

La ckeuse - 15/11/12

10 | SUPPRESSE

Huy-Waremme Gastronomie

VILLERS-LE-BOUILLET CENTRE ÉPICURIEN

Trois maîtres cuisiniers en démo le 20/11

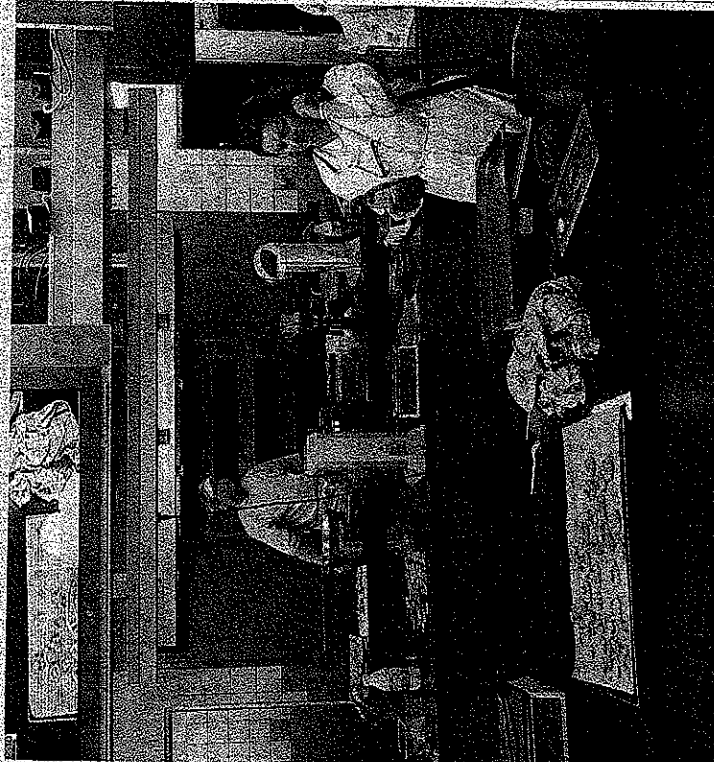
Un chef étoilé et deux "meilleurs ouvriers de France" pour la journée portes ouvertes

Le Centre de formation aux métiers de bouche basé à Villers-le-Bouillet organise ce mardi 20 novembre sa toute première journée portes ouvertes. La jeune directrice de l'ASBL Epicurys, Noémie Henry (34 ans), est enthousiaste à l'idée de faire connaître les formations culinaires dans des secteurs méconnus ou intéressants.

L'ASBL Epicurys date de 2004. De 2005 à 2011, on a gagné le nombre de personnes formées, explique Noémie Henry, directrice. Nous cherchons à répondre à un besoin. Il y a des employeurs dans le secteur Horeca, qui ont besoin de main-d'œuvre qualifiée, et ça crée des formations pour nous pour nous la leur fournir.

Comme les visiteurs pourront le découvrir mardi prochain (20 novembre), le centre Epicurys propose des formations en perfectionnement pour les meuniers de boulangerie-pâtisserie, les chocolatiers, les glacières et de confiserie, les pâtisseries professionnelles, en activité. Selon Noémie Henry, c'est l'occasion pour les spécialistes de sortir un peu de l'atelier dans lequel ils passent leurs journées. Les formations sont

encadrées par des professionnels d'envergure internationale et bouclées par d'anciens élèves. Les concours sont organisés, un pour les amateurs et un pour les professionnels. Mais aussi de nombreux dégustations et des petits jets, avec à la clé des chèques-cadeaux pour une formation au centre Epicurys. Les amateurs de grande cuisine peuvent d'ores et déjà réserver le mardi 20 novembre à 19 heures au 15, rue de la République à Villers-le-Bouillet. **RENÉ T. VIVENS**



L'atelier boulangerie en pleine confection d'amis-boucheurs... par des professeurs de cuisine. ■ B.V.

Visitez notre site internet
WWW.LAIMEUSE.BE

Qu'en pensent-ils ?



Philip Schelen
CHEF DE CUISINE
à l'ÉPICERIE
CHARQUIERY

"Très heureux de partager mon savoir"

Je viens au centre Epicurys pour partager mon savoir. Aujourd'hui, je suis le pour des élèves de l'école Saint-François d'Assise, option pâtisserie. Pendant la tournée portes ouvertes, j'ai été le meilleur Ouvrier de France. Vient de me valoir l'expliquer le fonctionnement de nos machines et l'aider dans sa mise en place.



Michel Van Especk
ÉPICURIEN

"On comprend mieux avec de la pratique"

Je suis étudiant en dernière année à Saint-François d'Assise. À plusieurs formations, chocolatier, boucharde, pâtisserie, etc. Ici, on a de bonnes explications et beaucoup de pratique. C'est bien parce que tout de suite, on a un bon retour de théorie. Avec de la pratique, on comprend mieux le métier.



Daniel Tallard
BOULANGER ET
PÂTISSIER

"Je suis gourmand, ici je vis ma passion"

Je suis juste à mon compte depuis 25 ans. Je bossais à fond et je voulais sortir de chez moi. En traquant le savoir, on évolue avec les gens, on a passion. C'est de partager le savoir. Certains ne veulent que moi comme professeur. Comme je suis gourmand, je vis ma passion, je fais des recherches et des stages, ça me fait évoluer.



Viviane Greffo
PROFESSEUR
D'ÉCONOMIE

"On redécouvre un peu des élèves"

Je suis professeur d'économie domestique à Charleroi, à l'école "Le Bosquet". C'est vraiment très chouette, ces formations, on apprend des techniques nouvelles et c'est l'occasion de retrouver entre collègues. On redécouvre un peu des élèves. On travaille à sur des choses un peu oubliées, comme le pain d'épice, par exemple. ■ (B.V.)

ÉTUDIANTS, ENSEIGNANTS, PROFESSIONNELS, TOUS HEUREUX DE PARTICIPER AUX FORMATIONS

Au programme

- Mardi 20 novembre
 - > 16h : défilé de concours culinaires (pour amateurs et professionnels)
 - > 19h : accueil des visiteurs de la journée portes ouvertes
 - > 11h : démonstration en présence de M. Perruchon et en bouche de M. Maître
 - Meilleurs Ouvriers de France (M.O.F.) : démonstration en cuisine du chef étoilé Vincent Gardin (restaurant "Le Préme" de St-Géry)
 - > 16h45 : clôture des concours
 - > 17h : remise des prix et Cocktail dînatoire
 - > Et de 10 à 18h : dégustations et mini-concours avec chèques-cadeaux pour décrocher une formation. Deux verres offerts à chaque visiteur. ■ (B.V.)