

mercredi 7 mars 2007

**L'Orient
LE JOUR**

ACTUALITÉS LIBANAISES

ÉDUCATION - Service, cuisine et gestion, les trois phases pratiques de l'apprentissage au restaurant L'Atelier

Lorsque les étudiants mènent la barque...

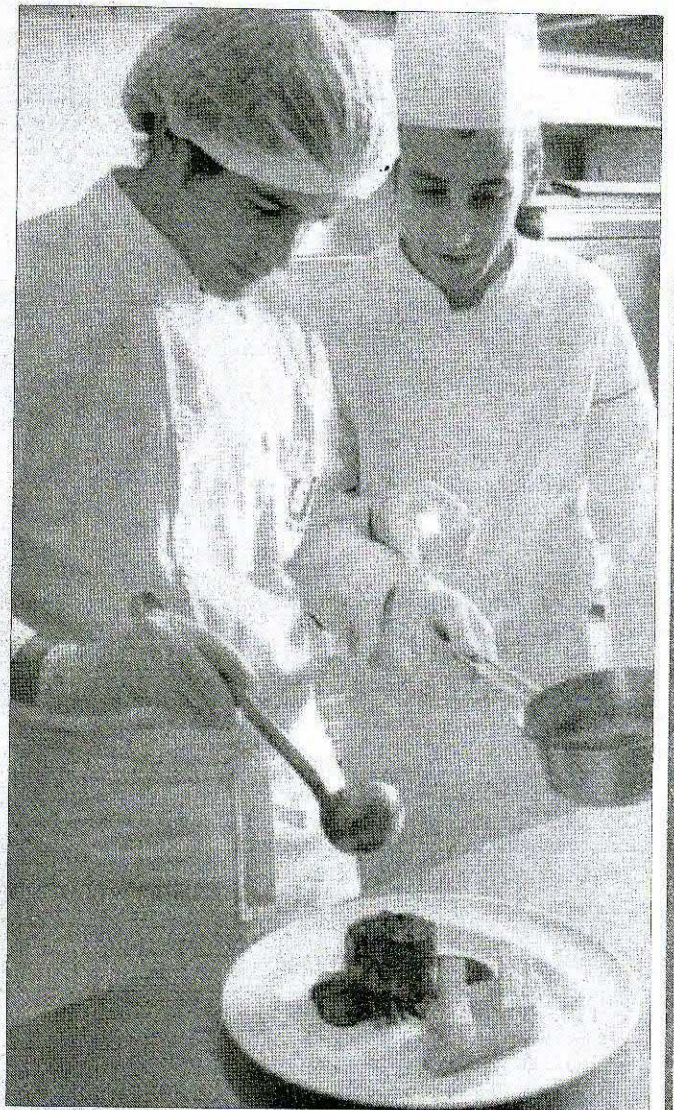


Deux étudiants de deuxième année préparent les tables avant l'arrivée des clients.

L'Atelier, une grande salle claire. Un décor feutré, simple et chic, habillé de tables en bois foncé, rehaussé de touches jaunes et rouges. Un bar avec ses bouteilles multicolores. Un mur creusé de trois grands hublots en vitre qui dévoilent une cuisine où une équipe œuvre à la préparation des mets. Et puis des barmen et barmains, serveurs et serveuses, surveillants et

L'Atelier a ouvert ses portes rue de Damas, à la mi-novembre, en pleine crise, et fonctionne aujourd'hui avec des équipes exclusivement composées d'étudiants de deuxième et troisième année, sous la supervision

des chefs enseignants Maroun Chédid et Charles Azar (qui ont représenté le Liban respectivement au concours du Bocuse d'or et à la Coupe du monde de pâtisserie en 2005), préparés par les étudiants sous la supervision



Un étudiant met la touche finale à un plat, sous la supervision du chef.

surveillantes, qui s'affairent calmement autour de la clientèle avec le sourire. Rien ne permet de penser que l'on se trouve au restaurant d'application pratique de l'Institut de gestion des entreprises (IGE) de l'USJ, section gestion hôtelière. Sauf peut-être le sens du détail et le souci de perfection aussi bien de la part des étudiants que de leurs superviseurs et enseignants.

ception de la clientèle ainsi que la formation des nouvelles équipes d'étudiants.

Ce sont d'ailleurs les étudiants de troisième année qui se sont occupés de l'ouverture du restaurant. Ils ont ainsi été choi-

« Nous avons vécu les contraintes et les difficultés d'une ouverture, travaillant jusque très tard la nuit, pour respecter les délais. C'était d'ailleurs une très bonne expérience d'ouverture... »

] é s
l
n
l
I
g
ju
n
c
m
é
c
d
ra
a
fu
ne
la
m
a
ce
co
po
su
de
ge
si
av
gé
ma
rie
na
fen
épe
cri
et
res
doi
ne
éch
qu'
E
lors
sou
ge i
dan
née
et c
ristu
ana
ado
rem
mèr
char

L'Atelier a ouvert ses portes rue de Damas, à la mi-novembre, en pleine crise, et fonctionne aujourd'hui avec des équipes exclusivement composées d'étudiants de deuxième et troisième année, sous la supervision du directeur des opérations, Michel Jabbour, également enseignant à l'IGE. Après l'ouverture d'un laboratoire de cuisine, il y a trois ans, au campus même de l'IGE à Mar Roukoz, celle d'un restaurant d'application permet aujourd'hui aux étudiants en gestion hôtelière de l'IGE de compléter leur formation théorique par un apprentissage pratique encore plus solide, réalisé dans des conditions réelles au sein même de l'université. Car L'Atelier est ouvert au public six jours sur sept, midi et soir, dimanche étant un jour de relâche, ainsi que samedi midi. Il propose un ensemble de mets conçus par

les chefs enseignants Ibrahim Chéhid et Charles Azar (qui ont représenté le Liban respectivement au concours du Bocuse d'or et à la Coupe du monde de pâtisserie en 2005), préparés par les étudiants sous la supervision du chef opérationnel Fady Kaadi.

Mise en situation réelle

Quatorze semaines de stage d'apprentissage à L'Atelier sont ainsi nécessaires aux étudiants de deuxième année, dont sept semaines au service en salle et sept autres semaines en cuisine, entrecoupées, certes, de cours théoriques. Quant aux étudiants de troisième année, ils s'entraînent notamment à la gestion des différents secteurs du restaurant durant sept semaines, notamment l'achat des marchandises, l'inventaire des produits, le stockage, le marketing, les relations publiques et la vente, la ré-

ception de la clientèle ainsi que la formation des nouvelles équipes d'étudiants.

Ce sont d'ailleurs les étudiants de troisième année qui se sont occupés de l'ouverture du restaurant. Ils ont ainsi été chargés de finaliser le décor, de choisir les uniformes du personnel, de créer la carte du menu et le logo, de choisir les assiettes, verres et couverts, de contacter les fournisseurs, de négocier des offres... « Ils étaient sous pression, car nous les avons mis en situation réelle d'ouverture d'un restaurant, d'autant qu'ils avaient des délais à respecter. Mais nous étions là pour les orienter et leur donner un coup de pouce en cas de nécessité », affirme Karim el-Asmar, coordinateur du restaurant et enseignant. Une pression vécue avec enthousiasme par Rani, un étudiant de troisième année, chargé d'effectuer le suivi du chantier.

« Nous avons vécu les contraintes et les difficultés d'une ouverture, travaillant jusqu'à très tard la nuit, pour respecter les délais. C'était d'ailleurs une très bonne expérience, d'autant qu'elle a permis à tous les étudiants de contribuer à cette ouverture », a-t-il dit.

Une réticence vite dépassée

De leur côté, les étudiants de deuxième année devaient affronter la clientèle, certains d'entre eux pour la première fois. « Il y a bien eu quelques maladresses de la part des nouvelles recrues, notamment des verres renversés ou une timidité excessive à l'égard de la clientèle, mais les étudiants ont rapidement dépassé ce stress », observe le directeur de l'IGE, Philippe Fattal, précisant que la clientèle fait preuve de compréhension, sachant qu'elle a affaire à des étudiants en formation. « J'ai bien eu peur de commettre des maladresses lorsque j'ai commencé mon service en salle, admet Chahnaz, une étudiante en deuxième année, mais après une petite période d'observation, je me suis lancée et je suis consciente que cet apprentissage me permettra de former une équipe à l'avenir. »

Quelque peu réticents au départ d'avoir à effectuer leur stage au restaurant, les étudiants ont rapidement compris l'importance de cette formation pratique dans leur cursus universitaire. « L'expérience étant aujourd'hui une nécessité avant même le démarrage dans la vie professionnelle », observe M. Jabbour. Une expérience qui est d'autant plus bénéfique qu'elle s'acquiert en milieu universitaire, avec « l'encadrement des enseignants et la présence d'une clientèle exigeante, deux facteurs essentiels d'un apprentissage de qualité », tient à préciser Philippe Fattal.

Il est d'ailleurs difficile de prétendre diriger une équipe lorsque l'on ne connaît pas soi-même les gestes à faire. La résistance des étudiants s'est alors transformée en recherche de la perfection. « Une fois leurs sept semaines de stage terminées, nombre d'entre eux n'ont désormais qu'une envie, celle de retourner à L'Atelier », constatent les enseignants à l'unanimité.

Aujourd'hui, L'Atelier attire une clientèle régulière. Des soirées à thèmes sont organisées de temps à autre. Mais les étudiants en gestion hôtelière se sont lancés le nouveau défi de mettre en place une nouvelle formule et d'étudier de nouveaux concepts pour répondre encore mieux aux désirs d'une clientèle toujours plus exigeante.



Le restaurant fin prêt à recevoir les clients.



Les élèves réunis pour une photo souvenir lors d'un dîner de gala placé à l'heure chinoise.

Anne-Marie EL-HAGE

l'analyse
adopté
remb
mém
charg
plain
lesqu
sation
sur
mais
les bé

As
pé
La
su
Le
av
pc
vc
en
no
ve
co
se
pli
qu
dé
mi
jo
Re
de
Pr
Et
au

À
A
A
De
De
Du
De
qu
l'e
De
gu
Le

D
fic
sc
te
gi
se
pl
de
pe
Le
di