

# Un repas gastronomique servi aux résidents de L'îlot

Les étudiants du CAP hôtellerie restauration du centre de formation Interfor ont reçu des résidents du centre d'hébergement et de réinsertion sociale Les Augustins pour un repas d'exception.

**ESTELLE THIÉBAULT**

**C**'est au tour des apprentis du centre de formation Interfor d'accueillir les résidents du centre d'hébergement et de réinsertion sociale Les Augustins de L'îlot. « L'année dernière, nous étions allés chez eux pour servir 32 repas », explique Nasser Biade, formateur et référent du projet.

« J'aimerais beaucoup travailler dans la restauration »

**Alexis, résident du centre d'hébergement et de réinsertion sociale Les Augustins**

Mardi 18 février, quatorze résidents et six accompagnateurs de l'association qui suit des hommes seuls en situation de rupture sociale, familiale ou professionnelle ont poussé la porte du restaurant d'application du centre de formation, qui se trouve à deux pas du foyer.

## **OEUF PARFAIT, MAGRET DE CANARD ET PROFITEROLLES**

« Je ne suis jamais allé dans un grand restaurant », sourit Alexis, 26 ans hébergé depuis 4 ans et demi aux Augustins. Pour l'occasion, il avait mis une belle chemise et consulte le menu avec curiosité. « Ca a l'air vraiment bon ». Les 14 jeunes de 2<sup>e</sup> année du CAP hôtellerie restauration ont mis les petits plats dans les grands pour l'occasion et ont travaillé toute la matinée en cuisine et en salle pour être prêt à l'heure du coup de feu. « Nous avons essayé d'être parfait », sourit



Les résidents ont aussi pu participer à des ateliers de découverte des métiers.

Kassim Diagourga, 19 ans. Au menu : un oeuf parfait « cuit 4 minutes à 64 degrés très exactement », explique Lucas Spitaels, 17 ans, qui était en cuisine, gorgonzola et noisettes, du magret de canard au miel épicé « saisi côté peau », pommes château et flan de légumes « avec des brocolis blanchis et mixés avec de la crème et des oeufs » et pour finir des profiteroles, glace vanille et chocolat chaud.

## **DES ATELIERS DE DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**

Cette initiative s'inscrit dans la suite du projet « chef d'œuvre » qui compte dans l'examen final. Dans le cadre de ce projet pédagogique, Interfor a aussi convié les résidents à observer les préparations et à s'initier à certains gestes ou tâches liées à la mise en place du service du matin, grâce à des ateliers de découverte des métiers de la res-

tauration. Ces ateliers permettent aussi aux participants d'en apprendre davantage sur les différents aspects du métier. Alexis a par exemple participé à la préparation de guimauves à la vanille en cuisine avant de passer à table. « J'aimerais beaucoup travailler dans la restauration », confie-t-il. En attendant, il n'avait qu'à déguster et à regarder les assiettes dressées avec soin ou la découpe du magret réalisée en salle sous les yeux des convives. « Je suis très à cheval sur la mise en place », confie à ce sujet Carmen Civiero, formatrice à Interfor qui a fait répéter ses serveurs.

Retrouvez une vidéo en scannant le QR code ou en allant sur notre site.

