

40 ANS DU LYCÉE HÔTELIER DE MARSEILLE

Génération Top chef!



PHOTO: CCM

Ce lycée forme des cohortes de sauciers, pâtissiers... La crème de la crème. Les nouveaux prétendants sont influencés par les émissions télé. P. 2 et 3

l'ère « Top chef »



JOHAN GAMBACCINI
Bac service et restauration
Istres

« J'ai toujours aimé l'ambiance des restaurants. C'est ce qui m'a donné l'envie d'aller dans cette voie-là. Je suis motivé. Ce que j'aime dans le métier de serveur, c'est le contact avec la clientèle, apporter le sourire, transmettre le savoir. Un métier intéressant pour ses pourboires. »

MATTIS CHALAMET
BTS management en restauration
Marseille

« J'aimerais devenir maître d'hôtel dans de grands hôtels avant de lancer ma propre affaire. Si j'ai choisi le lycée Bonneveine de Marseille parmi trois autres établissements, c'est pour sa réputation et la qualité de ses formations. Avec mon frère, je rêve d'ouvrir dans la cité phocéenne mon propre restaurant. Il s'y passe tellement de choses nouvelles, notamment d'un point de vue culinaire. La culture provençale est exceptionnelle autant en profiter et la mettre en avant dans l'assiette. J'aimerais proposer à mes futurs clients de la soupe au pistou, c'est mon plat préféré. »



ÉDITORIAL

Françoise Verna

Le goût des autres

● La cuisine a le vent en poupe, notamment à Marseille, berceau des mets méditerranéens, déclinés par toute une palette de professionnels dans des établissements tout aussi divers, de l'étoilé au food truck, du bistrot de quartier au camion de pizza. Derrière les fourneaux, les besoins sont énormes dans un milieu réputé pour sa rudesse et ses salaires au rabais. Cela, la profession en a désormais conscience et travaille à son aggrèvement. Au cœur du lycée hôtelier de Marseille, baptisé du nom de Jean-Paul Passadat, et qui célèbre son 40^e anniversaire, élèves et professeurs témoignent d'une passion partagée : celle de transmettre. Les savoir-faire pour les premiers et leurs réalisations pour les seconds, l'établissement étant doté d'un restaurant ouvert au public toute l'année.

MARSEILLE

Le monde de la restauration a beau être en crise, une nouvelle génération de cuisiniers, serveurs, pâtisseries

là. Psychologiquement, cela a été difficile pour eux. Aujourd'hui, ils sont en quête de sens et d'un projet de vie, bien plus que d'une carrière. « *Alors, à nous de nous adapter* », avancent Frédéric Umidian et Philippe Dallemagne, profes-

ger sa formation en cuisine pour se consacrer à l'évènementiel. Pour les deux profs de cuisine, les élèves attendent un cadre, un accompagnement. Le lycée a d'ailleurs noué un partenariat avec plus de 1 500 entreprises. « *On est la plaque tournante de la*

La nouvelle génér.

Ils se préparent à entrer dans le métier



LISA SAMPÈRE

**mention complémentaire traiteur
Aubagne**

« Je pense qu'il faut goûter au travail. Après il y a la motivation. J'ai toujours eu envie d'avoir un métier créatif où je travaille avec mes mains. Je ne me vois pas derrière un bureau. Quand on fait de la restauration, il faut être sérieux. Autant ne pas faire n'importe quoi. Ici, au lycée hôtelier de Bonneveine on apprend beaucoup de techniques, mais on peut toujours ajouter une touche personnelle. Après mes études, à la fin de l'année scolaire, j'aimerais embarquer dans les cuisines de bateaux avec une préférence pour les yachts de luxe. »



es et professeurs joignent d'une passion tagée : celle de transmettre. Les savoirs pour les premiers et les réalisations pour les seconds, l'établissement est doté d'un restaurant ouvert au public toute l'année.

La bonne vie

Car la cuisine n'est uniquement de la technique. C'est un art de vivre et des moments de partage. La sortie au restaurant est depuis des années le premier loisir Français, avant le cinéma. Pourtant, les finements forcés pendant la pandémie de Covid-19 n'ont pas empêché le secteur de l'hôtellerie-restauration. Ils ont provoqué une tendance à rester chez soi mais aussi à redécouvrir le goût de cuisiner, notamment aux jeunes. Là à en faire un métier, à transmettre certains ? Gare au retour aux alouettes, le préapprentissage est d'une grande exigence, loin des regards des projecteurs des émissions à succès qui pourtant ne sont pas si éloignés de la réalité. Une bonne formation, un bon salaire, une bonne vie, là les désirs, légitimes, des apprentis qui ont accès à leur actif le goût et les autres.

MARSEILLE

Le monde de la restauration a beau être en crise, une nouvelle génération de cuisiniers, serveurs, pâtisseries se prépare à entrer dans le métier, avec passion.

Le métier ça s'apprend, c'est pas tout le temps inné. C'est beaucoup de travail », insiste Gérard Passadat. Le chef étoilé du Petit Nice dispense quelques conseils aux élèves apprentis du lycée hôtelier de Marseille. L'établissement qui forme aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration du CAP jusqu'au BTS vient de fêter ses 40 ans et prend le nom de l'illustre père du chef marseillais. Décédé en août 2022, Jean-Paul Passadat, qui avait milité pour la création de cet établissement public, était un monsieur qui « adorait transmettre », annonce Passadat fils, qui reconnaît que la profession a été « aidée » par les émissions télévisées. Unique fils du chef, il lui a succédé aux fourneaux du Petit Nice en 1985 amenant, en 2007, la troisième étoile du Guide Michelin au restaurant de cet hôtel cinq étoiles. Dans une ville comme Marseille, où la restauration voit émerger des propositions de plus en plus alléchantes, des restaurants étoilés à la cuisine de rue, le profil des jeunes qui se lancent dans le métier n'est plus celui des générations précédentes. Le Covid est passé par

là. Psychologiquement, cela a été difficile pour eux. Aujourd'hui, ils sont en quête de sens et d'un projet de vie, bien plus que d'une carrière. « Alors, à nous de nous adapter », avancent Frédéric Umidian et Philippe Dallemagne, professeurs de cuisine au lycée Passadat. « Les jeunes en venant ici cherchent un cadre et découvrent un métier qui les fait rêver », confirment les deux chefs.

Johan Gambaccini, 17 ans,

« Une génération influencée par les émissions TV et qui rêve de devenir cuisinier »

André Boratto, Professeur de cuisine

élève de terminale en service et restauration, originaire d'Istres est de ceux-là. Interne depuis 3 ans, il a toujours aimé l'ambiance des restaurants. « C'est ce qui m'a donné l'envie d'aller dans cette voie-là. » Un métier pour lequel il n'envisage pas de sacrifier sa future vie de famille. Les horaires à rallonge ne font pas peur à Lisa Sempère, 20 ans, en mention complémentaire traiteur après un bac pro cuisine. L'Aubagnaise a souhaité prolonger sa formation en cuisine

se consacrer à l'événementiel.

Pour les deux profs de cuisine, les élèves attendent un cadre et un accompagnement. Le lycée d'ailleurs noué un partenariat avec plus de 1 500 entreprises. « On est la plaque tournante main-d'œuvre. Les jeunes qui tentent d'ici sont capables de trouver rapidement un poste. » Dans ce secteur frappé par la crise sociale, par la crise de sens dans la profession et la crise sociale qui les accompagne, la revalorisation et la reconnaissance des métiers sont devenues incontournables.

André Boratto qui enseigne depuis 30 ans au lycée explique que la profession « a commencé à se poser des questions, qu'elle avait des difficultés à recruter son personnel ». Pour la moitié des chefs d'établissement, ils cherchent à recruter. Ce qui conduit les chaînes hôtelières à mettre en place des équipes du matin et du soir. Un moment où les plus petits se sont vu suivre depuis le Covid. « Il faut augmenter les salaires, voir les temps de travail », explique André Boratto, qui avec l'attachement de cette jeune génération influencée par les émissions télévisées et qui rêve de devenir cuisinier ». Lisa de Mattis Chalamet. Ce marseillais de 18 ans a inscrit à la rentrée un BTS « mention restauration » et a inscrit de devenir maître d'hôtel. Il a travaillé dans les grands hôtels avant de lancer sa propre affaire. Une têtée faite sous sa toque blanche. Catherine Walgenwitz



Les élèves du lycée hôtelier Bonneveine à Marseille en pleins préparatifs de la soirée anniversaire de leur établissement qui a fêté mardi son 40^e anniversaire et pris le nom de Jean-Paul Passadat.

PHOTOS C.W.

Un nouveau souffle culinaire

Boostée par l'arrivée de nouveaux chefs et des opérations de promotion, Marseille est devenue une destination à la mode qui profite à un secteur encore convalescent.

Avec ces food-tours, des balades gourmandes qui vous emmènent à la découverte de ce qui fait la réputation et le terroir des Bouches-du-Rhône, les adresses étoilées qui se multiplient et les tables remarquables, « il y a une grande énergie » affirme Isabelle Bremond, directrice générale de Provence Tourisme, à qui l'on doit en 2019, le lancement de Marseille-Provence Gastronomie.

Résultat d'une aventure collective, cette opération de promotion de la gastronomie « a permis de faire ressortir une émulation qui était déjà là. Ça a donné un coup de booster », assure-t-elle. Ce nouveau souffle a fait changer les mentalités. « Le chef autoritaire qui mène à la baguette ses brigades c'est de l'histoire ancienne. Les conditions de travail, les horaires ont forcément évolué. Il y a des restaurants qui ferment deux jours consécutifs pour avoir toutes leurs

équ
gan
nièr
jou
qu'
que
Ma
des
des
de l

«
me
Bas
rête
300
les
la r
Cov
du :
évo
des
gra
pos
tier
non
Ma
une
tou
« M
Isal
nor
des,
de
jou
rito
bai
tio
dan
C.W.