

Un restaurant didactique qui a manqué aux élèves

BRIGITTE GERARD

La crise sanitaire n'aura quasiment épargné aucun secteur. Dont l'enseignement qualifiant, où certaines sections ont été touchées davantage que d'autres, notamment l'hôtellerie. À l'institut Ilon Saint-Jacques, à Namur, il a ainsi fallu cette année se passer du restaurant gastronomique didactique, qui offre en temps normal une formation de qualité aux élèves.

« La crise a été difficile à gérer », constate Michel Mestdagh, chef d'atelier de la section hôtelière à l'Ilon Saint-Jacques. L'établissement a en effet dû adapter ses pratiques en respectant les normes et les règles d'hygiène, comme l'enseignement hybride et la fermeture de son restaurant. Une petite catastrophe, tant ce lieu didactique, appelé « Jacques à table », contribue à une formation d'excellence des élèves. « C'est un restaurant ouvert aux élèves et au public extérieur, qui fonctionne à la carte, explique le chef d'atelier. On y propose des entrées, des plats, des desserts mais aussi des amuse-bouches, des mignardises et du pain fait maison. » Ce sont les élèves de 6^e année de la section hôtelière qui y cuisinent et assurent le service en salle, à tour de rôle. La meilleure façon d'approcher les réalités du métier. « C'est l'essence même d'une école technique de qualification, poursuit Michel Mestdagh. L'idée n'est pas de faire de ce restaurant un commerce mais un réel outil pédagogique. »

Jacques a faim

Malheureusement, tout ceci a été mis à mal depuis mars 2020. L'établissement a fait comme il pouvait pour permettre aux jeunes de cuisiner non plus à la carte, mais pour un certain nombre d'élèves de leur classe, étant donné l'obligation de rester dans des « bulles classes ». Un pis-aller, qui n'est sans doute pas rentable en termes de formation, d'après le chef d'atelier. Pour autant, pas question pour lui de s'engouffrer dans la vente de plats à emporter à tout va. Notamment par solidarité avec le secteur horeca. « De nombreux restaurateurs ont pu survivre en partie grâce au take away. Notre but n'est pas de faire du bénéfice mais de former les jeunes. »

Il n'empêche, l'école disposait déjà, avant la crise, d'un magasin didactique, « Jacques a faim », qui vend les plats préparés par les élèves de la section « traiteur ». Transversal dans l'utilité pédagogique, ce projet met en scène les élèves de 7^e année traiteur ainsi que ceux du secteur vente et les étalagistes. « Nous y vendons de la soupe, des plats à emporter... L'idée étant toujours de cuisiner sans trop concurrencer les commerçants du coin. Les clients sont au rendez-vous ! Pour les élèves, c'est un vrai moteur de rencontrer des personnes qui leur disent qu'elles ont apprécié leurs plats ! »

Des lacunes

Si les jeunes qui contribuent au succès du magasin n'ont pas trop souffert de la crise sanitaire, qu'en est-il de ceux de la section hôtelière ? Pour Michel Mestdagh, ils risquent d'arriver sur le marché de l'emploi en étant moins bien préparés que ceux qui n'ont pas vécu le Covid. « Ils n'ont pas eu de contact avec des clients extérieurs et n'ont pas pu participer à un stage. Et puis, faire à manger pour deux ou quatre couverts, ce n'est pas la même chose que de maîtriser un travail à la carte. On ressent très fort les lacunes des élèves de cette année. À terme, les plus faibles risquent d'être pénalisés. »

On le voit, l'Ilon Saint-Jacques n'a pas attendu la crise pour réfléchir à l'avenir de ses formations. Avec un constat : les projets que propose l'école sont porteurs.

« L'année passée, les épreuves de qualification des élèves de 6^e année, qui avaient pu travailler à la carte pendant tout un temps, ont été annulées. Ils étaient déçus de ne pas pouvoir montrer leur savoir-faire ! »

À l'heure actuelle, l'établissement table sur une rentrée « normale », avec une réouverture du restaurant à la carte. « Si ce n'est pas le cas, on avisera. Mais l'idée est de pouvoir à nouveau proposer un enseignement de qualité dans des conditions optimales. » ■



Le magasin didactique « Jacques a faim » a pu rester ouvert pendant la crise. ©DR