

ALLONS, ALLONS, MESSIEURS, UN PEU DE CALME, SACHONS RAISON GARDER !

Je lis, j'entends, j'écoute toutes sortes de propos : « Meurtre dans la cuisine Française » ; « Tentative d'Homicide », Mais de qui, de quoi parle-t'on ? Je devrais, tenu par un devoir de réserve légitime, ne pas prendre part au débat. Il se trouve aussi que je suis rétribué par les impôts de tous, je me sens devoir des comptes !

Ancien élève de l'Ecole Hôtelière de Strasbourg, j'y ai obtenu mon CAP de commis de cuisine, mon CAP d'employé de restaurant et mon B.E.H. (brevet d'études hôtelières) en juin 1963.

Non pas pour me raconter, mais pour me situer dans le débat, j'ai suivi ensuite un parcours que je considère normal, passant de la réception, à la salle et à la cuisine, et de l'un à l'autre pour me consacrer plus volontiers à la cuisine, à différents postes, dans différentes maisons, de la petite entreprise familiale au complexe du Casino et Golf de Divonne, aux cuisines de l'Oustau de Beaumanière du temps de Raymond Thuillier, jusqu'à la direction des cuisines des hôtels à terre de la Compagnie Générale Transatlantique-Transméditerranéenne, avant de rejoindre les rangs des professeurs de cuisine de l'éducation nationale, en 1971.

Parallèlement, j'ai continué à exercer en cuisine jusqu'en 1982, pendant des stages de perfectionnement que j'ai arrêté pour me préparer au concours spécial de « professeur technique de degré supérieur » qui m'a donné le titre de professeur agrégé, chef de travaux en 1987.

Je suis, depuis, chef de travaux du Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme Alexandre Dumas, à Strasbourg Illkirch, c'est à dire depuis bientôt 20 ans.

On m'a remis les insignes de Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole, ceux de Chevalier des Palmes Académiques, j'ai été décoré de la Médaille d'Honneur du Syndicat Professionnel Mutualiste des Cuisiniers d'Alsace et de Lorraine ainsi que de la Médaille d'Honneur de Vermeil des Maîtres Cuisiniers de France. Serait-ce qu'on me reconnaisse quelques qualités ?

Je crois comprendre qu'on a osé toucher au sacro-saint programme du CAP de commis de cuisine ?

Comment est-ce possible ? On ne respecte plus rien. Plus de Certificat d'études, plus de listes de départements, de préfectures et de sous-préfectures apprises par cœur, plus de tables de multiplications, de règles de trois ou d'accord de participe, plus de service national, Mais où va-t-on ?

Ah combien je regrette ce temps où l'on savait tout, être respectueux de l'âge, du bien, du travail des autres, on disait bonjour, merci, aurevoir tout en travaillant des dizaines d'heures d'affilée. Les mamans, avec leurs enfants n'avaient pas encore d'automobile, ce qui leur évitait de faire, devant leurs bambins ravis assis à l'arrière de la voiture, des bras d'honneur et d'insulter les vieux sur les passages cloutés, les papys avaient le respect d'attendre

que le « petit bonhomme » soit vert pour accompagner par la main leurs petits enfants de l'autre côté de la rue. Ces temps ont bien changé.

Mais au fait, de quel CAP parle-t-on ?

A lire, à entendre, à écouter, j'ai du mal à comprendre. Serait-ce l'examen qui sanctionne la qualité de notre cuisine française ? celle que le monde nous copie depuis des temps immémoriaux, pendant que nous nous laissons envahir par les pizzerias, les boulangeries, les kebab, les saladeries et autres formules de restauration rapide ? Ou encore, parce qu'il faut bien répondre aux souhaits de la clientèle, pendant que nous mêlons les saveurs du bout du monde dans de savants assemblages de « fusion food » et de « mondial food » ?

Les propos qui sont tenus me donnent bien l'impression que ce sont les professionnels qui sont sanctionnés.

Je ne retrouve pas, dans les discours, l'expression de la volonté des jeunes, qui, après deux années de formation, cherchent à valider les savoirs qu'ils ont acquis. Je n'entends aucun d'eux s'exprimer.

Car il s'agit bien de jeunes dont il devrait être question. Et ces jeunes, je les connais bien. Sans forfanterie, j'ai fait passer le CAP, comme membre de jury d'abord, comme chef de centre ensuite, à des milliers de candidats (entre 150 et 200 chaque année. J'ai fait partie des commissions de rédaction des sujets, puis de choix de sujet. D'année en année, à la demande des professionnels qui participaient, qui participent encore, aux différents travaux, j'en ai apporté des modifications, des simplifications.....

C'est que, et je ne l'ai lu ni entendu nulle part, ce CAP, il est bien préparé en alternance. C'est à la demande des professionnels qui trouvaient déjà que l'éducation nationale ne savait pas bien faire, que les jeunes en formation par apprentissage passent environ deux tiers de leur temps dans les entreprises contre un tiers dans les écoles. Ceux qui ont choisi la voie scolaire sont, à l'inverse, environ un tiers de temps en entreprise contre deux tiers à l'école. C'est dans les entreprises que ces jeunes doivent apprendre les techniques fondamentales de leur métier, l'école étant là en soutien, en synthèse et, surtout, pour inculquer les rudiments de culture générale.

Parce qu'elle est nationale, l'éducation doit être égalitaire.

Comment est-il possible de vérifier l'acquisition des connaissances d'un jeune en formation dans les cuisines d'un palace, celles d'un « étoilé » ou dans un restaurant traditionnel, d'une brasserie, un hôtel familial, une pension de famille, qu'ils soient, les uns ou les autres, en bord de mer ou d'océan, à la campagne, à la ville, à la montagne ? C'est sans doute ce qui fait notre particularité gastronomique : chaque établissement est différent ! Les guides gastronomiques ne s'y trompent pas en louant ici la bonne blanquette qu'ils trouvent insipide ailleurs. Et c'est tant mieux, chaque professionnel met un point d'honneur à

pratiquer une cuisine personnelle, inventive, créative.....incomparable !

Et il faudrait que chacun des jeunes en formation dans chacune de ces entreprises uniques soit jugé sur des connaissances communes ?

Et tant mieux si les élèves de Marseille savent faire la bouillabaisse, ceux de Lille n'avaient qu'à l'apprendre !

Nécessité incontournable pour la délivrance de ce diplôme national du CAP commis de cuisine : trouver les « dénominateurs » communs, ceux qui peuvent être évalués dans tous les établissements de France.

Parce qu'elle est nationale, l'éducation est un formidable levier social.

A vous entendre, Messieurs, après le CAP il n'y a plus rien et il vous faut vite mettre en place des formations complémentaires.

Une fois encore, la mémoire est à géographie variable !

Alors que le CAP est un diplôme de niveau V, le Bac est au niveau IV, comme le Brevet Professionnel, le BTS est au niveau III, les poursuites d'études étant encore possibles au delà.

C'est bien à la demande des professionnels, supportés par les parents d'élèves, que le Baccalauréat Professionnel a été mis en place. Les programmes ont été validés par la profession, ils sont d'un très bon niveau.

Aujourd'hui, nombreux sont les jeunes qui, après un CAP, voire un BEP, continuent en Bac Pro, avec le ferme espoir de poursuivre encore en BTS. Que ce soit par la voie scolaire ou par la voie professionnelle.

Pour ceux que les études plus longues inquiètent, le Brevet Professionnel est ouvert.

Dans ces conditions, pourquoi faut-il maintenir des techniques culinaires qui, de toutes façons, sont évaluées dans les niveaux de diplômes supérieurs.

Le CAP n'a jamais été une fin en soi, ce n'est que le point de départ pour un métier que le jeune voudra faire évoluer à son rythme, vers la formule de restauration qui lui convient.

Et les Mentions Complémentaires existent, inutile de vouloir en créer d'autres !

Depuis pratiquement toujours, j'ai pris l'habitude de comparer nos formations professionnelles au « permis de conduire ». Chacun apprend le même code de la route, chacun prend en main une même petite voiture, chacun a exactement les mêmes chances, et pourtant, permis en poche, chacun a obligation de porter la lettre A sur le derrière (du véhicule) pour faire savoir à tous les autres qu'il n'est qu'apprenti, et par la suite, quelques uns resteront des « chauffards du dimanche » tandis que d'autres deviendront des pilotes de formule 1. Pourquoi cela n'est-il possible que dans ce cas ?

On habille plus les volailles ? Il en est grand temps ! C'est une recommandation européenne qui préconise, pour des raisons évidentes d'hygiène, de n'utiliser que des volailles P.A.C.

Sachons raison garder !

Je voudrais trouver un professionnel, un seul, qui, me regardant droit dans les yeux et me fournissant tous les justificatifs nécessaires, puisse m'affirmer qu'il n'a jamais, jamais, jamais, utilisé, mis en œuvre, pratiqué, l'un ou l'autre des procédés, l'un ou l'autre des produits suivants :

- des petits pois surgelés ou en conserve, des fruits surgelés ou en conserve,

- de la gélatine alimentaire, des colorants alimentaires, des pulpes et purées de fruits,

- des filets de poissons frais préparés par le poissonnier, des moules grattées,

- de la viande désossée, parée,

- jamais de micro-ondes, de sous-vide, de four mixte pour des cuissons à la juste température,

de cellule de refroidissement rapide, etc.

Ne cherchons pas de boucs émissaires. La réalité est en face de nous : nous ne vivons plus, nous ne travaillons plus comme avant, nos clients n'ont plus les mêmes goûts ni les mêmes moyens qu'avant.

Les plaques à induction ont remplacé les fourneaux à charbon, c'est sans doute dommage, mais c'est comme ça !

Maintenant, je suis pris d'un doute affreux : prochainement c'est le CAP employé de restaurant qui va être revisité.

Hors de question, alors, de supprimer le « pamplemousse cerisette » dont on sait bien qu'il est le fleuron de la carte de tous les restaurants de l'hexagone, pas plus que la truite pochée, le découpage de l'ananas, les crêpes Suzette,et le canard, le pintadeau rôti sur canapé, ?

Ces plats que chacun sait encore si bien envoyer en salle à un personnel expert qui connaît toutes les techniques du service à l'anglaise, du découpage, du flambage.....

C'est bien ! Tous les restaurateurs de France vont devoir racheter de la platerie, des légumes.... pour abandonner cette mode désuète et réductrice du service à l'assiette.

Aux professionnels anxieux du devenir de notre cuisine française, j'oppose mon souci logique de la transmission de leurs affaires.

Si, pour quelque raison que ce soit, la vision idéale de la formation des jeunes se limite à l'obtention d'un CAP, et rien de plus, qui sera en mesure, plus tard, d'assurer la direction de leurs affaires et leur reprise ? Il faudra sans doute créer des formations complémentaires d'un nouveau niveau, de type BTS peut-être, pour trouver des gestionnaires, des directeurs de restauration, des directeurs de l'alimentation et des boissons, des commerciaux chargés de communication,

Ces filières existent déjà, ne réinventons pas l'eau froide.

Laissons donc aux jeunes, car c'est bien d'eux dont il s'agit, le soin de décider de leur avenir.

Donnons leur les moyens d'évoluer, offrons leur des choix. La palette est suffisamment vaste pour qu'ils y trouvent leur épanouissement.

Si, aujourd'hui, je fais le bilan de mes expériences professionnelles, je n'ai toujours pas cuisiné d'ormeau, je n'ai jamais boucané de viande, je n'ai jamais traité de crabe des neiges vivant pas plus que j'ai désossé une autruche.....

A la prochaine CPC, je demanderai que ces techniques figurent dans les référentiels.

Jean-Pierre Dézavelle

Chef de travaux

du Lycée des Métiers de

l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas