

LES ÉCOLES HÔTELIÈRES ONT LE VENT EN POUPE

Les nouvelles émissions culinaires ont redonné l'envie aux jeunes de prendre le chemin des cuisines. Les écoles hôtelières comptent plus d'inscrits que jadis. Exploration d'un phénomène.

« Je ne savais pas vers quelle voie le diriger. L'illumination m'est venue en regardant une émission comme Masterchef ou Top Chef. Je me suis dit : 'c'est ce que je veux faire' et j'ai demandé à mes parents de m'inscrire dans une école d'hôtellerie », raconte Marjorie, une jeune fille de 14 ans de Nivelles. Ils sont des dizaines à avoir eu le même déclic. L'école hôtelière de Namur a ainsi vu ses effectifs augmenter de plus de 200 élèves en quelques années. En cause ? Le succès des émissions culinaires à la télévision. « Le feu des projecteurs montre quand même le côté scintillant et plutôt enthousiasmant du métier. Mais on ne mesure pas toujours la masse de travail d'apprentissage et de travail qu'il y a derrière », rappelait la directrice de cette école hôtelière lors de la visite du Roi et de la Reine des Belges en 2013. Même constat à l'école hôtelière de Liège où le nombre d'élèves dans la filière est en hausse de 15%. L'école d'Hôtellerie de Spa a aussi connu une hausse des inscriptions. Le lien entre le succès d'une émission de télévision et l'engouement pour une profession est avéré. Un programme comme « Le meilleur pâtissier » a mis le monde de la pâtisserie sous les feux des projecteurs et a fait aussi des émules. « Avant, je devais faire des demandes pour trouver des apprentis. Aujourd'hui, avec 60 CV pour cinq candidats, j'ai l'embaras du

choix », détaillait, dans la presse française, Patrick Hermand, pâtissier à Lille.

Des années de travail !

Tout n'est pas rose pour autant. Quelques jeunes inscrits en école hôtelière se sont vite aperçus que le métier n'était pas fait pour eux, qu'il est très rigoureux, qu'il demande beaucoup de compétences et d'investissement... Ce qui est diffusé à la télévision n'est que le résultat de tout un cursus scolaire. Il n'est pas possible de brûler les étapes. Des années de travail sont nécessaires pour maîtriser un savoir-faire. Alors, après l'engouement, arrivent les abandons. Mais les plus motivés restent à la barre et ils feront une belle carrière. Les diplômés auront un emploi. Si les plus motivés restent, on constate également un taux d'abandon élevé et quelques désillusions. Car toutes les facettes du métier ne sont pas filmées dans ces programmes. Il y a énormément de mise en scène et c'est normal pour l'audience. Le téléspectateur voit des scènes « fun » et spectaculaires lors du fameux coup de feu. Cela existe bien entendu, tout comme existent le travail de week-end, les horaires coupés, etc. Les conditions de travail dans une brigade de cuisine ne sont pas vraiment celles des plateaux de télévision.

Reste que ces émissions changent aussi la manière d'enseigner. Un professionnel révélait que « les élèves observent de nouvelles techniques à la télévision. Ils demandent alors le lendemain un complément d'information à leur professeur sur la cuisson à basse température ou sur la cuisine moléculaire. Cela crée davantage d'interactions avec le corps enseignant. C'est assurément une bonne chose pour les enseignants qui, par définition, aiment la créativité en école hôtelière. Le changement se marque également lors des nombreux concours organisés pour les jeunes en hôtellerie et en boulangerie. Ils sont ravis d'y participer. Ils sont fiers. Ils ont envie de monter leur travail aux autres. L'émulation est désormais importante dans leur parcours. »

À la Fédération Horeca Wallonie, on est aussi conscient du phénomène. On y souligne aussi que certaines émissions sont plus people que d'autres. Le langage des cuisiniers en compétition et les tenues sont parfois pour le moins excentriques et peu professionnels. Les termes techniques de la profession sont galvaudés quand il y a trop de mise en scène. Mais, de manière générale, il faut souligner les retours positifs pour la profession de ce type de programme. Clairement, de jeunes gens se découvrent une vocation. Les écoles hôtelières, les organismes de formation et les filières d'apprentissage accueillent davantage de candidats cuisiniers. Cela tombe bien, le secteur est demandeur.