

Médoc

Le collège a son resto pédagogique

PAUILLAC Les élèves de la Segpa ont inauguré leur restaurant pédagogique. Le fruit d'un travail valorisant la réussite

ÉDUCATION AUX MÉDIAS
Dans le cadre d'un échange avec « Sud Ouest », les élèves Segpa du collège Pierre-de-Belleyme ont participé à la rédaction de cet article

JULIEN LESTAGE
AVEC COLLÈGE PIERRE-DE-BELLEYME
j.lestage@sudouest.fr

Pour des élèves qui peuvent rencontrer des difficultés dans leur parcours de formation, il suffit parfois d'un déclencheur permettant de sortir de l'ornière. Dans ce schéma-là, les enseignants jouent un rôle prépondérant. Au collège Pierre-de-Belleyme de Pauillac, les élèves du champ professionnel Hygiène alimentation services (HAS) de la Section d'enseignement général et professionnel adapté (Segpa) ont eu la fierté de pouvoir inaugurer un restaurant et brasserie pédagogique au sein de leur établissement.

« Au régal de Belleyme »

Pour l'occasion, une plaque en inox, gravée au nom donné au restaurant du collège, a même été réalisée. Après de nombreuses propositions faites dans le cadre d'un concours proposé en interne, une élégante appellation a été retenue : « Au régal de Belley-

me ». Le gagnant du concours, un élève, a d'ailleurs été récompensé en venant déjeuner au restaurant, en compagnie d'un de ses camarades.

« Ces repas permettent de montrer à tous le travail des élèves de Segpa. Ils sont toujours très appréciés, aussi nous avons eu l'idée de concrétiser ce projet, en ouvrant un restaurant comme c'est les cas dans les lycées hôteliers », a expliqué Katlen Avril, professeure de biotechnologies, installée depuis six années sur ce poste.

L'enseignante s'évertue tous les ans à mettre en position de réussite et de valorisation des élèves qui peuvent parfois être en grande difficulté scolaire. Il s'agit de donner de la confiance.

Ouvert au personnel

Le restaurant éphémère n'est ouvert qu'aux personnels du collège, une fois par mois pour un menu brasserie, puis une fois par trimestre pour un repas pédagogique beaucoup plus élaboré. Ce qui permet de fixer des objectifs qualitatifs. « C'est aussi l'occasion d'inviter des personnes extérieures avec qui nous travaillons en collaboration, comme ce fut le cas lors du dernier repas, où des représentants du château Lynch Bages ont été conviés », précisent les enseignants.

Il s'agit là d'un autre volet permettant à l'établissement et ses élèves d'être en contact direct avec les en-



Des représentants du château Lynch Bages et des enseignants ont pu tester le restaurant gastronomique. PHOTOS COLLÈGE



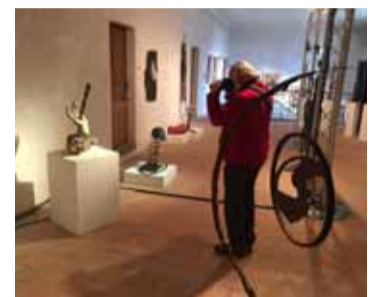
Les élèves du projet de la classe de Segpa et Katlen Avril

treprises du territoire. En effet, grâce à ce partenariat de longue date avec le château, les élèves du champ professionnel Espace rural environnement peuvent découvrir la viticulture et ont la possibilité de suivre et de réaliser tout le travail des vendanges,

jusqu'à la mise en bouteille. De quoi susciter des vocations. Le monde de l'hôtellerie-restauration et la viticulture sont des secteurs qui fonctionnent plutôt bien, mais qui manquent toujours de professionnels bien formés.

CLIN D'ŒIL

Dans le Médoc, il existe de nombreux lieux où les artistes peuvent exposer. Ce qui permet aux amateurs d'art d'être rassasiés.



PAROLE DE MÉDOCAIN



Henri Sabarot. PHOTO J. L.

« Dans le Médoc, je ne voudrais pas que l'on pense que la Région ne s'occupe que du projet de Parc naturel régional.

Henri Sabarot, président du syndicat mixte de Pays Médoc et conseiller régional Nouvelle-Aquitaine.

Le chef Jean-Luc Rocha rejoint Monblanc

GASTRONOMIE L'ancien chef de Cordeillan-Bages vient d'être embauché par le traiteur Monblanc. Il a passé plus de dix ans dans le Médoc

Jean-Luc Rocha vient de donner une nouvelle orientation à sa carrière. Après avoir été le chef de cuisine du château Cordeillan-Bages à Pauillac et du restaurant Saint-James à Paris, il rejoint le traiteur girondin Monblanc, implanté à Saint-Jean-d'Ilac. La nouvelle a été officialisée début décembre.

De Cordeillan-Bages à Paris

À Cordeillan-Bages, Jean-Luc Rocha avait été le second de Thierry Marx. En 2010, il avait pris sa suite et était parvenu à maintenir les deux étoiles octroyées par le guide Michelin. Après avoir passé douze années au château, il avait ensuite, en janvier 2017, pris la direction du Saint-James à Paris. Aujourd'hui, c'est une nouvelle expé-

rience que le chef de cuisine, Meilleur Ouvrier de France en 2007, a décidé de vivre en rejoignant le traiteur girondin Monblanc. « Nous avons déjà collaboré dans le cadre de la Fête de la Fleur à Bordeaux. Il intègre aujourd'hui l'équipe de production de notre société pour amener son savoir, son expérience et ses qualités », se félicite Bernard Monblanc, le patron de l'entreprise.

« Un traiteur qui arrive à avoir dans son personnel un Meilleur Ouvrier de France, qui a obtenu deux macarons au Michelin, je crois que nous sommes les seuls, dans le cadre de notre activité sur le Grand Sud-Ouest, à avoir cette chance », relaie encore Bernard Monblanc.

« Ici, je me sens bien »

Jean-Luc Rocha rappelle qu'il a passé plus de dix ans dans le Médoc. « Mes racines, les gens que j'aime sont à 50 km autour de Bordeaux. Pour moi, c'est très facile de me sentir bien dans la région. Si j'ai aussi accepté de rejoindre la maison Monblanc, c'est parce qu'elle représente l'élite dans son secteur d'activité. Je ne change pas vraiment d'orientation. Je reste dans la continuité de mon métier de cuisinier. J'avais envie de vivre une nouvelle aventure ». Jean-Luc Rocha confie : « Chez un traiteur, il y a peut-être un peu moins de monotonie que dans un restaurant. Chaque jour est différent. »

J. L.



Jean-Luc Rocha avait succédé à Thierry Marx chez Cordeillan-Bages. PHOTO ARCHIVES CLAUDE PETIT