

# « Transmettre mon expérience et valoriser en retour l'école hôtelière qui m'a appris les bases du métier »

GÉRALD VANBELLINGEN

Dans la restauration depuis ses 18 ans, Nicolas Lekime est devenu enseignant au sein de l'école hôtelière de l'Institut Cardinal Mercier de Waterloo. Un retour dans l'école où il a appris les bases du métier pour pouvoir transmettre à son tour ses connaissances et son expérience aux plus jeunes générations. Tout en essayant par la même occasion d'apporter quelques touches de modernité dans la formation au monde de la restauration.



## CARRIÈRE



### Le jour où j'ai décidé d'être prof :

« Je viens du monde professionnel. Avant de revenir ici à l'Institut Cardinal Mercier (d'où je suis sorti en 1994), j'ai travaillé dans pas mal d'endroits et d'atmosphères différentes. Un peu chez Romeyer puis au Casino de Divonne-les-Bains à la frontière franco-suisse ; au service traiteur de la Sabena où on s'occupait de grands événements comme les Grands Prix de Spa-Francorchamps, les business seats lors de rencontres de football ou encore de suivre le Roi dans ses voyages. J'ai également travaillé à l'Hôpital Saint-Luc avant d'ouvrir mon restaurant en 2004 à l'itre « L'Atelier du Ry Ternel », puis un second : « La Brasserie des Artistes ». Mais déjà à ce moment-là, je me disais que je voulais finir ma carrière comme enseignant. Car j'ai toujours pris beaucoup de plaisir à partager mes connaissances et mon expérience avec mes apprentis. Et puis j'avais aussi la volonté de moderniser quelque peu les apprentissages dans le monde de la cuisine. »

### Le jour où je suis devenu prof :

« Vu que j'ai commencé dans le métier à 18 ans, je me suis toujours dit qu'à 50 ans, je ferai autre chose. Le covid a un peu accéléré les choses : j'ai arrêté à 48 ans. Et comme j'étais toujours en contact avec mes anciens profs de la section hôtellerie, ils m'ont dit : « prépare-toi ». J'ai alors passé mon CAP (Certificat d'aptitudes pédagogiques), puis suivi des cours du soir et le jury central avant de devenir enseignant ici à l'Institut Cardinal Mercier. D'abord à raison d'une journée par semaine, avant de passer temps plein. Revenir ici, dans l'école où j'ai appris les bases du métier, c'était aussi ma façon à moi de valoriser l'école en retour. »



## DIFFICULTÉS

### Ce qui me complique la tâche au quotidien :

« Les programmes TV de cuisine comme Top Chef et autres, ils donnent souvent une image déformée du métier. Et finalement, ça nous dessert plus que ça nous sert. Car on y voit les candidats se donner à fond pendant une heure ou deux, avec de la créativité, de belles assiettes, etc. Franchement, c'est super et ça fait un peu rêver. Mais ça en fait oublier que 50% du temps dans la restauration, on le consacre à nettoyer les verres, le local, à éplucher des légumes, etc. Bref, ça édulcore de trop notre réalité. »

©DR

NICOLAS LEKIME

Institut Cardinal Mercier de Waterloo

Enseignant en section « Hôtelière » – Restaurateur(trice) »

Chaque mois, **Entrées Libres** part à la rencontre d'un enseignant de notre réseau et lui soumet à son tour un devoir : notre questionnaire de Proust ou plutôt de profs !

La façon d'enseigner d'un(e) de vos collègues vous inspire et vous vous dites qu'il ou qu'elle mériterait d'être plus (re) connu(e), contactez-nous !

[redaction@entrees-libres.be](mailto:redaction@entrees-libres.be)



## MON ANNÉE



### Au début de l'année, je suis... :

« Impatient. Ma femme a l'habitude de me dire que je suis peut-être le seul qui ait envie que l'école reprenne plus tôt. Mais, c'est comme ça, j'ai à chaque fois l'envie de m'y relancer. »

### À la fin de l'année je suis... :

« En général, je suis fier du travail accompli. Il y a évidemment aussi un peu de fatigue. Mais honnêtement, quand on a travaillé autant d'années dans la restauration, le métier d'enseignant n'est pas aussi fatiguant. Et puis, la cuisine, c'est avant tout ma passion, l'énergie est donc toujours présente. »



## ET SI... ?



### Ma première décision si j'étais ministre de l'Éducation :

« Je pense qu'il est urgent de moderniser les programmes des formations en hôtellerie. Car ils ressemblent encore beaucoup à ce qu'on avait déjà à mon époque (en 1994). Même si, ici, la direction nous laisse heureusement innover par rapport aux programmes. Il y a aussi un grand besoin de budget ou en tout cas d'un meilleur équilibre dans le financement. On n'est pas mal lotis et on se débrouille, mais quand on voit ce que certaines écoles provinciales hôtelières possèdent comme matériel, il y a un monde de différence. Et il est dommage que les jeunes n'aient pas accès aux mêmes conditions d'apprentissage. »

### Que changeriez-vous d'autre en tant que ministre ?

« Il est urgent de revaloriser le métier pour attirer des jeunes. Car travailler dans l'HoReCa aujourd'hui, c'est très compliqué. En tant qu'étudiant, c'est très bien, le salaire suit vu qu'il n'est pas taxé. Mais ensuite le salaire d'un commis par rapport au nombre d'heures prestées, ça ne fait plus rêver personne. Il en va de même pour les patrons et les charges qu'ils ont à assumer. Surtout que les jeunes font bien plus attention aujourd'hui à leur qualité de vie qu'avant. Tant qu'on ne revalorisera pas le métier, on ne donnera pas envie aux jeunes de s'y lancer plus massivement. Or, le secteur est en grave pénurie de main-d'œuvre. »

### Mon avis sur le Parcours de l'Enseignement Qualifiant :

« Pour moi, c'est assez difficile de comprendre la logique de ce PEQ tout comme la direction prise par l'enseignement qualifiant depuis quelques années. Car en 1994 par exemple, on avait droit à deux journées dédiées à la pratique par semaine. Ici, les élèves n'en ont plus qu'une. Ensuite, on va faire commencer l'option Restauration à partir de la 4<sup>e</sup> et plus de la 3<sup>e</sup>. Je me demande si les décideurs se rendent compte qu'une année d'apprentissage en moins, ça représente une différence énorme au final... Et puis c'est bizarre quand on sait que la technique de qualification est prévue pour préparer les élèves aux deux options possibles : poursuivre des études et/ou se lancer dans le métier. Plutôt que d'en retirer une, on aurait dû ajouter une année d'apprentissage supplémentaire ! »



## ÉPANOUISSEMENT



### Ma méthode en quelques mots :

« Ma méthode, c'est de faire comme si on était dans un vrai resto. De mettre les élèves dans des conditions réelles. On commence par le briefing en début de journée où l'on répartit les élèves dans différentes tâches, on explique les recettes, etc. Et une fois que chacun a reçu ses consignes, on circule avec mes collègues entre les différents ateliers et les élèves font de même pour pouvoir tout maîtriser. C'est un vrai travail d'équipe car l'école hôtelière, cela englobe tant l'aspect restauration que le service en salle. Notre objectif consiste à ce qu'ils aient de bonnes bases dans les deux aspects du métier, même si forcément ils auront plus d'affinités dans l'un des deux domaines, c'est inévitable. »

### Un bon élève pour moi c'est :

« Quelqu'un qui en veut avant tout. La passion ? Elle peut être là au départ, mais elle peut aussi venir en cours de formation. Le plus important finalement c'est que l'élève soit motivé et motivant pour ses camarades. Mais on constate que les élèves sont de plus en plus motivés de manière générale. À mon époque, pas mal d'élèves se retrouvaient en école hôtelière un peu par hasard ou par dépit. On n'est d'ailleurs que deux à avoir continué dans le métier sur les 18 élèves qui formaient ma classe à l'époque. Maintenant, on en est à une bonne moitié des élèves qui poursuit dans le métier. Sans compter ceux qui se lancent dans des études supérieures mais qui travaillent dans les restaurants et autres le week-end. La motivation générale a bien évolué ! »

### Ce qui me plaît le plus dans le métier d'enseignant :

« Selon moi, pour bien enseigner, il faut avoir du vécu, de l'expérience. Et c'est cette expérience que l'on va transmettre en plus des apprentissages, qui est importante. Mais si cela va dans un sens, cela va également dans l'autre : mes élèves m'apprennent aussi pas mal de choses. On fonctionne d'ailleurs comme une petite entreprise familiale, avec une soixantaine d'élèves sur les 4 années. Plus, on ne saurait d'ailleurs pas suivre. Mais ça donne une très chouette ambiance de travail avec de beaux moments de partage que j'apprécie énormément. »

### Mes plus belles satisfactions :

« J'adore observer l'évolution des jeunes. Quand on les voit arriver en 3<sup>e</sup>, ils sont tout timides et n'osent pas beaucoup. Alors qu'en rhéto, ils ont pris de la bouteille : ils ont appris à travailler, à s'organiser, etc. L'évolution est énorme. Et puis, c'est un bonheur aussi quand on va les observer en stage et qu'on a de superbes commentaires de la part des restaurateurs. C'est une fierté pour eux, mais aussi pour moi. »