

## QUAND L'ART S'INVITE EN CUISINE

Avez-vous déjà essayé de créer un objet de grande dimension en sucre ou en chocolat, ou encore de sculpter la Tour japonaise dans une carotte? Si, comme moi, vous n'ambitionnez ni de faire partie des grands gagnants d'*Un dîner presque parfait*, ni de réaliser une version comestible du logo du SeGEC en 3D, la réponse à la question qui précède est sans doute "Non!".

Eh bien, figurez-vous qu'à l'Institut Sainte-Marie de Châtelineau<sup>1</sup>, certains élèves sont devenus des champions en la matière. "Depuis cette année, explique **Arnaud SZALIES**, professeur de pratique professionnelle, nous organisons un module destiné aux élèves qui, ayant terminé un cycle d'études complet en boulangerie-pâtisserie ou cuisine de collectivité, ont entamé une 7<sup>e</sup> en Gestion de Très Petite Entreprise (GTPE). Mon collègue, M. DEJONGHE, propose 2h d'Art culinaire, et moi 2h de Sucre et chocolat d'art". Ces cours ont pour objet de permettre aux élèves intéressés – et à en croire les enseignants, ils sont particulièrement motivés – d'acquérir des compétences supplémentaires et originales. "Ils apprennent comment sculpter des légumes, farcir des volailles et du poisson, réaliser des mousses, des terrines, des pâtés, travailler du foie gras ou du homard, proposer une garniture en gelée sur miroir ou une décoration florale", s'enthousiasme **M. DEJONGHE**.

Quant à A. SZALIES, qui n'est pas en reste, il a trouvé ses élèves tellement doués qu'il a proposé d'en inscrire trois au concours Jacques SAEY<sup>2</sup>, dont la finale a eu lieu le 19 mars dernier sur le campus du Ceria, à Anderlecht. Violetta et Sarah ont réalisé chacune une pièce en chocolat, et Sébastien une en sucre. "J'ai l'habitude de participer moi-même à des concours, explique l'enseignant, mais je n'ai jamais été autant stressé que cette fois-ci avec mes élèves!"

C'est que l'épreuve se déroule à huis clos, et une fois les élèves à pied d'œuvre, il n'est plus possible pour les enseignants d'intervenir pour les conseiller ou les rassurer. "Ils travaillent dans les mêmes conditions que des professionnels et doivent pouvoir allier capacités techniques et imagination, précise leur professeur. Sébastien s'est classé 4<sup>e</sup> sur 6 et a obtenu le Prix du mérite; quant aux filles, elles ont terminé 4<sup>e</sup> (ex-æquo) sur 13. Je suis très fier de ce qu'ils sont parvenus à réaliser. Pour eux comme pour l'école, c'est une belle réussite, qui leur donne une confiance accrue en leurs capacités et leur ouvre des perspectives nouvelles!" ■ **MNL**

1. [www.ismchâtelineau.be](http://www.ismchâtelineau.be)

2. Ce prestigieux concours s'adresse aux élèves de l'enseignement secondaire dans les options boulangerie et pâtisserie, chocolaterie et confiserie. Le thème de l'édition 2010 était "Art nouveau".



## IMMERSION LINGUISTIQUE À SCHAERBEEK

L'immersion linguistique est souvent considérée comme étant destinée à un public plutôt privilégié. Mais quand l'expérience est tentée en néerlandais dans une option de l'enseignement qualifiant d'une école de Schaerbeek, on ne peut évidemment pas considérer les choses de cette manière.

Comme le précisait en début d'année scolaire **Patrick BEAUDELLOT**, directeur de l'Institut Technique Cardinal Mercier – Notre-Dame du Sacré-Cœur à Schaerbeek<sup>1</sup>, cette initiative constitue une double innovation: elle prend place dans l'enseignement technique de qualification, ce qui constitue une première en Communauté française de Belgique, et elle s'adresse à un public loin d'être privilégié sur le plan scolaire et social.

"Plusieurs réunions d'information à destination des parents et des élèves ont été organisées dès la fin de l'année scolaire dernière et au début de celle-

ci, explique **Anne-Marie SWALENS**, bilingue accomplie et professeur de néerlandais en 3<sup>e</sup> année de l'option "Gestion". Il n'est pas facile d'arriver à communiquer avec tous les parents concernés, majoritairement d'origine étrangère, mais ceux qui étaient présents aux réunions se sont montrés très intéressés par le projet. Ils se disent que c'est un plus pour leur enfant, et que cela les aidera à trouver du travail. L'immersion proprement dite comprend 4h/semaine (2h d'économie d'entreprise et 2h de technique d'accueil et d'organisation et secrétariat), en plus des 4h de néerlandais habituelles. En début d'année, les réactions des élèves ont été similaires à celles dont témoignent les enseignants participant à des expériences semblables dans le général. Ils se sont retrouvés plongés dans une réalité nouvelle et ont dû faire face à une matière à laquelle ils ne comprenaient pas grand-chose. Il a fallu gérer des réactions d'insécurité,

de découragement, voire de rejet. Pour ne pas dégoûter les élèves, il est important de s'adapter à eux. Ils se rendent compte que c'est une chance qui leur est offerte, et ils sont fiers de participer à cette expérience, mais le gros problème reste la motivation. L'immersion demande un surcroît de travail, et ils ont déjà connu pas mal de problèmes de parcours. Ils ont une image souvent détériorée d'eux-mêmes, ont vraiment besoin de reprendre confiance et d'être suivis, ce que leur entourage n'est pas toujours capable de faire. Il est encore un peu tôt pour dresser un premier bilan. Nous en saurons plus à la fin de l'année, en examinant tout cela avec le comité d'accompagnement. En voyant ce que les élèves peuvent faire, je reste persuadée que l'immersion peut marcher pour une bonne partie d'entre eux, mais il faudra tenir compte, pour l'avenir, des difficultés existantes et apporter les adaptations nécessaires". ■ **MNL**

1. [www.cardinalmercier.be](http://www.cardinalmercier.be)