

# Rush sur les cours de pâtisserie

Augmentation des inscriptions au Ceria, en partie grâce aux... émissions de cuisine

**● L'institut Roger Lambion, qui dispense des formations pour le secteur de l'alimentation et de l'horeca sur le campus du Ceria à Anderlecht, a constaté ces dernières années une hausse des inscriptions que sa directrice attribue en partie à la multiplication des émissions de cuisine à la télévision. Cette année, par exemple, c'est la section boulangerie-pâtisserie qui séduit les étudiants. Merci, sans doute, « Le meilleur pâtissier »...**

Les Bruxellois sont de plus en plus tentés par des cours en... boulangerie-pâtisserie. L'institut Roger Lambion, référence en matière de formation dans le secteur de l'alimentation et de l'horeca dans la capitale, enregistre en tout cas une importance hausse des inscriptions dans cette section pour cette année académique 2015-2016.

« Nous avons 104 nouveaux inscrits en première, et encore 30 sur liste

d'attente. C'est une augmentation de 13 % », détaille Catherine Ceuppens, directrice de l'institut situé sur le campus du Ceria, à Anderlecht. Avec 419 élèves au total, cette section est devenue la plus importante de l'institut, devant la restauration, qui connaît, elle, un léger tassement de 3,7 %.

Et notre interlocutrice a sa petite idée quant à l'explication de ce succès soudain. « Nous avons constaté un regain d'intérêt du public pour la cuisine avec la multipli-

cation des émissions de télévision du style *Top Chef* et *Master-Chef* », explique-t-elle.

La tendance est là sur le long terme mais se traduit différemment d'une année à l'autre. Cette année, par exemple, ce sont donc les boulangers-pâtis-

siers qui en pro-

fitent. Le succès de l'émission « Le meilleur pâtissier », diffusé sur M6 et RTL, n'y est sans doute pas étranger...

Il s'agit d'un des principaux élé-

ments d'explication du phénomène, mais pas le seul non plus.

« On constate aussi, par exemple, une « radicalisation » des élèves maghrébins qui quittent la restauration pour, par exemple, ne pas avoir à servir de vin. Ils se tournent alors, en outre, vers la boulangerie-pâtisserie. »

Pour l'institut Lambion, en tout cas, ce « rush » est une bonne nouvelle. « Car nous disposons de l'équipe suffisante pour les accueillir. » Dans les plus petites

écoles, par contre, cela pose plus de problèmes. Mais plus généralement, le phénomène est positif parce que le métier de boulanger est en pénurie. « Il en manque tant au niveau de l'artisanat que de l'industrie », explique encore Catherine Ceuppens. « C'est un métier difficile, et pas seulement au niveau des heures. Il est difficile de se conformer dès le départ aux normes de l'Afscsa et les banques ne suivent plus. » Pourtant, les postes existent, et pas toujours où l'on pense. « Il y a beaucoup de place dans l'agro-alimentaire. La société Lotus par exemple emploie des boulangers-pâtisseries. » À bon entendeur... ■

CH.V.