,5 millions de visiteurs enregistrés en 2018

C'est, en millions de visiteurs enregistrés en 2018, celui-ci a dressé un bilan des commerces con-

## Les Sables-d'Olonne en chiffres

### Les Amis du musée ont évoqué

Samedi, salle comble pour l'assemblée générale des Amis du Musée Jacques Masson, président, rappelle les actions 2018 : achats d'œuvres, éditions de catalogues, visites de musées. Les nouveaux projets sont un loto culturel, une soirée électro sous la Croisée.

Jean-François Dejean, adjoint à la culture, a fait savoir qu'une étude était en cours pour définir soit la réhabilitation de l'actuel musée, ou la construction d'un nouveau. Avec la Région et le mécénat privé, « nous avons l'ambition de faire un grand musée ».

## Urgences et santé

Commissariat de police : rue de Verdun, tél. 02 51 23 73 00.  
Gendarmerie : 1, bd Blaise-Pascal, composer le 17.  
Pompiers : 18.  
Samu : 15 ou 112 (portable).  
Médecins : tél. 116117 (à partir du samedi midi).  
Pharmacies de garde : composer le 3237.  
Dentistes de garde dimanche et jours fériés (9 h à 12 h) : 02 51 46 28 83.  
Hôpital Côte de Lumière : rue Jacques-Monod, tél. 02 51 21 85 85.  
Clinique Porte Océane : rue Jacques-Monod, tél. 02 51 21 15 15.  
Sauvetage en mer : tél. 02 97 55 35 35, VHF 16, portable 112 ou 196.  
Avis d'obsèques : 0 810 060 180 (coût d'un appel local).

## À l'agenda de vos communes

**DIMANCHE 3 MARS**

**LOTO XI**

DÉBUT : 15h | OUVERTURE SAISON

BONS ACHAT 1000€ 100€ x2

Série spéciale

- Bon d'achat 50€ x 2
- Bon d'achat 40€ x 2
- Bon d'achat 30€ x 2
- Etc.

PHARMACIES SAISONnières

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)