

Brise-Lames : blues en cuisine

Face à la fermeture des restaurants, le lycée professionnel s'adapte, mais les stages, pivot de la formation, manquent

ici, d'ordinaire, la convivialité bouillonne dans la marmitte. Il y a bien des sourires encore, des élèves en pleine préparation ce matin-là dans la salle du restaurant du lycée Brise-Lames, adossé à la colline des Rayettes. Ils sont onze ce matin : chemise de service blanche avec un gilet noir, pantalons à pinces, dans la salle de *La Petite Brise*, le restaurant d'application. Parmi eux, peut-être un futur sommelier, harnaid ou chef de rang. En cuisine aussi, les élèves (chef ou commis), s'activent même si le restaurant d'application a fermé ses portes le 28 octobre, confinement oblige.

Au menu, ce matin-là, c'est rouget grondin farci, une farce à la broousse, accompagné de frites de patate douce. Ici, c'est du fait maison, on travaille les produits frais, du bio, livrés le matin. Mais depuis neuf mois et ce fichu Covid-19, les recettes se compliquent forcément.

Les formations aux métiers de l'hôtellerie-restauration tentent de faire face à la crise sanitaire. Un jour par semaine, à défaut de pouvoir servir dans les règles de l'art les clients, les terminales se sont mis à la vente à emporter, le jeudi, permettant aux élèves de poursuivre leur formation pratique. On tente de faire preuve d'inventivité,



Les stages reportés officiellement au moins jusqu'au 20 janvier, on s'affaire quand même dans la cuisine du restaurant d'application du lycée Brise-Lames. Mais la pression d'un vrai service manque cruellement aux élèves.

/PHOTOS P.S.

Il manque le coup de feu en cuisine, la farandole des plats, les services aux mille pas.

même si on l'avoue volontiers, il n'y a pas les étouffes dans les yeux en ces temps dégradés. Orphelins des stages en entreprise, privés d'extras pour mettre du beurre dans les épinarde aussi et avoir quelques événements pour les fêtes de Noël.

Affectueusement, Nadine Brandazzi, la directrice de l'établissement depuis huit ans, parle d'eux comme "des faiseurs de bonheur" à la base. Agitateurs de papilles "heureux d'être d'ordinaire en contact, tournés sur l'extérieur pour un don de soi", résume-t-elle, dans "une école d'exigence" avec, au-delà des cours en cuisine ou en salle, des "périodes de formation en milieu professionnel". Les fameux PFMV qui les font tant salver. "On a réussi à maintenir nos enseignements. On compense avec des cours professionnels en laboratoire pour garder la pratique. Le ministère nous a accordé des dérogations pour valider les diplômes avec moins de temps en entreprise, mais on a



di reporter tous les stages", s'attriste Nadine Brandazzi, ne cachant pas une certaine "course à la survie en interne".

Les cours s'adaptent, les profs jouent les clients au restaurant,

les élèves font le dos rond, mais s'inquiètent pour leur avenir. Un symbole d'un petit monde en souffrance : "Les BTS en apprentissage sont en chômage partiel. Ils viennent d'eux-mêmes ac-

compagner les premières et les terminales", souligne Nadine Brandazzi. "C'est perturbant, avoue Camilla, 18 ans et demi, en terminale. On n'a pas pu faire notre stage. On rate une ex-

"La petite brise", l'école de la gastronomie

C'est le rendez-vous des gourmands et des gourmets depuis 2015, la patte d'une vraie brigade de la filière cuisine au fourneau. *La Petite brise*, le restaurant d'application du lycée Brise-Lames, au rapport qualité-prix imbattable. Si le confinement et la fermeture des restaurants ont raison de ce bon plan pour l'heure, il reste encore la possibilité de la vente à emporter, le jeudi uniquement. Dans l'attente des lendemains qui reclament et le feu vert pour l'ouverture des restaurants, la Petite Brise c'est en général :

- Un restaurant traditionnel le lundi à partir de midi (entrée, plat et dessert au tarif de 11 € (trois boissons))
- Un service brasserie le jeudi midi (13€)
- Menu semi-gastronomique à 19€ le vendredi à partir de 12h15
- Menu gastronomique le jeudi soir (annexe-bouche + entrée + plat + dessert) au prix de 23,50€ (trois boissons).
Lycée Brise-Lames - Route de la Verge, réservation ☎ 04 42 49 00 47 @sur le site internet <http://www.lycee-brise-lames.fr/> (accueil possible de familles, groupes, professionnels)

Une nouvelle cuisine en projet à la rentrée 2021

Dans un lycée victime de son succès, avec le lancement d'un BTS Tourisme notamment depuis la rentrée scolaire 2017 et, cette année, le BTS MHR (management en hôtellerie-restauration) en alternance, Brise-Lames doit s'étendre. L'établissement a inauguré en septembre deux nouvelles salles de classe. La directrice Nadine Brandazzi annonce une mise aux normes et une extension pour mettre les petits plats dans les grands à partir de la rentrée 2021. Un projet chiffré à près de 650 000€, qui devrait recevoir une subvention de la Région Sud à hauteur de 80%. P.S.



Sans la salle du restaurant La Petite Brise, la chef réajuste le service. Sans la salle du restaurant La Petite Brise, la chef réajuste le service.

"J'ai peur pour mon avenir. Combien de restaurants vont tester sur le carreau ?"

droit à un repas gastronomique de temps en temps". Un réconfort mais des expériences qui s'envolent et certains rêves qui passent quand même. Symbole : Dylan, toque sur la tête, privé d'une belle aventure à Montréal dans le cadre d'un partenariat avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). "J'avais mon stage pour un mois là-bas et j'enchainerais par un job d'été", rembobine Dylan qui dit "se remotiver", avec la carotte d'une deuxième chance peut-être en juin au Canada. Tous, avec Jessica Gilly et Gattan Roussel leurs professeurs, s'accrochent, avec cette devise accrochée à l'entrée de la cuisine - "Je suis cuisinier, je ne m'arrête pas quand je suis fatigué... Mais quand j'ai fini".

Avec Nadine Brandazzi qui a toujours une emulsion d'optimisme pour motiver les lycéens angossés, les élèves de salle ou de cuisine mettent du cœur à l'ouvrage pour pouvoir faire leur métier de demain. Avec une certaine trouille au ventre quand même. "J'ai peur pour mon avenir, confesse Mélissa, qui a été déjà privée d'un stage au restaurant "Le 7" à Istres. "Est-ce que les restaurants vont réussir à rouvrir ? Combien vont rester sur le carreau ? Est-ce qu'il y aura de la place pour moi ?" Le signe que l'on est encore loin du festin, ou de la grande bouffe.

Pascal STELLA

Les repères

335 élèves fréquentent le lycée Brise-Lames, établissement privé sous contrat d'association avec l'État cette année.

Du CAP au BTS... L'établissement propose un large éventail de formations sous statut scolaire :

CAP cuisine, Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration (CSR) ; Bac Professionnel cuisine ; BTS Management hôtelier Restauration (MHR) Option B, unité de production culinaire ; BTS Tourisme ; Bac Pro métiers du commerce et de la vente option A "Animation et gestion de l'espace commercial" (ex Commerce), Bac Pro Métiers du commerce et de la vente option B "Prospection et valorisation de l'offre commerciale" (ex-Vente) ; CAP Équipier polyvalent du commerce (EPC) et Bac Pro métiers de l'accueil.