

LA BIÈRE DANS TOUS SES ÉTATS



Didier BAUDOUX est professeur de salle au 3^e degré à l'Institut Notre-Dame de Fleurus¹. En feuilletant une revue professionnelle, son collègue professeur de cuisine, Daniel MATHY et lui se sont arrêtés sur un article relatif au succès grandissant du *beer-pairing* (association de la bière avec de la nourriture). Et une idée n'a pas tardé à germer...

« On s'est dit qu'on devrait essayer ça à l'école, raconte **Didier BAUDOUX**. On a fait quelques essais, puis un banquet en novembre 2013, avec des plats à la bière accompagnés d'une sélection de vins et de bières. C'est lors d'un débriefing avec nos brasseurs partenaires qu'est née l'idée d'organiser un concours sur ce thème. Nous avons souhaité l'ouvrir à toutes les écoles hôtelières de la FWB, tous réseaux confondus. Quatre d'entre elles ont répondu à l'appel. »

Des concours de cuisine à la bière existant déjà, les organisateurs du « Beer Chefs »² souhaitaient, cette fois, envisager cette boisson sous plusieurs aspects : connaissance approfondie du produit, manière de le servir et de l'assortir, inventivité, tant en matière de préparations culinaires que de cocktails, etc. Public visé : des élèves de 5^e, 6^e ou 7^e se présentant en binômes, avec un élève en salle et un autre en cuisine.

« Les élèves intéressés nous ont envoyé leurs propositions de recettes et nous avons fait une sélection, précise **D. BAUDOUX**. Nous étions associés à quatre brasseries, et nous avons pu aller les visiter avec les écoles participantes. Pour constituer les jurys, avec l'aide d'une agence de communication de Charleroi, nous avons recherché des cuisiniers de renom, des journalistes, des gastronomes,

des zythologues³, des brasseurs, etc. Nous avons composé des jurys mixtes, de manière à regrouper plusieurs pôles sur l'analyse de tous les plats. »

Le concours a eu lieu le 25 février dernier à l'IND Fleurus. Après tirage au sort du passage, les élèves présents en salle ont répondu à un questionnaire écrit, puis ils ont préparé, réalisé, servi et fait goûter leurs cocktails de bières. Ensuite, le ballet des entrées froides, entrées chaudes, plats principaux et desserts s'est poursuivi, de quart d'heure en quart d'heure.

Les élèves étaient totalement livrés à eux-mêmes. Les professeurs pouvaient regarder, mais en aucun cas intervenir. Les appréciations des jurys portaient tant sur la technique que sur l'hygiène, le respect du timing, des cuissons et des modes opératoires, la présentation de l'assiette et l'aspect gustatif associé à la bière présentée. « On a l'habitude de plats comme les carbonnades, qui utilisent traditionnellement de la bière, mais ici, ils ont vraiment innové, se réjouit l'enseignant. Plats et cocktails étaient superbement présentés et équilibrés, même si la typicité de la bière utilisée n'était pas toujours suffisamment mise en avant. Ils ont tous sortis de très beaux plats, salués par l'ensemble du jury. »

C'est **Christos GOLFINOS** et **Arthur MICHELINI**, du Centre scolaire Éperonniers-Mercelis à Bruxelles, qui ont

remporté le titre de *Best Beerchefs 2015*, mais plusieurs autres élèves ont également été récompensés pour leurs préparations. Ils ont gagné des colis-cadeaux des différents partenaires, des livres et des vestes de cuisine, mais aussi et surtout des journées de formation dans les restaurants de membres du jury étoilés et reconnus.

« Au-delà des prix, s'enthousiasme **D. BAUDOUX**, ce type de compétition permet aux professeurs et aux élèves de plusieurs écoles de se rencontrer. On se parle, on discute de ses recettes, on se compare. Le concours a créé une émulation au sein des écoles. Des classes entières ont aidé leurs camarades à imaginer et préparer des plats. La cuisine, c'est quelque chose qui vit, qui évolue. Nos partenaires défendent des produits de terroir. Faire passer leur passion pour ces produits, pour leur cuisine, c'est assurer une certaine pérennité de qualité et de savoir-faire. Plus on permet aux élèves de découvrir le métier sous diverses formes, plus on leur donne envie de créer. Plus nous pourrions partager notre plaisir de faire ce métier, et plus ils auront aussi plaisir à travailler ! » ■

MARIE-NOËLLE LOVENFOSSE

1. www.indfleurus.net

2. <http://beerchefs.be/>

3. Connaisseurs de la bière et de sa dégustation