

# De jeunes (futurs) chefs très prometteurs

Interview : Conrad van de WERVE  
Texte : Marie-Noëlle LOVENFOSSE

Les verra-t-on un jour en finale de *Top Chef* ? Possible... Ce qu'on leur souhaite en tout cas, c'est de devenir des professionnels heureux et fiers de leur savoir-faire. Et ça a l'air bien parti pour ces élèves de 6<sup>e</sup> année « Restaurateur » de l'École hôtelière Notre-Dame de Heusy<sup>1</sup>, dont le projet vient d'être primé lors du récent Prix Reine Paola pour l'Enseignement.



« Premier lauréat pour la Fédération Wallonie-Bruxelles, c'est une réelle fierté pour notre école, ses élèves, ses professeurs, ses chefs d'atelier et son directeur !, s'exclame **Marianne REMACLE**, enseignante porteuse du projet, à l'occasion de la remise du prix. Les élèves de 6<sup>e</sup> année « Restaurateur » obtiennent, en fin de parcours, leur certificat de qualification. Face au défi que cela représente, nous avons envie de les motiver un peu différemment et de trouver une façon de faire qui sorte de l'ordinaire. »

Et pourquoi pas demander à ces futurs professionnels des fourneaux de réaliser une recette originale en partant d'un produit à transformer, avec la participation de producteurs locaux, et regrouper ensuite ces idées dans un livre, tout cela sans rien oublier des exigences du schéma de passation

de qualification ? « Nous avons bénéficié de l'aide de la section « Graphisme » de l'Institut Saint-Luc à Liège pour réaliser une présentation particulièrement soignée, résume M. REMACLE. J'ai également contacté des enseignants de la section « Transition » de l'école en néerlandais, anglais et allemand pour traduire les recettes des élèves dans les trois langues et les rendre accessibles via des QR codes. Cela a pris un an pour tout coordonner et aboutir au livre présenté aujourd'hui. » C'est l'ensemble du projet, intitulé « De nous à vous, du terroir à l'assiette, suivez nos jeunes chefs », qui vient d'être primé.

## Produits du terroir

« Notre objectif, en lançant le projet, n'était pas du tout qu'il gagne un prix, mais bien d'aider les jeunes à réussir leur certificat de qualification, à l'occasion duquel ils doivent

notamment cuisiner un menu trois services qu'ils ont eux-mêmes créé, précise M. REMACLE. L'obtention de ce certificat est l'élément crucial d'une formation qualifiante. C'est l'aboutissement de quatre années de formation. L'élève va devenir un professionnel et se lancer dans la vie active. »

Ce projet a amené les élèves à devenir véritablement acteurs de leurs apprentissages et à s'approprier le processus d'obtention du certificat, dont les dimensions sont à la fois créatives, techniques et humaines. « Ils ont choisi de travailler des produits du terroir. Ils sont allés à la rencontre des producteurs sur le terrain. Chacun a sélectionné un produit et un exploitant et a créé sa recette, sélectionnée après plusieurs essais, jusqu'à satisfaire leur envie d'excellence et de respect du produit et du producteur. »

La réalisation d'un livre de recettes originales a été l'occasion de dépasser le cadre de l'épreuve scolaire par le biais d'une initiative qui a réellement motivé les jeunes. La préface a été écrite par un chef étoilé, Philippe FAUCHET, régulièrement membre du jury des épreuves organisées dans l'école.

« La reconnaissance du monde professionnel est très importante dans l'enseignement qualifiant, souligne M. REMACLE. Ce premier prix est une belle valorisation d'une filière réellement porteuse. Notre projet d'établissement, c'est : ensemble, une étoile pour chacun. Nous sommes tous différents, mais il est important que chaque élève trouve sa place. L'un aura une grande facilité à créer sa recette, un autre à la rédiger, un troisième à la réaliser, à l'aménager sur l'assiette. Un réel esprit d'équipe est indispensable. Les élèves se sont tousentraîdés et sont très fiers de leur travail commun. Ils ont vécu une expérience humaine particulièrement riche ! » ■

1. <http://secondaire.notredameheusy.net/>