

PITIÉ POUR LES CANARDS

Combien de restaurants en France pratiquent-ils encore le découpage du canard, le flambage des cerises ou le découpage de l'orange en salle ? Bien peu sans doute. Pourtant les professeurs de restaurant des lycées hôteliers continuent à transmettre ces techniques. Yves CINOTTI, chef de travaux au lycée hôtelier de Toulouse, s'insurge contre le maintien, dans la formation et à l'occasion des examens, de certaines techniques de restaurant qu'il estime surannées.

L'Hôtellerie : Pensez-vous que les lycées hôteliers soient en prise avec la réalité professionnelle ?

Yves CINOTTI : De moins en moins, pour ce qui concerne les techniques de restaurant. Ma réflexion n'est pas nouvelle. Déjà, lorsque j'étais élève à l'école hôtelière Jean Drouant, à Paris, je m'étonnais du décalage entre ce que j'apprenais dans la salle de restaurant du lycée et ce que je vivais en stage. Aujourd'hui, je constate un fossé entre le contenu des livres concernant les techniques de restaurant qui présentent l'art de découper le pigeonneau ou de flamber les crêpes et la réalité professionnelle. Je me souviens d'un article paru il y a quelques années dans *L'Hôtellerie*. Un professionnel s'étonnait que, pour la formation en cuisine, on continue à imposer des plats dont les clients ne voulaient plus. Il citait entre autres les oeufs mollets florentine. Depuis, la formation en cuisine a changé. Je crains que la formation en restaurant n'ait pas autant évolué.

L'Hôtellerie : Mais les techniques dont vous parlez font partie du programme demandé à l'examen ?

Y.C. : C'est bien là le problème. Dans tous les examens, depuis le CAP jusqu'au BTS, en passant par le BEP, le bac professionnel et le bac technologique, on demande aux candidats de maîtriser des techniques de restaurant dépassées. Et même lors des concours de recrutement de professeurs, on retrouve le shrimps cocktail et les fruits flambés.

L'Hôtellerie : Pourtant un concours du MOF maître du service et de la table a été créé. C'est donc qu'il y a une volonté de revenir à ces techniques.

Y.C. : En effet, mais sur les 7 lauréats du premier concours, 5 sont des professeurs de lycée hôtelier. D'aucuns s'en féliciteront. Au contraire, je trouve ça grave. J'y vois la preuve que certaines techniques de restaurant ne sont absolument plus pratiquées et maîtrisées dans la profession et qu'elles ne survivent plus que dans les restaurants d'application des écoles hôtelières.

L'Hôtellerie : Mais pourquoi des techniques comme le découpage des oranges et le

flambage des cerises sont-elles encore pratiquées dans les lycées hôteliers ?

Y.C. : Les raisons sont multiples. D'abord, il faut savoir que le nombre de couverts dans les restaurants d'application des lycées hôteliers est souvent limité afin d'éviter les accusations de paracommercialisme. Ainsi, le restaurant d'Occitanie au LTHT de Toulouse ne compte que 35 places. Le nombre de couverts par élève est donc faible : environ 5 couverts, parfois moins. Afin d'occuper les élèves, on a maintenu des techniques qui datent d'une époque où le coût du personnel était bien plus faible et les brigades nombreuses.

L'Hôtellerie : Mais on vous rétorquera que « qui peut le plus peut le moins » ?

Y.C. : Voilà le type de réflexion que je trouve complètement ridicule. Qui peut découper un ananas peut-il tenir un rang de 35 places dans une pizzeria ? Qui peut préparer un artichaut devant le client peut-il faire patienter des clients au bar en attendant qu'une table se libère ? Non. Le temps perdu à enseigner ces techniques suran-

nées devrait être consacré à la vente, la résolution de conflits, la prise en charge du client, la maîtrise des outils modernes de facturation... Les lycées hôteliers doivent préparer vraiment les élèves à toutes les formes de restauration, depuis le fast-food et la cafétéria jusqu'au trois macarons Michelin.

Mais je sais par expérience qu'il est beaucoup plus facile d'enseigner un savoir-faire, une technique, que les techniques de communication. Il est aussi plus aisé d'évaluer des savoir-faire bien délimités, bien référencés que des savoir-être. Regardez les livres de techniques de restaurant, ils présentent des « recettes » (le gigot, le beurre Suzette, le Bloody Mary, etc.) mais aucune mention concernant la psychologie du client. Pourtant les professeurs d'hébergement des lycées hôteliers ont montré qu'il est tout à fait possible de former à la vente et aux relations avec le client. Lors des examens comme le bac technologique ou le BTS ils évaluent aussi le comportement des candidats.

Tous les ouvrages qui traitent des industries de service soulignent la nécessité de compétences relationnelles fortes pour les employés en contact avec la clientèle. Certains auteurs affirment qu'il faut passer de l'entreprise technicienne à l'entreprise relationnelle.

L'Hôtellerie : Pourtant, des professionnels participent aux examens. Sont-ils muets ?

Y.C. : Je m'étonne que des professionnels cautionnent des examens au cours desquels on

demande aux candidats des flambages et découpages surannés. Je constate que certains se plaisent à voir survivre des techniques qu'ils ont découvertes lorsqu'ils étaient à l'école hôtelière mais qu'ils ne pratiquent plus dans leur restaurant depuis longtemps. Cependant des professionnels de plus en plus nombreux, souvent issus d'établissements de chaîne hôtelière, s'étonnent que l'on demande à un candidat de découper un poulet froid ou de réaliser un cocktail Florida.

L'Hôtellerie : Que proposez-vous ?

Y.C. : Je souhaite qu'on forme de futurs employés capables de s'adapter à tous types d'entreprise. Pourquoi continuer de montrer aux élèves un type de restauration qui n'existe plus. Revenons à l'essentiel : quelques techniques de restaurant simples et parfaitement maîtrisées (le service du vin, la mise en place, le port des assiettes...) et beaucoup de techniques de communication. Un candidat à un examen ne doit plus être jugé uniquement sur la découpe du carré d'agneau mais d'abord sur sa manière de s'adapter aux besoins des clients.

Quant aux techniques de flambages et découpages, réservons-les pour les concours comme celui du MOF ou la coupe Georges Baptiste. Eventuellement, créons une mention complémentaire flambage-découpage, comme il existe des MC barman, sommelier ou traiteur.

Mais pour qu'une telle évolution soit possible il faudrait

que les futurs professeurs, dans les IUFM¹, soient formés aux techniques de communication. Et surtout, que les concours de recrutement de professeurs ne comportent plus de rognons flambés ou de découpage de fruits.

L'Hôtellerie : Êtes-vous pessimiste quant à l'avenir ?

Y.C. : Un peu. Ce que je propose nécessite une remise en cause profonde pour beaucoup de professeurs actuellement en poste. Il faut enfin que, dans les lycées hôteliers, les élèves entendent parler du client plus que de techniques. C'est aussi le fonctionnement des restaurants d'application qu'il faut revoir. Ce type d'évolution ne peut pas se faire rapidement. Or, je crois que le temps presse et qu'il y va de la crédibilité de la formation hôtelière.

¹ Institut universitaire de formation des maîtres