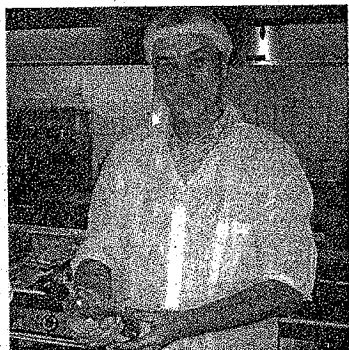


"On s'adapte à la demande"

TECHNOLOGIE

"Nous n'avons pas ces techniques à l'école"

Michel Maret, enseignant en technologie culinaire, accompagnait hier sa classe qu'il a laissée, confiant, entre les mains du restaurateur d'Amay. "Ce centre de formation est extraordinaire, dit-il. Si je devais demander un budget pour une sous-videuse, je crois que je n'aurai même pas à la pension. Vous savez, la cuisine sous-vide est notamment présente dans les restaurants AC sur les autoroutes."



M.L. Un enseignant heureux!



Les bâtiments d'Epicuris sont situés juste derrière notre affiche.

Les centres de compétence de la Région wallonne travaillent en collaboration avec le Forem, l'institut de formation en alternance pour les PME (IFA PME) et les secteurs professionnels. Chez Epicuris se forment les demandeurs d'emploi, les apprentis, les futurs chefs d'entreprises et les travailleurs des secteurs concernés qui veulent se perfectionner dans les "métiers de bouche". "Nous sommes ouverts aussi aux établissements scolaires, aux enseignants et aux étudiants, que ce soit pour des formations de base ou du perfectionnement, explique Paul Balancier, le directeur (la photo). On fait aussi des actions de découverte de métiers pour les enfants. Nous avons également des modules d'un ou deux jours pour les élé-

ves des 1^{res} années de l'enseignement secondaire qui veulent éventuellement se lancer dans la filière." Epicuris est à la pointe au niveau de l'hygiène et des techniques. Les personnes en formation y disposent de deux cuisines, d'un atelier de découpe de viande, de charcuterie, de boulangerie, de pâtisserie, de chocolaterie et de glacier, un restaurant didactique, un local pour apprendre à tenir un bar et servir la bière, une autre d'oenologie... L'extension prévue permettra d'avoir aussi une salle de démonstration, un atelier de technique d'emballage de la viande, une salle de dégustation. "Notre métier est de nous adapter à la demande des secteurs concernés", explique Paul Balancier. «

M.L.

Coiffure, mécanique, "métiers verts"

À côté d'Epicuris se situe la structure de formation pour l'arrondissement de Huy-Waremme qui était située auparavant rue Rioul à Huy. Les apprentis et les futurs chefs d'entreprises ont à leur disposition la coiffure, la mécanique auto, la carrosserie, le commerce de détail et

les nouveaux "métiers verts". À noter qu'en collaboration avec Epicuris, des formations pratiques d'un an (8h/semaine) en boucherie, boulangerie et restauration sont accessibles à tous à Villers. Plus 2 ans pour devenir patron. > Infos sur www.formation-epicuris.be

L'info expliquée à vos enfants

Pour être cuisinier, serveur, glacier...



Chez Epicuris à Villers-le-Bouillet, 2.100 personnes sont passées en 2007 pour apprendre des métiers comme boucher, cuisinier. Grâce à de l'argent de la Région wallonne, des cuisines très modernes et très chères ont été installées. Les écoles ne pourraient pas se les payer. Donc elles se déplacent à Villers-le-Bouillet. A Epicuris, on fait venir des professeurs qui ne sont pas vraiment des professeurs: ils travaillent ailleurs, dans des restaurants par exemple. Ils apportent leur expérience. Parfois même leurs recettes! Les élèves ont aussi accès aux bâtiments si leur prof le demande. Ceux de l'école "Le

Chêneux" à Amay viendront bientôt découvrir comment on cuisine les "légumes oubliés" que préparaient nos arrière-grands-parents. On leur fera aussi découvrir la cuisine asiatique, les poissons (à manger) d'ici et d'ailleurs, comment décorer une assiette avec des légumes. A Villers, les serveurs apprennent également à bien couper la mousse des verres de bières et les responsables des grands magasins à choisir les bons vins en les goûtant. Et si ton papa (ou ta maman) veut changer de métier et devenir chocolatier ou glacier, il peut aller là aussi. «

M.L.

A GAGNER

Places pour Astérix

Jusqu'au 25 octobre, Villers-le-Bouillet sera passée au scanner. Tous les jours, un article sera publié sur votre commune. Et ce sera l'occasion de gagner des cadeaux! Découpez la vignette que vous trouvez dans ce journal. Collez-la sur la grille. Une fois complétée, ren-

voyez-la, avant le 30 octobre 2008 à Sud Presse, service Marketing Local-B-5010 Belgique. À la fin du concours, 10 grilles seront tirées au sort. Les gagnants recevront des places de cinéma. Quant au grand gagnant, il remportera 4 entrées pour le Parc Astérix à Paris. «