

Paru dans l(es) édition(s): Saint Raphaël

Prom'hôte : « La cuisine est une science exacte »

enseignement Le centre de formation attire les plus grands chefs dans ses cuisines. Et prépare les élèves à vivre de leur passion. Avec imagination, rigueur et discipline

Installé dans ses nouveaux locaux, mis à disposition par la ville en 2008, Prom'hôte, le centre de formation aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme, est en plein essor. Depuis le début de l'année, il connaît un regain d'activités lié à une nouvelle réglementation relative à l'encadrement des élèves. Stéphan Miso, directeur pour le Var de Prom'hôte-Ifitel (association loi 1901) et petit-fils du chef saucier du Grand Hôtel à Oran dresse un bilan de la situation.

Quel est le public concerné par vos formations ?

De 16 ans à la retraite. Il peut s'agir d'une formation de base comme d'une reconversion. Nous formons aux métiers de réception, cuisine, service, restauration et tourisme.

Des pointures sont déjà passées par là, à l'image du sommelier du Negresco venu parfaire ses connaissances sur la dégustation.

Qui dispense les formations ?

Nous travaillons avec les Meilleurs ouvriers de France (MOF). Nous avons aussi Stéphane Novella, formateur cuisine et Rodovic André, formateur service en salle, qui travaillait avant à « La Bastide des Magnans », aux Gorges de Pennafort...

En décembre, le chef étoilé Thierry Thiercelin de la « Villa Belrose » à Gassin a aussi organisé un stage, labellisé par le conseil culinaire et pédagogique de la fondation Escoffier.

Qu'est ce qui vous différencie du lycée hôtelier Albert-Camus ?

Prom'hôte a été créé par des professionnels. Et l'enseignement n'est

assuré que par des pros.

Nos jeunes sont mis en situation dès le premier jour, doivent être en costume cravate tout le temps.

La théorie, quant à elle, est individualisée afin d'aller au rythme

du stagiaire. Ce qui, pour les élèves en échec scolaire, est un plus.

Y a-t-il de réels débouchés dans ce secteur ?

Il y a plus d'offres que de demandes. Sans compter ceux qui partent travailler sur des bateaux, à l'étranger.

Prom'hôte vient d'être labellisé.

De quoi s'agit-il exactement ?

Depuis le 1er janvier, toute entreprise qui accueille des élèves en contrat d'apprentissage et de professionnalisation, doit disposer

de tuteurs ambassadeurs. C'est-à-dire d'un employé chargé d'encadrer

le stagiaire. Concernant les contrats professionnalisés, l'Etat a supprimé des aides pour obliger au tutorat.

La formation effectuée, l'Etat remettra cette aide. Aujourd'hui, nous sommes les seuls labellisés sur la région.

En quoi consiste cette formation ?

Accueillir, aider, informer et guider le stagiaire et assurer la liaison avec l'organisme formateur. La fonction d'ambassadeur vise à valoriser le métier, rassembler les professionnels, s'intégrer dans une dynamique. C'est une exigence supérieure et une reconnaissance pour les clients.

Pensez-vous que le client soit satisfait du service sur la Côte d'Azur ?

Il y a des efforts à faire, nous en sommes conscients. D'où les stages que nous proposons aux saisonniers (*lire ci-contre*).

Mais ce qui est certain, c'est qu'il est totalement inadmissible, lorsque vous commandez un apéritif dans une

brasserie, de n'avoir

que quelques vulgaires chips ou cacahuètes... ou une bonne semelle en plat du jour ! On peut faire tellement de choses à moindre coût.

En parlant d'exigence justement,

vous qui êtes un défenseur de la gastronomie française, que pensez-vous des émissions de télé, « Top chef », « Masterchef » ?

Je distingue les deux. « Top chef » concerne des professionnels.

Ils valorisent le métier. C'est beaucoup plus crédible. Ils montrent que le métier est artistique et demande rigueur et discipline. Nos élèves regardent certaines émissions pour s'inspirer de leurs présentations. On voit que tout est possible. Mais tout est une science exacte.

Et « Master chef » alors ?

Tout n'est que montage. Certes, ça valorise la restauration. Mais ayant été producteur pour TF1, je sais comment ça se passe. Tout est monté, scénarisé et les plats sont déjà prêts dans

les fours, contrairement à ce que l'on voit.

En tant que professionnels, nous voyons que des produits ne sont pas à température ou ne peuvent pas cuire dans les délais impartis.

Et quand on les voit cuisiner dans une gare ou sous la pluie, une chose est sûre, je ne mangerai jamais leurs assiettes !

Le problème, avec ces émissions, c'est qu'en voyant cela, les jeunes veulent être dans le Michelin au bout de quinze jours de stage. C'est la télé-réalité. Comme pour la chanson. Mais rares sont ceux qui percent.