

Cinéma LES AUTRES SÉANCES DU 31 MAI AU 6 JUN

■ **À VOL D'OISEAUX**
LE STUDIO DU HÉRISSON
(COUDEKERQUE-BRANCHE) mer 16:30

■ **JE VERRAI TOUJOURS
VOS VISAGES** ★★★

LE STUDIO DU HÉRISSON (COUDEKERQUE-
BRANCHE) ven 14:30, 20:30

LA VOIX DU NORD

Bonjour

GESTE, FEU, TEMPS

C'est en trois points, la formule enseignée depuis 2012 au sein de Cuisine Mode d'Emploi(s)®. Pour le valider, les apprentis cuisiniers qui suivent le programme doivent maîtriser le geste technique, la cuisson et le temps de préparation. La formation imaginée par le chef étoilé Thierry Marx a débarqué à Coudekerque-Branche le 22 mai pour moins de trois mois d'apprentissage. C'est dire si le temps doit être maîtrisé ! Pour les neuf sta-

giaires impliqués dans ce format particulier, c'est un véritable défi. Révision des termes techniques le week-end, récapitulatif des savoirs et gestes étudiés en fin de journée. Toutes les astuces sont bonnes pour suivre le rythme. « *Si on est absent un jour, il y a beaucoup à rattraper vu tout ce qu'on apprend en un cours !* » Et quand ils foncent, ils ne garnissent pas seulement un moule de pâte selon le jargon culinaire, ils filent vers leur avenir : le monde de la restauration. **G. D. M.**

Météo

Matin 11°C



Après-midi 18°C



Demain

Matin 10°C



Après-midi 19°C



COUDEKERQUE-BRANCHE
UNE FORMATION À LA SAUCE
THIERRY MARX POUR
NEUF APPRENTIS CUISINIERS PAGE 12

Formation rapide façon Thierry Marx pour neuf apprentis cuisiniers

La formation itinérante de Cuisine Mode d'Emploi(s)[®] fait escale à Coudekerque pour trois mois. Neuf personnes ont choisi de se former ou de se perfectionner selon la formule du chef étoilé Thierry Marx. Deux fois par semaine, les plats réalisés sont à déguster au restaurant d'application.

PAR GIULIA DE MEULEMEESTER
dunkerque@lavoixdunord.fr

COUDEKERQUE-BRANCHE. Au bout d'une se-

maine, ils ont déjà la tête pleine de termes techniques. « Il y en a beaucoup à apprendre, surtout quand on ne vient pas de ce domaine », réalise Johnny, 53 ans. En pleine reconversion, le Zuydcootois s'est lancé dans l'aventure

Cuisine Mode d'Emploi(s)[®]. Il a saisi l'opportunité de la formation itinérante, de passage à Coudekerque pour huit semaines en plateau et trois en stage. « Je me suis interrogé sur la durée, trois mois c'est très concentré. Il faut redou-

bler d'efforts et être bien attentif. » Installée à Hérissonland, la cuisine sur mesure est dirigée par Claude Lavallart. Cheffe formatrice depuis trois ans, l'experte originaire de Limoges a fait ses gammes au Touquet.

de la formation itinérante. *Savoir travailler les œufs, la viande, le poisson, les légumes et cinq grands desserts.* » Blanquette de veau, navarin d'agneau, choux à la chantilly, le midi, les neuf cuisiniers en herbe testent leurs productions. Tenues, mallette de couteaux et livre de référence leur sont également offerts dans le cadre de cette formation gratuite.

UN BOULOT À LA CLÉ

Les voilà engagés jusqu'au 10 août et à l'obtention espérée du diplôme équivalent au CAP. « Ils peuvent avoir eu des expériences en cuisine mais ce n'est pas obligatoire. Tous les profils y ont accès : reconversion, réinsertion, réfugiés statutaires, etc. », relève Jessica Masson, chargée de communication pour le réseau d'écoles. C'est surtout la motivation qui est évaluée à l'inscription. »

Au vu des besoins en restauration, tous savent que des places les attendent dans des brigades : « L'avantage à l'issue de cette formation, c'est qu'on aura le choix puisqu'on maîtrisera le métier, est persuadé Benjamin, 22 ans, déjà passé par le Petit Montmartre à Dunkerque. La formatrice est très professionnelle, elle nous briefe bien et elle s'intéresse au groupe. » Financé par Entreprendre ensemble, Akto et la ville pour le prêt du bâtiment et les fluides, le projet est « porté haut, car il va créer de l'emploi définitif derrière », sourit Éric Dubois, conseiller municipal et président de l'Union des métiers et industries de l'hôtellerie. « Aujourd'hui, il y a un décalage entre les besoins et la formation des jeunes. » La recette de Thierry Marx apporte une solution rapide et efficace. ■

« Tous les profils y ont accès : reconversion, réinsertion, réfugiés statutaires, etc. »

« Les trois premières semaines, ils se rendent compte de tout ce qu'il faut faire, après on perfectionne. » À raison de trente-cinq heures par semaine, les apprentis produisent et pratiquent : « Ils doivent maîtriser 90 recettes du patrimoine français et 80 gestes techniques, détaille Christine Rannou, responsable



Jour d'ouverture pour L'Éphémère, la cheffe formatrice, Claude Lavallart supervise le dressage de l'entrée.

Au menu du restaurant d'application

« Ne vous gênez pas », supervise la cheffe formatrice durant le dressage de l'entrée au menu de ce mardi : un œuf cocotte et ses surprises. C'est jour d'ouverture pour L'Éphémère, le restaurant d'application de la formation.

Jusqu'au 6 juillet, les stagiaires proposent un menu unique composé d'une entrée, un plat, un dessert, eau et café pour 17 €. Chaque mardi et jeudi à partir de 12 h 30, ils seront les hôtes des curieux qui viendront tester leurs progrès. Après seulement une semaine d'apprentissage, l'assiette est déjà belle et gourmande. ■

Réservations obligatoires quarante-huit heures à l'avance sur place, 48, rue Georges-Seurat, ou par téléphone au 06 58 96 91 03.



REPÈRES

- En 2012, le chef étoilé Thierry Marx et la maire du 20^e arrondissement de Paris à l'époque, Frédérique Calandra, créent Cuisine Mode d'Emploi(s)[®].
- Neuf écoles existent aujourd'hui : la première est fondée dans cet arrondissement, trois autres ouvrent en Île-de-France, à Grigny, Clichy-sous-Bois et Champigny-sur-Marne. Nice, Dijon, Besançon, Marcq-en-Barœul et Toulouse possèdent la leur également. Une dixième doit ouvrir à Pau.
- Deux à trois formations itinérantes sont organisées par an en moyenne.
- La formation est ouverte à tous, à partir de 18 ans. Elle débouche sur un diplôme de niveau 3 équivalent au CAP (certificat d'aptitude professionnelle).
- Chaque année, entre 8 et 10 % des cuisiniers issus de la formation ouvrent leur propre entreprise : restaurant, traiteur, cuisine collective, etc. Fondatrice en 2017 de la table Chicon pressé à Lille, Charlotte Lefebvre en fait partie.