

Vendredi 16 novembre 2012

# Epicuris, ouvert sur l'excellence des métiers de bouche

Le Centre Epicuris, à Villers-le-Bouillet, organise une journée portes ouvertes ce mardi 20 novembre.

Dégustations, animations et cadeaux gourmands.

● Jacques LEMOINE

Les métiers de bouche surfont sur la vague des émissions de « télé-culinarité ». La cuisine est devenue une mode, un art de recevoir qui s'ouvre à un public de plus en plus large. D'« Un dîner presque parfait » à « Top Chef », « Masterchef » ou « Comme un chef », la culture culinaire fait son grand retour dans les cuisines des particuliers. Et si d'aucun se prennent très vite pour des « top chefs », il reste un monde de la réalité à l'assiette.

Le Centre Epicuris, centre de compétence des métiers de bouche et pôle de formation, s'inscrit dans cette logique de développement économique et social pour répondre aux besoins des étudiants, demandeurs d'emploi, entreprises et travailleurs.

Vecteur d'une nouvelle culture technologique, il a quintuplé le nombre de bénéficiai-



Epicuris met les techniques de grands chefs à la portée de tous les amateurs de cuisine.

res depuis 2005, passant de 725 à plus de 4 000.

**Portes ouvertes grand public**

L'art d'apprendre les gestes des pros pour le plus grand plaisir culinaire des « amateurs » avertis ou néophytes complets : si Epicuris vise avant tout les professionnels et futurs professionnels, les passionnés de cuisine et les futurs « chefs » de leur cuisine peuvent participer aux

ateliers culinaires (payants) qui s'étendent sur toute l'année.

L'art de cuisiner et de recevoir pour les plus de 18 ans, en soirée ! De petits groupes de 12 personnes maximum encadrées par des pros en activité, des professeurs vacataires « Meilleur artisan » (l'équivalent de « Meilleur Ouvrier de France ») dans leur domaine. Pour appréhender la maîtrise des techniques profession-

nelles dans des ateliers modernes, à la pointe de la technologie.

Une manière de mettre la main à la pâte, de surfer sur la vague de la cuisine.

Cet esprit d'ouverture au public, à monsieur et madame « tout-le-monde » mais passionné, gourmand et avide d'apprendre, va se retrouver lors de cette journée portes ouvertes. « Nous voulons nous faire connaître du public, souli-

Des portes ouvertes à seulement quelques semaines des fêtes : plutôt une (très) bonne idée...

gne Noémie Henry, directrice du centre. Par cette journée vivante avec les visites guidées et animées, les nombreuses dégustations gourmandes et la possibilité de remporter des chèques-cadeaux pour nos ateliers culinaires. »

**Bientôt les fêtes...**

La volonté de redynamiser le secteur des métiers de bouche dans un contexte socio-économique certes, mais également pour répondre à l'engouement du public en général, se traduit par l'organisation d'événements d'envergure comme des concours, des ateliers. Et la démonstration d'un chef étoilé wallon. « L'occasion pour le grand public de rencontrer tous ces professionnels, des chefs, de meilleurs Ouvriers de France (MOF) », poursuit Noémie Henry.

C'est une journée portes ouvertes, papilles en éveil pour palais en recherche d'inspiration culinaire, de sensations nouvelles. Et pour les fêtes qui se profilent. ■



## La vague « Un dîner presque parfait »

Noémie Henry, directrice d'Epicuris. « On surfe sur la vague des émissions culinaires télévisées. Avec un impact indirect. Nous accueillons le monde de l'enseignement, tant étudiants que professeurs, pour des études qui font le plein au niveau des élèves. Ils viennent chercher le perfectionnement technique. En terme d'impact direct, nous avons les demandeurs d'emploi qui manifestent un intérêt certain pour les métiers de bouche. »

Depuis 2011, nous ouvrons les ateliers grand public en soirée, pour réaliser des menus, bénéficier de trucs et astuces, pour bien rece-



Noémie Henry est la directrice du centre Epicuris.

voir chez soi. Dans la mouvance d'« Un dîner presque parfait ».

Presque ? De plus en plus parfait si l'on se remet en question devant ses casseroles, ses plats et ses fourneaux... ■ J. L.

## PROGRAMME

7h15, début des concours culinaires avec 6 professionnels et 6 amateurs ; 10h, journée portes ouvertes (visite des ateliers, animations, jeux) ; de 11 à 17h, démonstration par deux Meilleurs Ouvriers de France en pâtisserie (M. Perruchon) et boucherie (M. Mulette) réservée aux professionnels (ouverture au public sous réserve de place, se renseigner dès ce vendredi) ; de 14 à 17h, démonstration par Vincent Gardinal, chef étoilé 1<sup>er</sup> au Michelin à l'Hostellerie du Prieuré Saint-Géry (Beaumont) réservée aux professionnels ; 16h45, remise des prix du concours et à 17h, cocktail dînatoire ouvert au public.