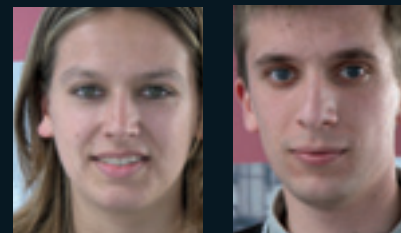




Après la parution du polar "L'apprenti saucier", les apprentis 2^e année Bac Pro Restauration option Cuisinier et Serveur en Restaurant récidivent. "Ma saucière bien-aimée" est un livre de recettes issues des romans de Simenon et des enquêtes du célèbre commissaire MAIGRET. Recette d'un succès pédagogique avec deux apprentis cuisiniers : Aurélie FARCOULI et Jean-Charles JEANNIERE.



Les apprentis BAC PRO RESTAURATION présentent « Ma saucière bien-aimée »

Prenez un prof de français passionné – François THOMAS – des apprentis en Bac Pro Restauration Cuisine et Service en Restaurant, des partenaires, 22 romans du commissaire MAIGRET, un zeste de folie, un chaudron d'idées, beaucoup d'huile de coude... Mélangez le tout, surveillez la cuisson... Résultat : un livre de recettes où enquêtes et saveurs emportent vos papilles pour un voyage culinaire à travers les années trente ! Des mets parfois oubliés... qui méritaient bien ce coup de projecteur !

« *Nous n'imaginions pas être capable de faire tout ça !* » s'exclament en chœur Aurélie et Jean-Charles. Après lecture des 22 romans de SIMENON, il fallait "traduire" les recettes vantées par le célèbre commissaire. Entendez par là « *rechercher les ingrédients dans les livres du Centre de Documentation et d'Information, dans l'Escoffier – la bible en cuisine – ou auprès de nos patrons et de nos professeurs. Certains, faute d'infos improvisent même la garniture, mais toujours en respectant l'esprit de la cuisine des années 30 !* » explique Jean-Charles. Et de donner l'exemple de son camarade, François CRUZOL : « *Pour son foie de veau en papillotes, il a élaboré une garniture de panais et cèpes. Son patron l'a aidé à réaliser sa recette !* » « *Avec les Serveurs en Restaurant, nous avons imaginé les décors et recherché des accessoires pour mettre en scène nos plats ! Nous avons choisi les couleurs, le papier, les illustrations, appris la fabrication d'un livre avec l'École des Métiers de l'Imprimerie de Nantes. Passionnant ! On a rédigé et « traduit » les fiches techniques des recettes pour les néophytes. Il y a même un glossaire des expressions culinaires. Nous avons aussi découvert l'univers des médias !* » s'enthousiasme Aurélie. « *J'ai aimé l'esprit*



collégial. On a aidé nos collègues serveurs à réaliser leurs recettes. Une découverte pour eux. C'était très sympa ! » ajoute Jean-Charles.

UNE PRÉSENTATION OFFICIELLE AU CIFAM ET AU FESTIVAL MAUVES EN LOIRE

La présentation officielle du livre, c'était le 24 avril au CIFAM, lors de lectures improvisées et d'un apéro-concert avec le groupe Los Locos... Et les 25 et 26 avril à l'occasion du Festival du Polar Mauves en noir. Pour l'occasion, les apprentis menuisiers et carrossiers peintres ont concocté un décor aux petits oignons... un café des années 50 ! Bref, un projet pédagogique fédérateur pour les apprentis comme pour leurs professeurs – François THOMAS (français), Erwan LE NY (cuisine), Christine CASTIER et Geneviève LE BOZEC (service), Philippe BILLE (dessins d'art), Bernard JOUZEL (sciences)... Reste à préparer l'examen. Jean-Charles et Aurélie soulignent

combien tous ont gagné en assurance. « *Ils ont passé leur 1^{er} oral de bac en avril devant les micros de France Bleu Loire Océan et devant les caméras de Nantes7 ! Ils ont aussi écrit toutes les lettres de recherche de subventions et de partenariat.* » souligne fièrement François THOMAS !

Et l'avenir dans tout ça ? Aurélie cherche une place dans un "macaron Michelin" (restaurant 1 étoile), pour ensuite travailler à l'étranger (Australie, Angleterre, États-Unis...).

Jean-Charles entend préparer un BTS gestion pour devenir économiste dans un grand établissement hôtelier... Avant d'apprendre la cuisine, il préparait un bac compta. L'expérience en cuisine lui ouvre de nouvelles perspectives...

I.T.



En savoir plus et commander le livre : www.lapprentisaucier.e-monsite.com