



ÉDITION DE PARIS

RESTAURATION



La brasserie la **Coupole**
cuisinée à la sauce
estudiantine

LOISIRS Des étudiants à la tête de la brasserie

CARTE BLANCHE À LA COUPOLE

OIHANA GABRIEL

Penser au beurre, au moulin à poivre, choisir les bons couverts, bien disposer le chocolat derrière la tasse de café et le financier sur le côté... Pendant que trente-sept étudiants de l'institut Bocuse s'affairent en salle pour servir les clients, treize de leurs camarades mitonnent et dressent les assiettes dans les cuisines de la Coupole, mythique restaurant du boulevard Haussmann. Car lundi, cinquante élèves ont pris la place des commis, barmen et serveurs de la plus grande brasserie du monde.

Jeu de rôle en grand format

« Quand on a 400 couverts assis, ça « klaxonne » », sourit Jean-Philippe, chef de cuisine. Lui encadre Caroline, sa « remplaçante ». Elle teste ses talents « au passe » : elle commande au micro « deux saumons rien avant » ou « à suivre un parmentier ». Les serveurs

doivent vaincre la timidité, le chef de cuisine temporiser en cas de rush et les cuisiniers vérifier la qualité des produits et servir à temps sans se brûler.

Au bar, Rémi et Thibaut, la vingtaine, jonglent entre whisky et champagne. Ils ont concocté deux cocktails, nommés Boncourt et Mercière, pour cette journée spéciale. En l'honneur du chef Paul Bocuse, la carte du jour a pris un parfum lyonnais avec un poulet aux écrevisses et une tarte aux pralines. « Ils savent ce qu'est un service, mais en quelques minutes, ils doivent s'imprégner de l'esprit de la maison », souligne Hervé Fleury, directeur de l'institut Bocuse. Après quelques sueurs froides, pour les jeunes apprentis et les professionnels qui les aident, le service du midi, sorte de répétition pour une soirée chargée, semble concluant. Les élèves iront cette nuit sélectionner les produits frais à Rungis. Cet avant-goût séduit Jessica, apprenti serveuse souriante, excitée par ce challenge « riche, fatigant et amusant ». ■



PHOTOS: A. GELBART / 20 MINUTES

Les étudiants de l'Institut Paul Bocuse ont assuré le service des 800 couverts.