

Elio Di Rupo visite Epicuris et déguste les pralines du centre

Le président du PS salue le travail du centre des métiers de bouche et les synergies créées

1 Pour ses dix ans Epicuris a reçu un invité de marque : Elio Di Rupo. L'ex-premier ministre, redevenu président du PS, a visité le centre des métiers de bouche basé à Villers-le-Bouillet. Il salue les synergies que crée l'institution culinaire et a rencontré apprenants et formateurs.

Elio Di Rupo, président du Parti socialiste, a rendu visite au centre de compétence des métiers de bouche, Epicuris. L'ex-premier ministre a passé une partie de l'après-midi à Villers-le-Bouillet où il a pu constater le travail qui y est réalisé.

« Ça fait de ma première visite. Ici, chez Epicuris. Ce centre de compétence des métiers de bouche reste unique en Wallonie et représente un parfait exemple de développement de synergies et de dynamique d'avenir », a confié Elio Di Rupo.

Celui qui a retrouvé son poste de bourgmestre de Mons s'est montré plus gourmand en questions qu'en dégustation. Ayant déjà pris un dessert en arrivant, l'ex-Premier a prié de repartir avec une boîte de mets sucrés (pralines et macarons), plutôt que de tous les déguster sur place. « J'ai pris un dessert avant d'arriver et je fais attention à ma ligne », a souri Elio Di Rupo.

Sans goûter à tout, Elio Di Rupo a pu constater le travail réalisé par les apprenants chez Epicuris. Le président des socialistes, francophones et d'abord francistes, les commis de salle, des demandeurs d'emploi qui suivent la formation. Au cours de la visite, Elio Di Rupo a assisté au cours des apprenants en boulangerie-châtrerie de l'IPAM. En guise de présent, c'est la formation de perfectionnement technique de bombons au chocolat que le mayor montois a pris part, en s'essayant à la



confection de pralines en compagnie d'indépendants souhaitant développer... et apprendre d'autres techniques (recettes).

« C'est un plaisir et une fierté de recevoir Elio Di Rupo dix ans après l'inauguration de notre centre des métiers de bouche », déclare d'emblée Laurent Gall, président d'Epicuris, avant de céder la parole à Neomaie Henry, la directrice du centre de compétence des métiers de bouche : « Avec quinze ateliers différents, nous de-

vous répondre à une demande sans cesse croissante en matière de formation aux métiers de bouche.

EN 2014, EPICURIS A AUGMENTÉ DE 25% LE NOMBRE D'HEURES DE FORMATION

Nous avons multiplié par plus de neuf le nombre de personnes formées depuis le démarrage des acti-

vités en 2005. En 2014, nous avons accueilli 6.743 apprenants, contre 725 l'an à un peu moins de dix ans.

Notre objectif est d'apporter des services à la province qui connaît le secteur en matière de recrutement, mais aussi d'augmenter le niveau de la main d'œuvre wallonne en offrant une formation qualifiante aux demandeurs d'emploi, aux enseignants, aux élèves et aux travailleurs. Pour sa seconde décennie d'activité, Epicuris envisage plusieurs perspectives de

développement, comme par exemple l'organisation d'ateliers culinaires en soirée à destination

ELIO DI RUPO : « EPICURIS REPRÉSENTE L'AVENIR DE LA WALLONIE »

des particuliers. « La spécificité d'Epicuris réside dans la formation aux 1001 mé-

1 & 2 Elio Di Rupo, président du PS et ancien premier ministre, a fait quelques pralines dans les ateliers du centre de compétence des métiers de bouche. 3 & 4 Il a aussi créé les étudiants de sa ville avant d'observer le travail des apprentis boulangers. 5 Le président du PS a fini sa visite en buvant un café avec la directrice d'Epicuris.

« C'est un plaisir et une fierté de recevoir Elio Di Rupo dix ans après l'inauguration de notre centre des métiers de bouche. Dans les professions qui sont enseignées ici, quel qu'un d'attendu et de travailler peut évoluer rapidement. Le fait de rassembler au même endroit étudiants et professionnels enrichit la formation, car les réseaux comptent énormément et ce lieu crée des synergies. Par ailleurs, Epicuris représente une carte de visite et vend le savoir-faire culinaire de toute la région », a conclu Elio Di Rupo. ■