

## Formation

**L'Atelier**

**des  
Chefs**

Des  
modules  
courts de  
formation  
pour les  
chefs



L'ATELIER DES CHEFS

## Des modules courts de formation pour les chefs

**L'Atelier des Chefs, en association avec Asforest et le Synhorcat, propose la première offre de cycles courts de formation professionnelle. Ces modules pratiques, dédiés aux cuisiniers de brasseries et de restauration traditionnelle indépendante, viendront enrichir le catalogue de formations théoriques des syndicats professionnels.**



**S'**éloigner de la cuisine moléculaire, des stages de cuisine « glamour » ou « bistronomique » pour retrouver la réalité du terrain et les vraies attentes des clients. Tel est le parti pris de L'Atelier des Chefs

pour ses nouveaux modules de formation conçus en association avec le Synhorcat et Asforest. « Il s'agit d'aborder des thèmes adaptés aux vrais besoins des professionnels. Des sujets sur lesquels les chefs n'ont pas toujours des

**Sélectionner, travailler et valoriser trois types de produits en fonction de leurs contraintes.**



éléments de réponse. Nous travaillons déjà régulièrement avec des groupes de restauration commerciale ou collective en formation intra-entreprises. Ce partenariat avec les syndicats de restaurateurs nous permet d'ouvrir cette formation à des entreprises différentes, tout en enrichissant leur catalogue de formations pratiques », indique Aurélie de Boissieu, responsable des formations professionnelles à L'Atelier. Ces modules pratiques s'adressent en priorité à des chefs ou des seconds de restaurants indépendants ou de brasseries parisiennes (avec moins de 10 personnes en cuisine).

### **520 € HT par personne**

Les deux premiers stages se dérouleront sur une journée unique, les 29 novembre et 6 décembre 2010 (un lundi, pour ne pas trop désorganiser le service dans les établissements des stagiaires) avec 8-10 participants pour un coût de 520 € HT par personne. La formation peut être prise en charge par les OPCA (Organisme Paritaire Collecteur Agréé). « Le premier stage va traiter de la conception du plat du jour et de ses techniques de commercialisation. Alors qu'il est très rentable, très peu de professionnels savent réellement le mettre en œuvre en fonction des produits de saison et des contraintes opérationnelles. Le second stage abordera l'utilisation des produits semi-élaborés dans la cuisine. Sélectionner, travailler et valoriser trois types de produits en fonction de leurs contraintes : les légumes prêts à l'emploi, les sauces et les fonds de sauce, les fonds de tarte à garnir ... Avec une étude sur l'u-

tilisation, le goût et le visuel », ajoute Aurélie de Boissieu.

L'Atelier des Chefs planche déjà sur les prochains modules qui devraient traiter de la « cuisine légère » ou de l'utilisation des produits biologiques. Une initiative à suivre au moment où les clients de ce segment de la restauration semblent se lasser, alors que les formations sont rarement conçues pour répondre aux besoins des brasseries et de la restauration traditionnelle indépendante. ♦

Frédéric Vielcanet



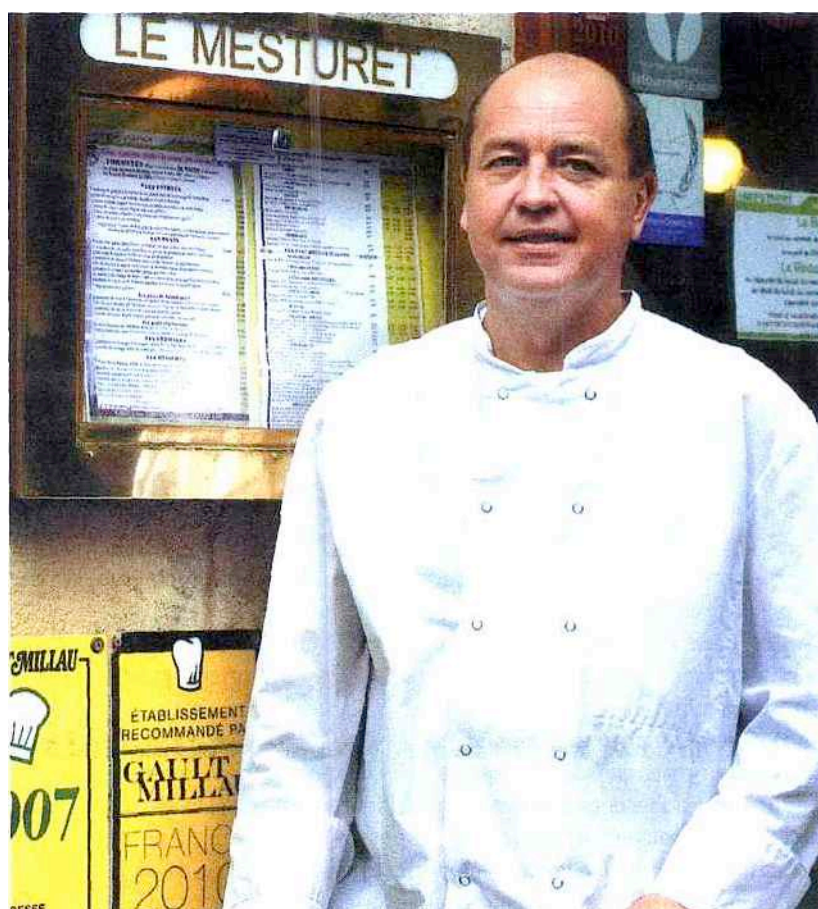
UN HOMME, UN MÉTIER

## Pascal Brot

### Chef du restaurant

# « Le Mesturet » (Paris 2<sup>ème</sup>)

Si la vocation pour le métier de cuisinier existe, Pascal Brot en est l'illustration vivante. Le chef du restaurant parisien « Le Mesturet », situé dans le quartier de la Bourse, est adepte d'une cuisine conviviale et généreuse, qui fait l'unanimité auprès d'une clientèle fidèle. En habitués, certains convives sûrs de leur choix, commandent le menu du jour sans même consulter la carte.



J'ai 45 ans et je suis originaire de la Sarthe. J'ai commencé à cuisiner avec ma grand-mère à l'âge de 9 ans. Je n'ai pas eu à me poser des questions sur ce que j'allais faire de ma vie. Dès le départ, j'avais décidé d'être cuisinier », se souvient Pascal Brot. Après la classe de troisième, Pascal rentre à Médéric pour effectuer

un apprentissage qui commence assez mal. Il met le feu aux rideaux du restaurant où se tient le jury lors des épreuves du CAP de service en salle. Mais il en faut plus pour décourager le cuisinier qui sort de l'école hôtelière en 1982 avec un BTH en poche. Son parcours le mènera des grands hôtels aux restaurants deux macarons, en passant par le Pub Renault des Champs-Élysées. Les années ont passé et Pascal est aujourd'hui l'heureux chef du restaurant « Le Mesturet » (Paris 2<sup>ème</sup>) où il pratique une cuisine bourgeoise à la fois précise et généreuse. « Je suis en cuisine à partir de 8h00, avec mon équipe de filles et de garçons. À cet égard, je dois dire que les filles me paraissent plus réfléchies et plus organisées. J'ai engagé quatre apprentis que j'ai formés moi-même. Cette idée répandue selon laquelle les jeunes ne voudraient pas travailler est fausse ! », s'insurge le chef. Au « Mesturet », la carte change trois fois par an. Mais, avec l'automne, arrive la saison du gibier qui fait la joie des ama-

teurs « Nous sommes fidèles à nos fournisseurs. C'est pourquoi, pendant la saison, nous arrivons à proposer du gibier sans supplément. En ce moment, nous

avons à la carte une terrine de lièvre à l'izarra, une noisette de sanglier aux aïelles, un civet de chevreuil et une chartreuse de faisans. La meilleure façon de remplir son restaurant, c'est

sans doute de faire plaisir au client, en restant juste sur les prix. Notre métier évolue sans cesse, il faut bouger avec lui ! », conclut le cuisinier. ♦

Texte et photo Frédéric Vielcanet

## Parcours

CAP de cuisine et Brevet de Technicien Hôtelière à Médéric  
1982-1986 Commis, Demi-Chef, Chef de partie tournant au Concorde Lafayette  
1986-1987 Chef Mess et ordinaire 2<sup>e</sup> RSMA (Guadeloupe)  
1987-1988 Second Le Domaine des Hauts-de-Loire 2\*\* (Onzain 41)  
1988-1990 Chef Hôtel Fimotel (Bordeaux)  
1991-1992 Chef au Vivier Saint-Martin (Brive la Gaillarde 19)  
1992-1993 Chef au Pub Renault  
1993-2003 Chef au Baracane (Paris 4<sup>e</sup>)  
Depuis 2003 Chef au Mesturet (Paris 2<sup>e</sup>)