



Restaurant de formation | Rte Industrie 71 | 1791 Courtepin
026 460 86 57 | www.le-pave-gourmand.ch

Communiqué de presse

Courtepin-Courtaman 17 septembre 2020

Quand l'avenir se joue autour de l'assiette...

La table est mise ! C'est sous cette belle image que les discrètes festivités – pandémie oblige – se sont présentées à l'occasion de l'inauguration du Pavé Gourmand, le tout nouveau restaurant de formation géré par la Fondation PROF-in en collaboration avec la Fédération Fribourgeoise des Entrepreneurs (FFE). Les invités du jour, sous bonnes protections sanitaires, ont pu découvrir ce magnifique lieu-école qui va désormais permettre à quelques jeunes gens de suivre leurs cursus d'apprentissage en pleine immersion.

Au début était la pierre...

Tout a commencé par une évidence. La FFE, sous l'impulsion de son dynamique directeur, Jean-Daniel Wicht, projetait, il y a dix ans déjà, la réalisation d'un lieu de formation commun aux différents métiers de la construction dont elle s'occupe. Le lieu de Courtepin, où elle avait déjà ses activités de formations continues, fut tout désigné pour donner vie à ce centre.

La proximité d'un autre centre de formation, celui de la Fondation PROF-in cette fois-ci, n'a pas échappé ni au patron des entrepreneurs ni au directeur de l'institution sociale, Pascal Ducry. Le rapprochement fut ainsi non seulement une évidence mais une belle opportunité pour les deux entités marquées du sceau formatif. La nécessité d'avoir un restaurant pour ses apprenants et autres professionnels en formation continue trouvait sa réponse grâce à l'implication de PROF-in dans ce restaurant et des jeunes en formation dans les métiers de bouche comme ceux qui les entourent. Un service idéal et une structure parfaite pour les uns et les autres.

Puis vint le Pavé...

Le nouveau centre de formation de la Fédération Fribourgeoise des Entrepreneurs (FFE) et de l'Association du centre professionnel cantonal (ACPC) est désormais installé à Courtaman, à quelques encablures de Prof-in, le centre de formation professionnelle spécialisé et d'intérêt public. Les engagements formateurs étant communs à l'une et l'autre de ces entités, un rapprochement naturel s'est donc fait entre elles, portant sur la gestion du restaurant. Un projet participatif d'envergure dont la réussite induit un partenariat de qualité.

La formation...

La coutume populaire met la cuisine au centre de la maison. Tout tourne et vit autour de cette place centrale domestique, rencontres, éducation, savoir-faire ou codes de conduite, à l'image de notre société. Le Pavé Gourmand participe aujourd'hui à ce même fonctionnement.

Parmi les 13 professions qu'elle propose, PROF-in forme notamment des cuisiniers, des employés ou spécialistes en restauration et des gestionnaires en intendance. Ce nouveau restaurant permet de consolider ces trois filières de manière idéale grâce à la pleine immersion de ces apprentis dans la réalité du monde professionnel et de ses spécificités. Il est par ailleurs une véritable plateforme où sont formés aussi des employés d'exploitation et des horticulteurs-paysagistes. De plus, plusieurs postes de maîtres socioprofessionnels ou de professionnels de la branche ont été créés pour l'encadrement des jeunes en formation.

La réalisation et la mise en œuvre de ce restaurant formateur permettent aux jeunes en difficulté d'apprentissage de se former au contact d'une réalité qui pourra être la leur une fois leur formation terminée. Le concept global leur permet d'acquérir leurs connaissances de manière multidisciplinaire. Entre cuisine, pâtisserie, contacts avec la clientèle et organisation rigoureuse tant en termes culinaires qu'organisationnels, Le Pavé Gourmand offre une ouverture exceptionnelle à ces jeunes apprenti(e)s. Provenant de divers milieux et touchés par diverses situations, ils peuvent ainsi envisager leur avenir avec un bel optimisme. Apprenti(e)s cuisiniers(-ères), employé(e)s en restauration ou gestionnaires en intendance, toutes et tous s'investissent pleinement dans leurs tâches quotidiennes. Acquérir une formation et son savoir-faire comme un certain savoir-être est un défi dont l'importance n'a d'égale que l'intégration sociétale dont ils profitent dans ce restaurant-école.

Et l'encadrement

À l'image de n'importe quel centre formateur, l'encadrement joue au Pavé Gourmand un rôle crucial dans le cursus des apprenti(e)s. Maître(-sse)s socio-professionnel(le)s, professionnel(le)s de la branche de la restauration et le soutien administratif de PROF-in forment un encadrement très attentif au bon déroulement de ces apprentissages, autant pour les apprenti(e)s que pour leur clientèle. En cuisine, le maître est un maître queux. Formé aux plus belles enseignes du pays, Serge Chenaux a su, au fil des ans, apporter sa touche personnelle à l'excellence de ses plats. Passionné et enthousiaste, il tient aussi à transmettre un peu de sa maîtrise du monde culinaire à ses pupilles, collègues et apprenants. Il est secondé par Susanna Grisoni, maîtresse socioprofessionnelle, dont l'expertise n'a rien à envier à ses pairs. Le duo « de derrière les fourneaux » bénéficie, en salle, du soutien de Catherine Chenaux au savoir-faire reconnu de spécialiste en restauration, et des apprenti(e)s dont elle a la charge.

Une marque de confiance

Clôturent la partie officielle de cette inauguration les discours de Jean-Daniel Wicht et Pascal Ducry ont bien montré leur unanimité de visions sur cette belle mission et cette collaboration entre la formation et le monde professionnel. Et Nicolas Robert, directeur l'Office AI de conclure en mentionnant qu'une intégration professionnelle réussie passe par un engagement commun et de vraies rencontres entre êtres humains. Devant un parterre attentif à leur cause et engagé, parfois, pour celle-ci, les directeurs de PROF-in et de la Fédération Fribourgeoise des Entrepreneurs ont apporté la preuve qu'un tel

partenariat entre deux milieux a priori très différents pouvait apporter une véritable plus-value à la mission que chacun se donne. A cette belle occasion, ils ont joint l'acte à la parole en signant, avec leurs présidents respectifs, MM. Jean-Marc Groppo et Germain Wicht, le contrat qui les lie autant moralement qu'officiellement, désormais. Une belle marque de confiance au bénéfice de plus jeunes générations qui en demandent également.

Quelques chiffres :

A ce jour le restaurant compte :

- Pour les apprentissages

- 3 à 4 apprentis cuisiniers

- 1 apprenti employé spécialisé en restaurant

- 3 apprentis gestionnaires en intendance

- Et selon les besoins et les périodes des apprentis agents d'exploitation et des apprentis paysagistes

- Pour un total de 10 à 12 personnes

- Pour l'encadrement formatif

- 2 maîtresses socio-professionnelles

- Pour le personnel

- 1 cuisinier restaurateur

- 1 spécialiste en restauration

- 1 commis de cuisine

- 1 caissière

(NB : le terme « apprenti » désigne ici autant le genre féminin que celui masculin)

Le restaurant compte, en termes de surfaces :

- 1 salle de self-service de 230m²

- 1 salle en service à table de 40m²

- 1 cuisine, boulangerie et surface de travail de 190 m² (hors surfaces de rangement et administratives)

- 1 terrasse de 240m²

Contacts :

M. Pascal Ducry, Directeur PROF-in, 026 684 71 05, pascal.ducry@prof-in.ch

M. Jean-Daniel Wicht, Directeur FFE, 026 460.80.24, jd.wicht@ffe-fbv.ch

Annexes :

photographies libres de droit - mention obligatoire « © Photo K. Bisatz »