

## FORMATION AUX TECHNIQUES CULINAIRES ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

## Recettes sous haute surveillance

Adossée au Laboratoire vétérinaire départemental Vienne et Deux-Sèvres, la cuisine pédagogique de Montplaisir conjugue art culinaire et sécurité alimentaire, et en apporte la preuve via des séances de formation.

Pour Nicolas Bré, la Cuisine de Montplaisir constituait le chaînon manquant à son projet pédagogique. Responsable qualité de la restauration du Futuroscope dans les années 1990, directeur de la société de formation intra-entreprise Quali'bré spécialisée dans la sécurité alimentaire depuis 1997, ce microbiologiste de formation éprouvait le besoin d'aborder l'hygiène, la microbiologie, la sécurité alimentaire, autrement que par la linguistique. Les mots ne suffisant plus, il lui fallait apporter des preuves, démontrer en direct, « en live ». Son rêve devient réalité quand il découvre, selon ses propres mots : « ... un outil extraordinaire », une cuisine jumelée à un laboratoire d'analyses microbiologique et chimique...

Située à Champdeniers près de Niort (79), dans le même bâtiment

que le Laboratoire vétérinaire départemental Vienne et Deux-Sèvres\*, la cuisine pédagogique de Montplaisir accueille tous les ans, depuis avril 2002, une vingtaine de sessions de formation aux techniques culinaires et à la sécurité sanitaire. Ces stages, qui se déroulent sur trois ou quatre jours, sont animés par des professionnels en activité, ayant la passion de leur métier et surtout des qualités pédagogiques. Les stagiaires, des professionnels de la restauration aussi bien commerciale que collective, 10 au maximum par séance, viennent de partout en France. Et y reviennent... certains pour la troisième fois déjà.

### Conception hygiénique des recettes

Concrètement, comment sont conduits ces stages ? Dès le premier jour, les laborantins du Lasa\*

prélèvent des échantillons des matières premières, produits finis et semi-finis pour effectuer des analyses microbiologiques dont les résultats seront interprétés par la suite. La matinée, réservée à la pratique culinaire, débute par la simulation d'une inspection vétérinaire : contrôle des stocks, des températures, des plans de travail, etc. « Nous pointons du doigt tous les dysfonctionnements, analysons les pratiques, discutons des solutions à mettre en œuvre », explique N. Bré. Puis, pendant toute la durée du stage, les formateurs déploient généreusement des conseils sur la tenue vestimentaire, l'hygiène corporelle, l'organisation des plans de travail, etc.

Mais ce qui fait l'originalité de cette formation, dont le cœur reste l'apprentissage de nouvelles techniques culinaires, ce sont les recettes que l'on y apprend. « Lors des stages Pâtissier, je rappelle bien sûr les bases de la pâtisserie, souvent méconnues des restaurateurs, et je propose de travailler quelques recettes classiques à l'assiette, indique Hervé Supligeau, chef pâtissier formateur. Cependant, très rapidement, je les entraîne dans ce que j'appelle des recettes traditionnelles revisitées ». Des recettes « de conception hygiénique », spécifiquement développées pour limiter les risques sanitaires tout en étant simples et rapides à réaliser, et... irréprochables au palais.

Elles sont construites en observant trois règles : réduction du



Dans la Cuisine de Montplaisir, jumelée à un laboratoire d'analyse microbiologique, les stages sont animés par des professionnels en exercice. Les formations qui s'y déroulent associent étroitement les techniques culinaires à la qualité hygiénique.

nombre d'étapes de préparation (et donc du nombre d'accessoires), diminution du nombre d'ingrédients mis en œuvre, élaboration partielle à l'avance pour une finition rapide au moment du coup de feu. Illustration : la crème Tiramisu. La recette classique comporte cinq ingrédients (jaune d'œuf, sucre, crème mascarpone et crème lactière, et deux étapes de préparation (mélange des œufs et du sucre, ajout de la crème mascarpone puis de la crème montée au préalable). Le dessert version Montplaisir s'élabore avec seulement trois ingrédients (sans œuf), en une seule étape : les produits sont mélangés et montés ensemble dans le batteur. « J'insiste beaucoup sur la nécessité de réfléchir en avance à la conduite de la recette, et en particulier au choix des accessoires et de leur contenance. Si votre bol est trop petit, vous serez obligé

Quelques desserts réalisés pendant le stage Pâtisserie : pain perdu aux noix, mille-feuille aux fruits rouges, mousseux au café.

de reverser votre préparation dans un bol plus grand. Vous augmentez alors les surfaces de contact et les risques de contamination », justifie H. Supligeau. L'après-midi, rassemblement en salle. L'heure est à la consolidation de la pratique avec des exposés plus théoriques : initiation à la microbiologie, explication des mécanismes de prolifération bactérienne, connaissance des germes pathogènes, etc.

Hervé Supligeau (chef pâtissier formateur), encadré par François Bouldoire (hygiéniste) à sa droite et Nicolas Bré (directeur de Quali'bré), à sa gauche.



Une séance accueille les laborantins du Lasa qui viennent commenter les analyses réalisées pendant le stage. On apprend ainsi à interpréter des résultats, à recher-

cher les origines probables des contaminations, ou encore à formuler, en fonction de problématiques spécifiques, des demandes précises au laboratoire d'analyses. Exemple : quel germe faut-il suivre pour s'assurer qu'il y a eu rupture ou non de la chaîne du froid ? Et cerise sur le gâteau, les stagiaires sont invités à visiter les installations du Lasa. Une façon de mieux comprendre les liens entre la formation et l'analyse, « deux outils au moins aussi importants que la gestion et le management pour progresser dans une entreprise », conclut N. Bré.

REPORTAGE  
EVELYNE COHEN MAUREL

\* Le laboratoire vétérinaire départemental Vienne et Deux-Sèvres est également dénommé le Lasa (Laboratoire d'assurance sécurité alimentaire).



### Tous les équipements nécessaires

Sur 100 m<sup>2</sup>, la cuisine de Montplaisir est équipée de tous les matériels de préparation nécessaires et de toutes les technologies de cuisson. Autour d'un piano central Bonnet (installateur Erco à Niort) : plaques à induction, vitro-céramique et gaz, wok à induction (Garland d'Enodis), gril, friteuse, four pression Hobart, four mixte Frima, sauteuse Bonnet, etc.



Pour en savoir plus : Nicolas Bré, Tél. 05 49 49 64 50, [www.qualibre.com](http://www.qualibre.com)