

ÉCOLES D'ART CULINAIRE

Petit marmiton deviendra grand

Ils ont entre 17 et 65 ans et se sont lancés un défi : devenir de véritables cordons-bleus. Décrocher un diplôme en cuisine ou en pâtisserie est leur principale préoccupation.

Trouver un emploi dans une chaîne hôtelière, s'installer à son propre compte ou tout simplement épater sa famille en diversifiant les menus quotidiens, à chacun sa motivation. Certains n'hésitent pas à parcourir plusieurs dizaines de bornes (Blida, Tizi-Ouzou, Médéa, Boumerdès) pour assister à leurs cours gastronomiques dispensés par des écoles agréées et qui actuellement font le plein. Des écoles qui ont mis les petits plats dans les grands pour accueillir et former ces cuistots en herbe.

Tout un programme

Rue Didouche-Mourad. Institut d'arts et métiers. Au premier étage d'un grand appartement. Tableau, cahiers, crayons... on se croirait à l'école sauf qu'ici le prof porte un tablier de cuisine et agite un rouleau de pâtisserie. Nous rejoignons la section spécialité pâtes. Au menu aujourd'hui des pâtes «made in» chez nous : la *rechta* qui sera accompagnée d'une sauce au poulet. Comme dessert, les apprentis cuistots découvriront la recette des donuts, une espèce de beignets enrobés de chocolat. Le groupe, une dizaine de filles, mettent la main à la pâte sous la houlette de Saleha, la formatrice. «Ici, j'apprends à mes élèves toutes sortes de pâtes comme les *dioul*, lasagnes, *m'samen*, *m'hadjeb*, *chakhchoukha*...», dira-t-elle. «La cuisine est un art en perpétuel développement. La plupart de ces femmes sont à la recherche d'astuces pour



Photos : DR

réduire le temps de préparation de certaines recettes qui, du temps de nos grands-mères, prenaient un temps fou.» Cette formation qui dure entre 4 et 15 mois (1 800 DA à 2 000 DA le mois) attire une foultitude de femmes. Et pas uniquement celles qui sont au foyer. «Je travaille dans le domaine du paramédical, nous confie Farida. Je prends un après-midi par semaine pour me perfectionner en cuisine, histoire de varier les plaisirs de la table.» Sur une *tabouna*, la sauce poulet, navets et pois-chiches fondants est prête. Saleha donne un petit tour de main à ses marmitons. «Pour que votre *rechta* soit tendre, versez-la directement dans la sauce et laissez-la mijoter quelques minutes.» Le plat est servi. Toutes les filles s'approchent pour une petite dégustation. Le verdict est sans appel : délicieux ! C'est le moment d'attaquer la deuxième recette, les donuts appelés également yoyo. J'en

profite pour traverser le long couloir de cet appartement et rejoindre un autre cours : celui des gâteaux traditionnels. Premier constat, il y a nettement plus d'inscrits à cette séance et même des garçons. «Je poursuis cette formation dans l'espoir d'en faire mon métier», nous dira un jeune homme de 25 ans. Houria, 47 ans, mère au foyer, ne cache pas elle aussi son désir de pouvoir gagner sa vie grâce à ce diplôme.

«Je viens spécialement de Blida, deux fois par semaine, pour me perfectionner dans la préparation de gâteaux traditionnels. Beaucoup de femmes dans mon entourage gagnent bien leur vie en confectionnant des gâteaux pour les autres, surtout durant les mariages. Je me suis dite, pourquoi pas moi.»

A la fin de la recette, chaque élève s'empresse d'enfourer les trois échantillons préparés dans une boîte. «On est fier de faire goûter nos chefs-d'œuvre à nos

familles en rentrant», lance Houria dans un grand éclat de rire. Avant de prendre congé, je refais un petit tour dans le premier atelier. Pas question de tourner les talons avant d'avoir



goûté à ces irrésistibles donuts. Ça tombe bien. Les beignets dégoulinants de chocolat sont tout chauds. Un vrai délice !

Du coup, j'en profite pour noter la recette sur mon agenda. Puis direction un autre établissement. Cible école, à la rue Hamani (ex-rue Charras). Hocine Ouahib, responsable de cette école, nous en parle : «Pâtisserie universelle, cuisine algérienne... l'art culinaire est enseigné sous toutes ses facettes. Nos cours sont ouverts à tout le monde. Récemment, une dame est venue inscrire sa fille candidate au mariage.

Elle se plaignait que celle-ci sache à peine préparer un œuf au plat. Elle nous l'a confiée dans l'espoir d'en faire un cordon-bleu.» «Je ne pense pas que son mari accepte d'aller au restaurant tous les jours !», a-t-elle ajouté en plaisantant.

Cuisine universelle

Ce matin, deux ateliers sont en pleine effervescence. Dans une grande pièce, les apprentis-

cuistots s'affairent à déplumer un poulet et à éplucher carottes, pommes de terre et oignons. «Au menu, une entrée japonaise et un poulet cocotte grand-mère.»

Retrousses vos manches, on y va !» annonce M. Gana, le maître de cérémonie. Nous nous approchons de Karim (30 ans) un apprenti hypermotivé et qui, pour l'heure, s'applique à découper une côtelette d'agneau en petits morceaux.

«Mon but est de décrocher un CAP qui me permettra, je l'espère, de travailler dans le resto d'une structure hôtelière», confie-t-il. Juste à côté de lui, Houda (27 ans) préposée à l'épluchage des légumes nous envoie son CV à la figure : «Je suis licenciée en droit et je suis là pour découvrir de nouveaux plats, histoire de changer un peu du sacro-saint couscous ou spaghetti à la bolognaise et d'épater ma famille par la même occasion !»

Dans la pièce mitoyenne, un autre groupe découvre les délices de la pâtisserie sous la direction d'un autre formateur,

Mohamed Aïssaoui. Sur le plan de travail : farine, margarine, œufs, chocolat...

Au programme du jour : biscuits à la cuillère, bombe crème glacée et flan pâtisserie. Les élèves notent scrupuleusement les ingrédients sur un calepin. Après la théorie, place à la pratique. Fouzi (24 ans) semble très motivé : «Une fois mon diplôme en poche, je fonce ouvrir ma propre pâtisserie.»

Son camarade, Dahmane (17 ans), n'en mène pas large : «J'étais nul au collège. Mes parents, ne sachant pas quoi faire de moi, m'ont inscrit à ces cours afin que je fasse quelque chose de ma vie.»

Ces formations dont la durée s'échelonne entre 3 et 18 mois coûtent entre 2 000 et 2 500 DA par mois. Echec scolaire, chômage ou tout simplement désir de se perfectionner pour son propre plaisir, ils sont très nombreux à pousser la porte de ces écoles privées qui ont pignon sur rue.

Sabrinal

sabrinal_lesoir@yahoo.fr

