

## Quand la génération « Top Chef » afflue dans les écoles de cuisine

Date : 8 avril 2016

Auteur : Laura Buratti

Media : Le Monde.fr



« Quelqu'un sait comment on passe la serpillière ? » Au restaurant pédagogique du lycée Saint-Gilles-Fontville de Veigné (37), qui prépare à des bacs et BTS en hôtellerie-restauration, il ne reste qu'une poignée de minutes avant le service de midi, et encore bien des détails à régler pour préparer la salle : nettoyer soigneusement les couverts, les assiettes et les verres ; équilibrer les pans des nappes ; apprendre par cœur l'intitulé du menu... autant de choses absentes des émissions de télé-réalité culinaires, qui ont pourtant suscité bien des vocations.

« Top chef » et « Cauchemar en cuisine » sur M6, « MasterChef » sur TF1, « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » sur France 2 ont dépoussiéré un genre précédemment incarné par Maïté, qui tentait d'assommer une anguille dans « La Cuisine des mousquetaires ». Les formations du secteur, qui se vidaient peu à peu, ont inversé la tendance ces dernières années. « Ces émissions font naître un désir chez les jeunes, et c'est tant mieux, se réjouit Ismaël Menault, directeur de l'Ecole de Paris des métiers de la table, du tourisme et de l'hôtellerie (EPMTTH). Cette année, nous avons reçu plus de 300 demandes en pâtisserie. Nos classes sont pleines ! » « Ces programmes ont redonné ses lettres de noblesse à la cuisine, notamment auprès des parents, qui hésitent moins à nous envoyer leurs enfants », constate aussi Nicolas Graf, directeur général de Alain Ducasse Education.

« La planche doit être aussi propre que l'assiette du client »

« J'ai découvert la cuisine grâce à la version américaine de "MasterChef", j'ai tout regardé, témoigne Aleksandra Budennaia, une Russe de 21 ans. Quand je suis arrivée à Paris il y a dix-huit mois, j'ai pu goûter et découvrir la cuisine française, et c'est devenu une passion. » Elle a débuté un CAP (certificat d'aptitude professionnelle) cuisine à l'EMPTTH et a découvert la réalité des fourneaux. « Je ne m'attendais pas à ce que les casseroles soient si lourdes. C'est très dur physiquement, dit-elle en souriant et roulant les "r". Pour le reste, c'est comme je l'imaginai. »

Yvonnick B., 16 ans, doit sa passion à l'émission « Qui sera le prochain grand pâtissier ? », et prépare un bac technologique spécialisé. « J'ai eu envie de découvrir l'envers du décor et de me spécialiser dans le chocolat, explique-t-il, les yeux brillants. Ce qui m'a le plus surpris, ce sont les normes d'hygiène. On doit tout le temps tout nettoyer. Il faut que la planche soit aussi propre que l'assiette du client. Ça, on ne le voit pas à la télévision. »

« Ils essaient des choses, sont complètement décomplexés »

« Nous avons vu arriver dans les écoles des profils complètement différents, avec des parcours plus atypiques. Des jeunes qui arrêtent HEC [Ecole des hautes études commerciales] pour se lancer en cuisine, par exemple, observe le chef étoilé Thierry Marx, ancien membre du jury de « Top Chef ». Ceux-là font des choses hallucinantes. Ils n'ont pas la technique, mais ils vont la chercher, ils essaient des choses, sont complètement décomplexés. Cela a fait monter le niveau du métier. »

La plupart des écoles se sont adaptées à ces nouveaux profils, tant au niveau des formations initiales que continues. « Avant, les cursus pour les métiers manuels comme la cuisine se limitaient à de la technique, constate Nicolas Graf. Aujourd'hui, nous proposons des bachelors [diplômes en trois ans après le bac] pour les jeunes bacheliers, et des programmes intensifs pour les personnes qui souhaitent se reconverter. Ces programmes sont beaucoup plus complets, et intègrent des concepts plus larges, comme l'impact environnemental des produits, des notions d'économie ou encore les tendances de consommation. »

A l'entendre, ce public adulte qui se cherche une nouvelle vie professionnelle dans la restauration n'est pas facile à former : « Ils sont plus nombreux que les jeunes à ne pas se rendre compte de la rigueur, de la discipline et de l'amplitude horaire de ce métier. Et qu'il n'est pas si facile de se dégager un salaire dans la restauration, explique Nicolas Graf. Il y a un côté naïf, simpliste, pas forcément sur la cuisine, mais sur le fonctionnement général d'un établissement. »



« Certains ne savent même pas éplucher un légume »

A l'heure des cuisiniers stars, les écoles doivent composer avec des élèves qui rêvent d'intégrer des palaces et de diriger leur propre brigade. « Les grands chefs ont un côté inaccessible qui fait rêver, admet Maxime A., 17 ans, en baccalauréat professionnel de cuisine au lycée Saint-Gilles-Fontiville. J'aimerais intégrer de grandes maisons pour apprendre plein de choses. Je voudrais être reconnu dans le métier, sortir du lot. » Pourtant, si le taux d'insertion frôle les 100 % à la sortie du lycée, aux dires de Jean-Louis Guibourt, son directeur des formations hôtelières, la plupart des diplômés rejoignent de petits établissements, voire la restauration collective. Les quelques élus qui deviendront chefs devront d'abord gravir un à un tous les échelons. « L'erreur serait de croire que l'on va tout de suite être dans la lumière », met en garde Thierry Marx. Christophe Bligny, responsable des cuisines à l'EPMTTH, conseille d'ailleurs à ses élèves d'intégrer des établissements plus petits, « modestes mais très formateurs ».

« Avant, les jeunes étaient plus obnubilés par la cuisine et moins par le fait de devenir une star. Aujourd'hui, certains s'y destinent d'après ce qu'ils ont vu à la télévision, alors qu'ils ne savent même pas éplucher un légume », pointe Jean-Louis Guibourt, avant de nuancer : « On ne va pas se plaindre : à ceux qui s'aperçoivent qu'ils ne sont finalement pas faits pour la cuisine, on propose de se tourner vers d'autres métiers, comme le service et l'hôtellerie. » Presque tous arrivés pour la cuisine, la moitié des élèves du bac pro préfère finalement se spécialiser dans le service après les six mois de tronc commun.

Pour beaucoup, la télévision n'est pas seule responsable de leur vocation. « C'est mon arrière-grand-mère qui cuisinait beaucoup, avec de vieilles recettes », se souvient Amélie C., en seconde professionnelle dans ce même lycée. « Moi, c'est ma mère qui m'a donné envie, Camille M., élève de 1<sup>re</sup> technologique. Nous regardions les émissions ensemble et nous cuisinions ensuite toutes les deux. En entrant au lycée, je croyais que j'allais être tout le temps stressée, devoir courir partout, comme à la télévision. Mais en fait, ça va. Les professeurs sont calmes et prennent le temps de nous expliquer. Ça m'inquiétait un peu au début. Mais bon, on sait bien que la télévision, ce n'est pas la vraie vie. »