

De futurs professionnels de la restauration face aux clients

Neuchâtel Le restaurant d'application La Toque en herbe au CPLN donne l'occasion aux apprentis de la restauration de faire leurs premières armes avec la clientèle d'un restaurant. Reportage.

Par **Nadja Hofmann**

Le restaurant d'application La Toque en herbe au CPLN (Centre professionnel du Littoral neuchâtelois) est toujours à la recherche de clients testeurs pour le repas de midi. Une façon pour les apprentis de la restauration de mettre en pratique leurs cours théoriques sous le contrôle de professionnels aguerris. Mais cette table ouverte au public se déroule en petit comité et uniquement sur réservation. «Nous pouvons accueillir un maximum de 20 personnes, car notre restaurant est avant tout un outil pédagogique. Le but de La Toque n'est pas de faire de la concurrence aux établissements publics», précise Yves Pelletier, doyen du CPLN. Les élèves des formations CFC Cuisiniers(ères) et spécialistes en restauration suivent une formation duale. Ils effectuent leur apprentissage dans une entreprise formatrice et viennent acquérir les compétences théoriques au CPLN, ainsi que dans le cadre de cours interentreprises (CIE).

Un univers de protocole

Ce jour-là, six apprentis spécialistes en restauration ont mis les petits plats dans les grands pour le Brunch biennal où chaque mets est mis en évidence pour le plaisir des yeux. «Tout est dans l'art de la mise en valeur des plats. Au lieu de les poser à plat, ils sont rehaussés sur une assiette retournée qui sert de socle et incline légèrement le



Ludovic, apprenti Spécialiste en restauration, en train de faire le service sous l'œil avisé de Bernadette Dubois, enseignante technique et pratique au CPLN. (NADJA HOFMANN)

plat», souligne Bernadette Dubois, enseignante technique et pratique. Garçons et filles s'affairent silencieusement autour des tables des clients du jour en mettant en pratique les différentes techniques apprises. «Il y a plusieurs manières de servir: à l'Anglaise, c'est-à-dire à gauche du client, à la Française avec le plat présenté au client qui se sert lui-même, et le service sur assiette». Des techniques spécifiques qui vont leur permettre de marquer des bons points auprès de leurs futurs employeurs, mais

aussi de se démarquer des non professionnels. «Ils doivent donner vie au service et être en mesure de répondre à toute demande des clients», explique Bernadette Dubois. Ludovic est l'un des élèves qui œuvrent au service en salle. Agé de 20 ans, il fait son apprentissage au Centre de loisirs de Saignelégier. «J'ai d'abord fait un préapprentissage au CPLN, puis un AFP (Attestation Fédérale de formation professionnelle), une formation basée sur la pratique avec des appuis individualisés

basés sur un projet personnel, qui m'a permis de prendre confiance en mes capacités et de pouvoir envisager de faire un CFC», raconte le jeune homme qui semble parfaitement à l'aise dans cet univers de protocole, même si son quotidien au sein de son entreprise formatrice est plus sommaire. «Là où je travaille, les clients se servent eux-mêmes et les serviettes sont en papier». Après un parcours scolaire difficile, Ludovic a enfin l'impression d'avoir trouvé sa place. «Les cours permettent de

toucher à différents domaines: la connaissance des mets et des boissons, l'oénologie, la gestion d'entreprise, l'accueil des clients, c'est intéressant». Le jeune homme envisage même de poursuivre sa formation à l'école hôtelière par la suite s'il arrive à mettre suffisamment d'argent de côté. Dans cette classe de spécialistes en restauration en cours interentreprises, tous les apprentis proviennent d'établissements au standing variable. «Brasserie, restaurant étoilé ou métairie, ils sont tous ensemble pour mettre

à niveau leur pratique», mentionne Matthieu Frochoux, secrétaire général du CPLN.

Apprendre sur iPad

Le saumon qui se trouve en bonne place sur le buffet du Brunch est spécialement goûteux. «Ce sont les apprentis cuisiniers et cuisinières qui l'ont fumé». Ils sont trois apprentis cuisiniers à s'activer en cuisine, ainsi qu'une apprentie employée en cuisine AFP sous contrat avec le CPLN. «Le cursus AFP est basé sur la pratique, et s'adresse aux jeunes qui ont plus de difficultés. Notre infrastructure est un outil pédagogique idéal pour former un jeune qui a besoin de plus de temps». Dans la cuisine, des supports à iPad sont accrochés au-dessus des plans de travail. «Suite à un projet pilote d'une année qui s'est révélé positif, les élèves suivent tous les cours sur une tablette depuis deux ans. C'est nettement plus ludique et dans l'air du temps, et cela remplace des piles de classeurs», affirme Yves Pelletier. Pour mettre en place cet enseignement innovateur, il fallait que les professeurs suivent le mouvement. «Nous avons la chance que tous nos enseignants soient motivés à travailler avec ce support». La valeur pédagogique de l'iPad n'est plus à faire. «Étonnamment, nos élèves n'ont jamais autant aimé la culture générale. Le fait de travailler avec une tablette les rapproche et gomme les différences culturelles. Ils font des travaux en commun, comme par exemple un petit film réalisé dans les cuisines». /NHO

L'abribus devient Palais des arts

Par **Patrick Di Lenardo**

NEUCHÂTEL Classé monument historique, l'ancien abribus des Saars renaît sous la forme d'une galerie d'art. Aux commandes, deux artistes de la ville: Denis Roueche et Prune Simon-Vermot. Tous deux diplômés de l'ECAL (Haute école d'art et de design) à Lausanne, ils ont loué l'espace à la commune. Ils l'ont appelé Le Palais. Par dérision vu sa taille, et aussi pour la beauté du jeu de mots (cf: Palais des Saars).

L'édicule a été construit par l'architecte Léo Châtelain. Après avoir servi d'abri-bus, il avait été rénové, puis loué à un couple qui y avait exploité quelques années une épicerie italienne. Il était inutilisé depuis presque



Prune et Denis devant leur Palais. (SP)

deux ans. «Nous voulons en faire un espace d'art en toute liberté, organiser des expositions, pour nous ou pour les autres», expli-

que Denis Roueche. Dans l'immédiat, la première exposition intitulée «Primo» est vernie ce samedi, en même que le

Palais sera inauguré. Aux cimaises, les œuvres de 65 artistes différents, nationaux ou internationaux, qui se sont exprimés de la même manière: une planche en bois (format A4) leur a été offerte sur laquelle ils ont été invités à graver une œuvre, en réaction ou non au titre de l'exposition. Le support est fixe, mais le sujet et la technique sont libres. Les gravures obtenues ont été imprimées à 10 exemplaires numérotés et cinq épreuves d'artistes.

L'exposition aura lieu du samedi 6 septembre au samedi 10 octobre 2015. Une seconde présentation est d'ores et déjà prévue pour la suite. La galerie est ouverte les samedis de 11h à 16h ou sur rendez-vous. Et surtout, les œuvres sont visibles en tous temps... à travers les vitres! /PDL

Deux bennes de déchets retirés du lac

NEUCHÂTEL Ce sont 62 plongeurs et 40 bénévoles à terre qui ont prêté main forte à PurLac lors de sa 5e journée de nettoyage du lac au Quai Osterwald de Neuchâtel. Revenus sur un site supposé déjà vidé de ses déchets en 2011, les organisateurs ont été surpris par la quantité de débris amassés cette année, soit l'équivalent de deux bennes entières. Deux vélos, presque neufs ont été retrouvés. Avec eux, un pneu de bus, des chaises, du matériel de chantier, un panneau de signalisation, des centaines de bouteilles et de canettes etc. Certains déchets avaient échappé à la vigilance des plongeurs en 2011, mais la majorité a été jetée récemment. Parmi les déchets insolites sortis du lac, certains ont particulièrement attirés l'attention des polices locale et cantonale. En plus des habituels porte-monnaie et leur lot de carte d'identité et permis de conduire, les gendarmes de la ville ont été intrigués par une plaque d'immatriculation fribourgeoise. Quant au canon de fusil retrouvé dans l'eau, il sera amené à la police cantonale, car il pourrait être une pièce à conviction». Vu l'état de l'arme, il doit s'agir d'une très vieille affaire! /PDL