

LA PROVIDENCE S'ESSAYE À LA MALBOUFFE AVEC BRIO

Etonnant exercice que celui auquel s'est adonné hier le lycée professionnel La Providence à Dieuze. Ce défenseur de la gastronomie s'est frotté à l'univers du hamburger avec un déjeuner fast-food bio !



Du côté de La Providence à Dieuze, même la malbouffe est bien faite. C'est en tout cas ce qu'ont pu constater une poignée d'invités du restaurant d'application de l'institution. Hier, pour le déjeuner, les ouailles du directeur Jean-Brice Caen ont découvert un univers aux antipodes des cours faits de raffinement et de volupté auxquels ils ont habituellement droit : celui du fast-food. « Nous proposons habituellement un enseignement aux élèves de cuisine et de salle qui est plutôt tourné vers la gastronomie. Mais de plus en plus, nos travaux pratiques sont tournés vers d'autres formes de restauration », explique Arnaud Jacquot, professeur de service et de commercialisation.

Pour une fois, on a donc laissé au placard la chemise immaculée, la jupe droite et les chaussures parfaitement cirées pour les jeans, les baskets et les t-shirts. Arnaud Jacquot et son collègue professeur de cuisine Martial Meyer ont même poussé le vice jusqu'à acheter des casquettes coordonnées pour toute l'équipe de mitrons à qui il a été demandé de servir hamburgers, frites, potatoes et soda au cola. Pas n'importe lesquels toutefois, puisque toute la nourriture provenait de fournisseurs messins en produits biologiques, de la viande jusqu'au plus petit grain de sel, assiettes en bambou comprises.

L'objectif de l'exercice n'était pas tant de préparer à des métiers auxquels les quinze élèves de terminale bac pro ne seront peut-être jamais confrontés (la majorité des diplômés de La Providence se tournant vers la cuisine traditionnelle). Il était surtout question hier de se confronter à une autre manière de gérer une cuisine.

Pas si loin de la gastronomie

« Chaque style de restauration a son organisation. Et c'est cela qui nous intéressait. Dans le fast-food, c'est une gestion à part : il faut tant de grammes de frites, tant de viande, et pas un de plus... », indique Martial Meyer. La maîtrise de la clientèle arrivant au guichet en groupe représente aussi une autre forme de coup de feu que celui auquel auront droit les élèves dans leur future vie professionnelle.

Il n'empêche, bon sang ne saurait mentir. Et lorsque l'on jette un œil sur le menu accroché sur les hottes des cuisines transformées hier en stand de commande, la composition des mets avait ce je-ne-sais-quoi de différent d'une usine à hamburgers. La Providence a la distinction dans les gênes. Le cola était plus goûtu, la viande plus fondante, le pain plus savoureux. Le mitonné de légumes, le velouté de choux-fleurs ou encore la blanquette de veau servis dans des bocaux de verre façon grand-mère ne ressemblent pas vraiment à des plats de fast-food. Peut-être parce que l'époque est au mélange des genres : le fameux cuisinier Marc Veyrat a ainsi créé un concept de restauration rapide bio. Précisément le principe de l'exercice de style d'hier à La Providence. Preuve qu'entre la grande cuisine et la malbouffe, il n'y a parfois pas tant de chemin.

Ph. DERLER.

Publié le 09/02/2011