

# Géographie gourmande, terroirs et spécialités

## Place des écoles hôtelières dans cette transmission culturelle

PAR GILLES CHARLES, DIRECTEUR DES FORMATIONS HÔTELLERIE ET RESTAURATION AU LYCÉE JACQUES-CŒUR DE BOURGES



**L**a section hôtelière du lycée Jacques-Cœur de Bourges est installée au sein d'un lycée d'enseignement général, technologique et professionnel fondé en 1929. À cette époque, le projet d'École nationale professionnelle de jeunes filles est ambitieux. Il a vocation à professionnaliser les jeunes filles aux métiers de laborantine, secrétaire, couturière, comptable, réceptionniste et gouvernante plutôt qu'aux arts ménagers. C'est dans ce cadre d'une grande beauté que se côtoient en douceur des enseignants et des élèves des disciplines classiques, scientifiques et professionnelles. Là est toute la richesse !

Il faut pousser la porte d'une section hôtelière pour mesurer ce qui s'y enseigne. En effet, pas un diplôme, pas un référentiel n'y fait l'économie de la culture culinaire, alimentaire française ou internationale.

Au sein de chaque classe, dès l'arrivée en première année, les élèves sont confrontés au produit à travers sa transformation et sa commercialisation. Cela suppose l'acquisition progressive de compétences comme : citer l'origine, argumenter la qualité, choisir le meilleur traitement à appliquer, choisir un aliment selon une saison, une région, un pays, mais aussi éviter de gaspiller. En tant qu'adulte, il est difficile d'imaginer l'effort d'un jeune de 15 à 20 ans pour arriver à déguster et apprécier un Côte de Jura ou un Sauvignon, une huître de Marennes ou des rillons de Tours comme une rosette de Lyon, un panais ou un chou-rave d'Aubigny, un roquefort comme un Chavignol... L'enseignement de cette culture nécessite une mémorisation des saveurs, des parfums, des arômes, des textures, mais également de la géographie, des terroirs, des processus d'élaboration, de fabrication, sans oublier l'histoire des hommes et femmes qui participent à cette Histoire. Les écoles hôtelières invitent au sein de leurs locaux ;

on peut y rencontrer un jardin pédagogique, aromatique, une ruche, un compost... mais aussi des chefs, des maîtres d'hôtel, des sommeliers ou encore des producteurs, des vignerons, des fromagers... Elles organisent leur marché des producteurs pour mettre en avant le territoire.

Elles accueillent le monde pour l'enseigner. Concrètement.

L'art de l'enseignement hôtelier est un délicat équilibre entre apprentissage théorique et pratique. Le professeur doit mettre en place une stratégie pour amener un apprenant à s'élever. Aussi, dans cette section hôtelière, c'est un produit : « la Sucrine du Berry » qui va créer un engouement auprès d'une classe, puis d'une filière et qui va arriver à monopoliser des équipes sur plusieurs années.

La première année, se familiariser avec le produit et le découvrir, l'apprivoiser et l'aimer. Découvrir son histoire locale, tumultueuse et l'avenir incertain qui lui est réservé.

La seconde année, la valoriser à travers des recettes anciennes ou plus modernes, la rendre plus attractive. On la voit ainsi en velouté aux éclats de châtaigne, en purée surmontée d'un crumble de chèvre, en cocktail long drink...

Ensuite, la création d'un livret de recettes qui va permettre de communiquer et sensibiliser le public aux enjeux liés à ce produit.

C'est ensuite la collaboration avec des partenaires locaux (associations, professeurs des lycées voisins, producteurs...) également impliqués qui va progressivement créer la dynamique. L'URGC (Union des Ressources Génétiques du Centre) entre dans la danse avec le projet de sauvegarde des Trésors vivants. Ces Trésors, ce sont la poule noire du Berry, les haricots de Chevilly, le barangeonnier, le haricot Comtesse de Chambord, la race d'agneau Berrichon de l'Indre... Ce sont des gens passionnés qui se côtoient, se découvrent. Quelle magie quand une classe, une classe entière s'implique, se mobilise autour d'un concours anodin en apparence car il n'est pas là pour faire briller une école, une marque. Il n'y a pas de prix majestueux. Juste l'envie de se mobiliser, de s'impliquer sans faire de bruit. Ça relève de l'amitié, du vivant quoi ! À l'image de ce poème écrit par la totalité des élèves de la classe de terminale bac STHR (Section Technologique Hôtellerie Restauration) – promotion 2018-2021 – pour introduire leur inscription à un concours piloté par la direction générale de



↑ Animation et management de séquences par les étudiants de BTS.

← Prise de commande au restaurant par les élèves de bac professionnel.

l'enseignement scolaire ; « Racontez-nous votre histoire de la Gastronomie ».

Tout cela ne peut être possible sans la conviction et la passion des enseignants de cuisine et de restaurant qui défendent également cette transmission. Ces enseignants qui, très souvent, ont construit un potager, reflet de leurs valeurs. L'école hôtelière est une école de la vie pour plusieurs raisons : elle forme et incite à l'autonomie, mais elle apprend à chacun comment bien se nourrir, comment apprécier le vivant, comment cuire un œuf parfaitement, comment chamberer un vin, détecter le bon produit. Elle forme à cet art de vie, à la diffusion de ce repas gastronomique qui est entré à l'Unesco. Elle donne des clés pour découvrir une forme de bonheur. Un bonheur encore inconnu mais qui est une promesse pour l'avenir. Ces formations de CAP, Bac Pro, Bac Technologique, de BTS n'ont pas à rougir. Elles ouvrent les voies de l'esthétique, du goût, des sens et de l'échange. Elles ouvrent les jeunes sur le monde, elles donnent envie de voyager, à l'image de Valentin qui nous raconte simplement sa passion pour la cuisine.