

Régions › Neuchâtel et Littoral

28.11.2013, 00:01 - Neuchâtel et Littoral

Actualisé le 28.11.13, 00:40

Des apprentis à l'école de la table



Jeanne Marchon (foulard rouge) sert son plat du jour, des boulettes de viande et leur élégant accompagnement. Au centre, l'assiette végétarienne aussi au menu. Un plat assorti d'un jus de pomme, tout ça pour 8 francs!

Le CPLN propose cette semaine des plats du terroir à petit prix.

DAVID MARCHON (PHOTOS)

frédéric mérat

Une cantine scolaire peut servir des repas savoureux et équilibrés à un prix plus que raisonnable. Le Centre professionnel de Littoral neuchâtelois (CPLN) en fait la démonstration durant sa semaine du développement durable. Nous l'avons constaté hier.

"Après trois mois de formation, je suis plus que satisfait", souligne Sylvain Paratte, l'un des cinq formateurs de cuisiniers au CPLN. En entreprise, les apprentis de première année sont souvent cantonnés à l'épluchage des légumes et à leur découpe. L'expérience montre qu'on peut leur en demander davantage.

"Montrez-nous ce que vous avez dans les tripes"

"On leur a donné un panier de marchandises, en leur disant de nous montrer ce qu'ils avaient dans les tripes", explique Sylvain Paratte. Les produits sont régionaux, non issus d'une production intensive, et de saison. Partenaire de la manifestation, La Belle Bleue fournit des fruits et légumes récoltés dans un rayon de 40 kilomètres. Le prix de l'assiette du jour a été fixé à huit francs, et les coûts seront couverts sur la semaine.

Chacun des 53 apprentis cuisiniers de première année a élaboré deux plats, dont un végétarien. Dix ont été sélectionnés pour être servis à "La cafété... Je kiffe!", une salle de cours le reste de l'année. Mercredi, les 47 clients avaient le choix entre: "Boulettes de viande hachée, accompagnées de son chou rouge au coing caramélisé, fine purée de racines de persil et ses pommes de terre au four" et "Risotto au bleuchâtel, avec son gratin de côtes de bette, coing caramélisé et coulis de courge". Les trois quarts des clients ont opté pour la viande. Mais le risotto a permis de vendre davantage d'assiettes végétariennes que les deux jours précédents.

Cheffe d'un jour

Conceptrice de l'assiette la plus servie, Jeanne Marchon était quelque peu soulagée à la fin du service. Le plus stressant est qu'en tant que "cheffe pour un jour", elle a dû gérer toute une brigade, dont certains membres n'ont que 15 ans. Du haut de ses 19 ans, elle parle d'une "très bonne expérience", tout en précisant ne pas être prête "du tout" à être cheffe. La jeune femme fait son apprentissage à l'Auberge du Prévoux, au Locle, répertorié dans le guide Michelin Suisse. Elle y réalise actuellement des mets froids, entrées et desserts, de A à Z: "Le chef vérifie, mais j'ai une certaine autonomie".

Jeanne Marchon, comme l'auteur de la deuxième assiette du jour, sont chanceux, relève Sylvain Paratte. Ils sont auprès de "formateurs qui impliquent les jeunes. C'est certainement aussi pour ça qu'ils sont aujourd'hui devant les 17 autres apprentis".

Nourriture équilibrée plébiscitée

La cuisine saine et de saison a non seulement inspiré les apprentis, mais elle a aussi plu aux convives. Au cours de sa formation pédagogique, Sylvain Paratte a d'ailleurs appris que les jeunes se plaignent du fait que la restauration n'est pas assez équilibrée dans les écoles. Un sondage mené auprès de 200 élèves dans cinq écoles, dont trois du canton de Neuchâtel, montre que 85% d'entre eux sont de cet avis. "On met aujourd'hui énormément en avant le sport, mais il ne sert à rien si l'on mange mal".

Enfin, l'enseignant relève que le CPLN n'a aucun mal à recruter des apprentis cuisiniers. Le plus dur est de les garder dans le métier, qui est difficile. Au terme de leur apprentissage, seuls 20% continuent. Et au-delà de 30 ans, il n'en reste plus que 10 pour cent. C'est moins problématique dans les hôpitaux ou homes, où les horaires sont plus réguliers. Le métier est à la mode mais les émissions TV n'en reflètent qu'une partie. Nos apprentis le savent déjà. Précisons que cette cantine n'est pas publique.

Par (texte)