

Date : 15/11/11

Quand les élèves de Bocuse prennent les commandes de Bofinger

Philippe Baverel



Coquilles Saint-Jacques poêlées aux girolles ou civet de chevreuil et saint-honoré en dessert : telle est la formule déjeuner proposée hier aux clients de la **brasserie Bofinger** (Ive), située derrière la place de la Bastille.

Si les convives ont fait bonne chère, il n'a pas échappé aux habitués que le personnel en salle comme en cuisine, avait pris un sacré coup de jeune! Et pour cause : l'espace d'une journée, la direction de ce restaurant, fondé en 1864 et racheté par le groupe **Flo** en 1996, a cédé les commandes à une cinquantaine d'élèves de l'institut Paul Bocuse d'Ecully (Rhône).

Brasserie Bofinger (Ive), hier. Guillaume Vignon, 23 ans, a été affecté à la pâtisserie et notamment à la confection des saint-honorés. | (LP/PH.B.)

Le chef veille au grain

« Nous donnons aux jeunes l'opportunité de travailler en grandeur nature dans un établissement réputé, avec de vrais clients », souligne Catherine Augereau-Leloup, directrice de l'emploi et de la formation du groupe Flo. En coulisses cependant, Georges Belondrade, chef de la brasserie

Évaluation du site

Site du quotidien régional Le Parisien. Hormis ses divers suppléments, il met en ligne une large partie de son édition papier. Il propose toute l'actualité internationale, nationale et régionale sous forme de brèves et de dossiers.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 267

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

depuis 2004, veille au grain. « Fais marcher le gigot d'agneau! » lance-t-il à l'un des étudiants qui, aussitôt, prépare l'assiette.

Inscrit en troisième année de licence de management international d'hôtellerie-restauration, François Marchenay, grand brun qui porte haut la toque de cuisinier, confie, juste avant le coup de bourre de 13 heures : « Ce matin, j'ai appris à mouiller la choucroute avec un bouillon aromatisé avant d'ajouter une compotée d'oignons. Enfin, ne pas oublier de mettre de l'acide ascorbique pour empêcher que la choucroute noircisse. » Ce jeune homme de 24 ans, qui a déjà pris contact avec de grands noms de l'hôtellerie, ne se prépare pourtant pas à faire carrière dans la gastronomie alsacienne : « Je veux être chef exécutif dans un hôtel en Asie », précise-t-il.

Affecté à la pâtisserie, Guillaume Vignon, 23 ans, a « travaillé sur les îles flottantes et le saint-honoré. Mais j'ai eu du mal à faire monter les blancs en neige, car je n'ai pas le coup de main! » Maître d'hôtel de midi à minuit passé (c'était soir de première, hier à l'Opéra Bastille), Elodie Morini, 20 ans, a veillé pendant les deux services à l'accueil des convives : « Je place les clients, je prends en compte les annulations, je m'assure qu'une coupe de champagne est bien offerte aux détenteurs de la carte brasserie... » Exténués, les étudiants d'Ecully se sont couchés fort tard, après une virée au marché de Rungis.

L'institut Paul Bocuse vient de publier « l'Art de recevoir à la française. Tables, recettes, savoir-faire », d'Eve-Marie Zizza-Lalu et François Fleury, Flammarion, 30 €.