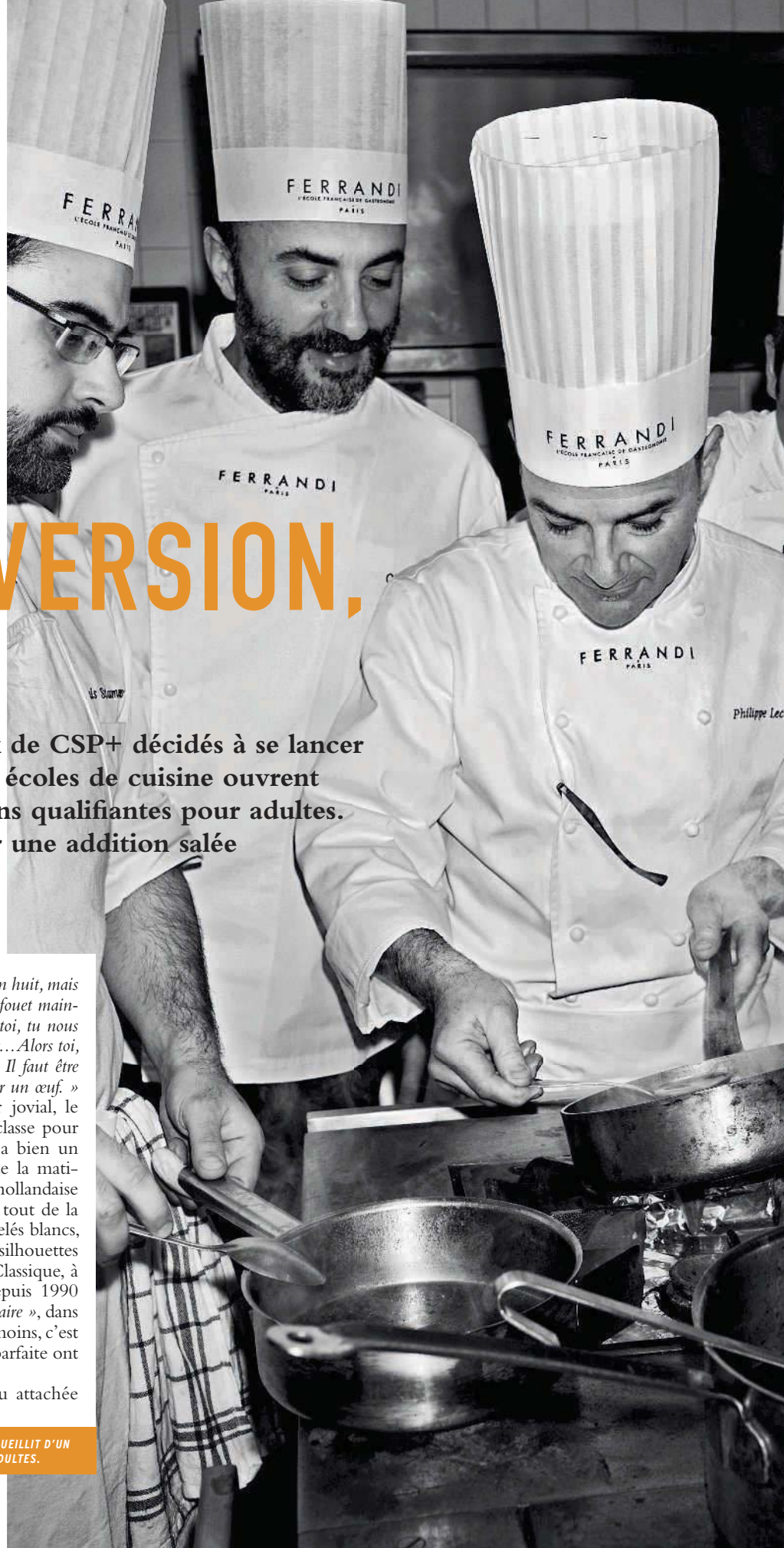


# UNE RECONVERSION, CHEF !

**Pour faire face à l'afflux de CSP+ décidés à se lancer dans la gastronomie, les écoles de cuisine ouvrent désormais des formations qualifiantes pour adultes. Un moyen aussi d'éviter une addition salée**

*Texte : Anne-Sophie Hojlo  
Photographie : Iorgis Matyassy*

« **M**arkus, c'est pas mal, tu tiens bien ton huit, mais il faut aller un peu plus vite sur le fouet maintenant... Ouh là, Marie-Clotilde, toi, tu nous as fait une omelette, tu recommences... Alors toi, t'es raide, Jérémy, tu vas avoir mal au bras. Il faut être détendu, hein ! C'est cool : c'est juste remuer un œuf. » Lunettes sans monture et franc-parler jovial, le chef Jean Philippon fait le tour de la classe pour évaluer un à un ses dix élèves. S'il y a bien un tableau pour détailler le programme de la matinée – les sauces émulsionnées, soit la hollandaise et ses dérivés –, la classe en question a tout de la cuisine pro : grands plans de travail carrelés blancs, batterie de casseroles de toutes tailles et silhouettes portant tablier blanc brodé et toque. Classique, à l'institut Paul Bocuse, qui a formé depuis 1990 plus de 2 000 élèves à « l'excellence culinaire », dans l'agglomération lyonnaise. Ce qui l'est moins, c'est que les candidats à la sauce hollandaise parfaite ont tous le bac en poche depuis longtemps. Analyste financier, cadre chez EDF ou attachée



DANS LA PRÉSTIGIEUSE ÉCOLE FERRANDI, ON S'ENORGUEILLIT D'UN TAUX DE 100% DE RÉUSSITE POUR LES FORMATIONS ADULTES.



*« Il ne suffit pas de bien cuisiner : il faut gérer, calculer le coût de revient d'un plat... »*

*Dorine Lacroix, institut Paul Bocuse*

parlementaire il y a quelques mois encore, ces apprentis ont décidé de changer de vie pour se consacrer à la gastronomie. « Ça me trottait dans la tête depuis un moment », confie Nathalie, 53 ans, coupe courte platine et strass aux oreilles. Membre du comité de direction d'une grosse société d'informatique depuis vingt ans, elle a saisi l'opportunité d'un plan social pour réaliser son rêve : rénover une belle maison basque traditionnelle à Biarritz afin d'y créer son « loft culinaire », qui accueillera ateliers pour particuliers et entreprises.

### REPARTIR DE ZÉRO

Comme Nathalie, ils sont de plus en plus nombreux, à 30, 40, 50 ou même 60 ans, à vouloir se reconvertir dans ce qu'on appelle les « métiers de bouche ». Selon une étude publiée au début de l'année par le bureau de tendances Nelly Rodi, la gastronomie est même le secteur d'activité où les Français ont le plus envie de créer leur entreprise. Résultat, ces derniers mois, on ne compte plus les nouvelles adresses que l'on doit à des entrepreneurs reconvertis : Emma Sawko, de la cantine detox Wild and The Moon, vient de la pub. Olivier Chini, des bars Le Riviera et Les Niçois, a fait de la production télé et de la musique. Zoé Kovacs et Guillaume Servet, primeurs à L'Épicerie végétale, ont commencé dans la photo de mode. Monia et Nicolas Derrstroff, du kebab chic Zarma, étaient journalistes. Tout comme

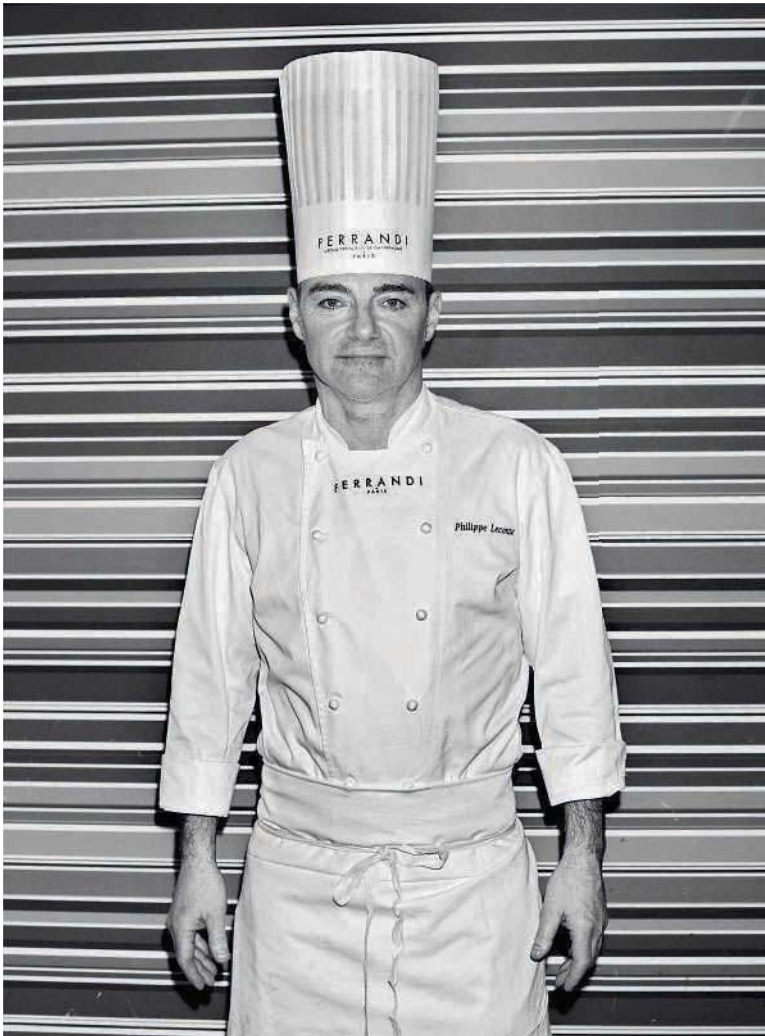
Tania Bruna-Rosso, qui a ouvert il y a deux ans une cantine à Marseille. Marjorie Fourcade, qui a créé la pâtisserie healthy Foucade, vient du marketing. Rémi Porthault, qui a lancé au printemps sa boutique Miel Factory, avait auparavant créé une entreprise de linge de maison... Le sujet faisait d'ailleurs l'objet d'un hors-série de la revue culinaire 180°C il y a quelques semaines.

Même parmi les chefs stars du moment, certains ont eu une vie avant les fourneaux. Inaki Aizpirtarte (Le Dauphin, Le Chateaubriand), ex-paysagiste, ou Bertrand Grébaut (Septime, Clamato), ex-graphiste, ont peut-être ouvert la voie. L'obsession actuelle pour le bon et bien manger, l'effet *Topchef* et *Masterchef*, la médiatisation galopante des chefs, et le retour en grâce des métiers manuels ont sans doute fait le reste. « Dans un monde déboussolé, beaucoup ont envie de se connecter à du tangible, du sain, à des choses à partager pour retrouver du sens », estime Pascale Brousse, fondatrice et directrice du bureau de tendances Trend Sourcing.

### SÉLECTION DRACONNIENNE

Dans les écoles de cuisine, les candidatures affluent en effet. Toutes proposent de la formation continue pour adultes depuis longtemps, mais face à la demande, elles ont commencé à enrichir leur offre. À l'institut Paul Bocuse, il y aura cette année cinq formations « Cuisine et horizon », comme celle que suivent Markus, Marie-Clotilde et Jérémy, alors qu'il n'y en avait qu'une en 2006. Sept semaines d'apprentissage des techniques culinaires, initiation à l'hygiène et à la gestion, puis immersion dans un établissement. Le tout facturé 6 900 euros, souvent en partie pris en charge par l'ancien employeur ou par le biais du CPF (compte personnel de formation). Une formation plus poussée, « Créer et diriger son établissement » (11 semaines à un peu plus de 15 000 euros), a été ajoutée au catalogue en 2015, et ses effectifs devraient passer de 12 à 24 élèves l'année prochaine. Même en multipliant l'offre, l'institut refuse en moyenne deux dossiers sur trois. « Nous éliminons d'entrée ceux qui n'ont pas conscience du gap entre "j'aime bien cuisiner pour ma famille" et "je deviens pro", explique Dorine Lacroix, responsable formation à l'institut. *Il ne suffit pas de bien cuisiner : il faut savoir gérer, calculer le coût de revient d'un plat... Mais nous sommes aussi obligés de refuser des candidatures valables faute de places.* »

Même succès et même sélection draconienne chez Ferrandi, la prestigieuse école de cuisine parisienne. « Dans nos cours de préparation au CAP pour adultes, il y a une place pour huit candidats en pâtisserie, une pour cinq en cuisine, et une pour quatre en boulangerie », souligne la responsable de la communication Audrey Janet. Le cursus prévoit quatre mois d'école, puis quatre mois de stage en entreprise, avant de passer le diplôme en juin au —>



APRÈS AVOIR TRAVAILLÉ DANS LES CUISINES DES PLUS GRANDS PALACES, LE CHEF PHILIPPE LECOMTE EST DEVENU FORMATEUR À L'ÉCOLE FERRANDI.

milieu des apprentis ferrandi. La facture s'élève entre 8 500 à 8 800 euros selon la spécialité choisie, le prix à payer pour avoir la quasi-certitude de décrocher son CAP : l'école peut s'enorgueillir d'un taux de 100% de réussite chez les adultes.

### CONSCIENTS DE LEURS LIMITES

L'aspirant reconverti type a entre 35 et 40 ans, il est issu d'une catégorie socioprofessionnelle plutôt élevée et a autant de chances d'être un homme qu'une femme. Il y a ceux qui pensaient à la cuisine depuis toujours, mais dont les parents rêvaient mieux pour leur progéniture. « Quand j'ai dit en 3<sup>e</sup> que je voulais faire de la cuisine, mes profs et ma famille m'ont découragé : j'avais de bonnes notes, c'était du gâchis », se rappelle Jérémy, 32 ans, barbe fournie et accent de Perpignan, qui a passé dix ans dans l'informatique avant de se former à l'institut Paul Bocuse. Ceux qui y sont venus presque par hasard : « J'ai suivi ma femme, qui travaille pour la Commission européenne, en Croatie, où je n'avais pas de permis pour travailler, raconte son camarade Nicolas, qui bombarde le chef de cuisine de questions. J'ai dû arrêter la com pour m'improviser un petit boulot. Mes

potes expat me répétaient qu'ils mangeaient mieux chez moi que dans les ambassades, et j'ai fini par me lancer. » Le trentenaire est ainsi devenu cuisinier à domicile pour les diplomates de Zagreb, et il continue depuis trois ans à Rabat au Maroc. D'autres ont préféré quitter leur ancien job avant le burn-out. Assistante parlementaire d'un sénateur, Marie-Clotilde, 53 ans, a vu ses conditions de travail se dégrader au point de « ne plus pouvoir continuer ». La discrète brune aux yeux clairs compte désormais organiser des ateliers culinaires.

Tous ont envie ou presque de créer leur propre entreprise. Être chef de leur restaurant ? La plupart l'excluent néanmoins, à la différence des apprentis classiques biberonnés à *Masterchef*. Par conscience de leurs limites, et par volonté de préserver leur vie de famille, surtout. « Une journée en cuisine, c'est de 8h30 à 0h avec une heure de coupure au milieu... Comme un sprint, mais qui dure le temps d'un marathon », souffle Olivier, 44 ans, ancien directeur artistique du Silencio, le club parisien signé David Lynch, qui prépare son CAP cuisine à Ferrandi et vient de finir son stage en entreprise. Aujourd'hui, il veut monter un lieu multiculturel, où il sera en cuisine, mais pas seulement, et pas tout seul, pour ne pas « passer le week-end à dormir, et garder une vie familiale et sociale ».

### LA DURE RÉALITÉ DU MÉTIER

Ceux qui ont sauté le pas ne le contrediront pas. Sylvia François, 45 ans, ex-décoratrice de cinéma qui a ouvert son restaurant Felicity Lemon à Belleville en 2012, a perdu dix kilos la première année. « Je me mettais une pression de malade. Du coup, j'étais débordée au bout de 15 couverts, je hurlais sur tout le monde... J'ai peu à peu appris à prendre du recul et à déléguer : j'ai quasi arrêté de cuisiner. Je me suis rendu compte que je suis moins bonne et que ça me demande plus d'efforts qu'aux autres. » Aujourd'hui, malgré son CAP cuisine obtenu chez Ferrandi, elle fait presque uniquement de la gérance et de la salle. « J'ai toujours eu davantage le plaisir de recevoir que de cuisiner. Enfin, il y a quand même des matins où je me réveille en me disant que je ne m'étais pas réveillée serveuse... » Hervé Bourdon, lui, s'est rêvé chef, et il s'y tient, avec tous les sacrifices que cela implique. Directeur artistique dans une agence de pub à Paris jusqu'au début des années 2000, il ouvre en 2006 un hôtel-restaurant avec sa femme à Quibéron, Le Petit Hôtel du Grand Large, après avoir été licencié. Lui qui n'a jamais pris un cours de cuisine obtient une étoile au Michelin en 2011, confirmée chaque année. Et a vu ses revenus divisés par sept par rapport à sa première vie. « Je suis très heureux dans ma cuisine, face à la mer, mais c'est un métier extrêmement difficile. C'est 365 jours par an, quinze heures par jour : même quand on s'arrête, on ne s'arrête pas. Et une fatigue physique terrible, surtout quand on a presque 50 ans. Le tout pour des revenus minables. C'est compensé en partie par le côté addictif du retour des clients, immédiat et très fort. En partie. »

Une réalité qui finira par en décourager plus d'un. « Sur ma promo de 12 élèves chez Ferrandi, on doit être trois ou quatre à bosser aujourd'hui dans la restauration, souligne Sylvia. Les autres sont finalement retournés dans leur ancienne branche. » •