

THANN

Menu de Noël au lycée Pointet : il ne reste que quelques places

Comme chaque année, des élèves du lycée Charles Pointet de Thann seront aux fourneaux et en salle pour cuisiner et servir le menu du Noël proposé jusqu'au 16 décembre dans le restaurant d'application de l'établissement. Huit dates sont proposées, dont une en soirée.

« Ce menu (lire ci-contre), qui nécessite diverses techniques, a évidemment des objectifs pédagogiques », explique Jonathan Geng, professeur de cuisine au lycée Charles-Pointet de Thann. Un moment de plaisir pour ceux qui en profitent mais un passage important en ce qui concerne l'apprentissage des élèves, donc. En effet, la préparation du foie gras, le travail du coquillage ou du filet de bœuf, ça ne s'improvise pas et la maîtrise des gestes fait partie du programme des apprentis cuisiniers. De même que la ma-

se en situation des élèves qui sortent de leur classe pour appréhender, plus concrètement, leur futur métier.

« Tous les élèves de CAP et Bac pro de la section hôtellerie sont concernés par la production et le service de ce menu, concocté dès le mois de septembre, soit 125 élèves », poursuit l'enseignant. Ceux de la branche commercialisation et services en restauration sont également sur le pont puisqu'ils sont présents lors des repas « pour conseiller les clients dans leur choix en matière de vin ».

Le premier service, qui affichait complet et ce, depuis longue date, a eu lieu ce jeudi 2 décembre. Il ne reste que quelques places pour la soirée du mercredi 15 décembre. Ceci s'expliquant notamment par le fait du nombre de couverts restreints que l'établissement scolaire propose pour chaque repas. « Avec le Covid, nous accueillons moins de monde,



Mardi 30 novembre, les élèves ont préparé le chutney qui accompagne le foie gras de canard mi-cuit pour ce menu de Noël 2021. Photo L'Alsace/Elisa MEYER

forcément. De fait, nous ne proposons qu'une cinquantaine de couverts par service alors qu'à l'accoutumée, notre

capacité d'accueil avoisine plutôt les 70 à 80 couverts. » Des conséquences certaines sur le budget de l'établissement

puisque les bénéfices tirés des repas servis au restaurant d'application contribuent à financer les denrées qui permettent aux élèves de se faire la main. « On reste tant bien que mal à l'équilibre mais c'est vrai qu'avec les fermetures liées au contexte sanitaire, cette année est un peu compliquée puisque les cours ont continué sans la vente des menus. »

Au mois de janvier, le mercredi 19, l'établissement, pour qui la solidarité fait partie intégrante de la pédagogie qui y est dispensée (lire dessous), organisera un dîner solidaire pour Mam'Zelle courage. « Les bénéfices seront reversés à l'association du même nom, pour aider Lylo (lire notre édition du 6 novembre 2019) à lutter contre sa maladie et ses handicaps », conclut Jonathan Geng.

Textes: Elisa MEYER

Y ALLER Lycée Charles-Pointet 5, rue des Tirailleurs-mar-

Le menu de Noël

En entrée : foie gras de canard mi-cuit, chutney aux fruits, brioche.

Plats : noix de coquille Saint-Jacques, risotto aux senteurs de truffe ; tournedos de bœuf, sauce bordelaise, pommes dauphine et petits légumes. Dessert : bûchette de Noël.

Le prix du menu est fixé à 30 €. L'accueil pour le service du jeudi 15 décembre débutera à 18 h 45. En cas de désistement pour les repas servis à midi aux autres dates (mardi 7, mercredi 8, jeudi 9, vendredi 10, mardi 14 et jeudi 16 décembre), l'accueil se fait dès midi.

Reserver par téléphone au 03.89.37.74.11 ou au 03.89.37.74.00. Courriel : restaurant-application@lycee-charlespointet-thann.fr. Site internet : www.lycee-charles-pointet-thann.fr

STAFFELFELDEN

À La Margelle, des ateliers de cuisine au masculin

Le centre socioculturel La Margelle, à Staffelfelden, propose des ateliers de cuisine réservés aux hommes, en soirée, une fois par mois. Ils sont animés par Régis Steinbach, un ancien cuisinier qui a travaillé quinze ans dans la restauration.

« J'adore montrer ce que je sais faire avec des techniques de base simples », sourit Régis Steinbach, ancien cuisinier professionnel, qui propose des soirées d'ateliers cuisine réservés aux hommes. Elles se déroulent au centre socioculturel La Margelle jusqu'au mois de juin, à raison d'une séance par mois. Premier rendez-vous : le mardi 7 décembre à 18 h 30, pour des recettes autour de la thématique de Noël, évidemment, avec l'approche des fêtes de fin d'année.

Lors des sessions mixtes, « les hommes ont tendance à se mettre en retrait »

Pourquoi ces ateliers s'adressent-ils uniquement aux hommes ? « Parce que lorsque les sessions sont mixtes, les hommes ont tendance à se mettre en retrait, ça génère une tout autre ambiance. Pour ces ateliers spécifiques, au cours desquels j'accueille au maximum



Au centre socioculturel de Thann, en 2016. Depuis, Régis Steinbach a repris du service au centre socioculturel La Margelle, à Staffelfelden. Première soirée le 7 décembre. Archives L'Alsace/Séverine DEPOND-ROTH

huit personnes, je préfère cette formule. À la fin du repas, quand on a fini de manger tous ensemble autour d'une bonne bouteille, c'est vraiment sympa et c'est cela qui entraîne, petit à petit, une vraie cohésion de groupe. Je pars également du principe que je veux partager ce moment avec eux. Je ne parviens pas à individualiser ma démarche. C'est le meilleur moyen que j'ai trouvé pour passer un véritable bon moment. »

L'ancien professionnel, qui a travaillé dans la restauration pendant quinze ans, a déjà proposé ce type d'activité au centre socioculturel de Thann (notre édition du 17 novembre 2016). « Depuis, un noyau de quatre personnes s'est constitué et les hommes viennent à toutes les séances qui continuent d'ailleurs d'être proposées dans cette structu-

re. »

Le jour J, les participants n'ont pas de matériel à apporter, seuls un tablier et un torchon sont nécessaires. Le chef fait les courses et apporte les ingrédients adéquats à la confection du repas. Le prix de la séance est fixé à 25 € et quelques places sont encore vacantes. Les ateliers débutent à 18 h 30 et se terminent aux alentours de 21 h. Et c'est à cette heure-ci que le repas en commun débute.

« Pour les sessions suivantes, j'ai pour habitude de faire deux ou trois propositions et on détermine ensemble ce que l'on préparera lors de la prochaine rencontre », conclut Régis Steinbach.

STNSCRIRE Auprès du centre socioculturel La Margelle au 03 89 55 64 20.

L'intervention de Michel Scherrer « pour garder confiance dans le métier »

Michel Scherrer, qui occupait la fonction de maître d'hôtel au restaurant Il Cortile de Mulhouse, est à présent retraité. Il a cependant décidé de prolonger son partenariat avec le lycée Pointet, notamment pour valoriser l'enseignement des métiers du service.

Après quarante-six ans de bons et loyaux services... Michel Scherrer n'en avait pas encore assez. Véritable passionné, il a mené sa carrière avec bonheur, au sein de six établissements de bouche. Dont le dernier, le restaurant Il Cortile de Mulhouse, où il a occupé la fonction de maître d'hôtel durant près de quatorze ans. Le 1^{er} juin dernier, lorsque l'heure de la retraite a sonné, il s'est ainsi dit qu'il avait encore des choses à faire pour ce milieu qu'il aime tant « et qui a été ma raison de vivre ». Alors pourquoi ne pas prolonger le partenariat qui liait les deux établissements dans le cadre, notamment, de la soirée des chefs (lire nos précédentes éditions) ?

Valoriser un métier en tension

Et ce n'est pas Albane Fritsch, professeure de commercialisation et services, qui le démentira. « Les interventions de Michel au lycée Pointet, concrètes, sont valorisantes pour nos élèves. L'hôtellerie-restauration est un secteur



Michel Scherrer, qui occupait la fonction de maître d'hôtel au restaurant Il Cortile de Mulhouse jusqu'au 1^{er} juin 2021, vient désormais au lycée Pointet de Thann, pour « redonner confiance dans le métier aux élèves ». Photo L'Alsace/Elisa MEYER

en tension, qui peine de plus en plus à recruter. Les horaires, un salaire peu attractif... Les patrons s'en rendent compte et le métier devrait évoluer dans les prochaines années », dit-elle.

C'est précisément ce qui explique pourquoi l'implication de Michel Scherrer, tout à fait bénévole, est précieuse. « Il faut redonner ses lettres de noblesse à un métier qui ne séduit plus. En salle, nous ne sommes pas que des porteurs d'assiettes. On procède à la découpe du poisson, nous avons des connaissances autour de la sommelierie. Nous avons toute une batterie de compétences pour rendre un repas exceptionnel », plaide le retraité. Ce vendredi

26 novembre, il encadre une classe de CAP. Des jeunes qui ont entre 15 et 16 ans. Constat de Michel Scherrer : « Ils sont encore jeunes, c'est vrai, mais il faut qu'ils s'impliquent un peu plus. Ils jouent leur avenir. En salle, il faut être polyvalent, savoir s'adresser aux gens, faire attention à sa posture. À mon époque, il y avait plus d'exigence pour ces attitudes. Après, il faut relativiser, ils sont là à temps plein et n'ont pas encore effectué de stage. Ils évolueront sans doute après un passage en entreprise. » Le dynamisme retraité reviendra plusieurs fois, au mois de décembre, pour continuer à faire bénéficier les élèves de son expérience.

Téléthon et boîtes de Noël : collectes solidaires au Pointet

La solidarité figure au cœur de la pédagogie dispensée au lycée Charles-Pointet de Thann. Ce vendredi 3 décembre, l'établissement l'illustre encore avec sa participation, au Téléthon, à sa 18^e année consécutive, au Téléthon. Des élèves de Bac Pro et CAP commerce, sensibilisés aux maladies génétiques comme l'ensemble des autres lycéens, proposeront divers produits à l'effigie du Téléthon au prix de 3 € (porte-clés, peluches, bougies parfumées, lutins de Noël, 68D-LO1 01

sacs de course...), dans plusieurs supermarchés partenaires du secteur. L'occasion de porter un projet solidaire tout en mettant en œuvre des techniques de vente apprises en cours. Les lycéens seront présents à l'Intermarché de Vieux-Thann, dans les Super U de Wittelsheim, Fellingier, Burnhaupt-le-Haut et Pfaffstatt, dans les magasins Match de Cernay, Les Halles, à Cernay également, au Auchan de Saint-Amarin et au Leclerc de Masevaux. Les fonds



Une vingtaine d'élèves du Lycée Charles-Pointet de Thann participent à une collecte au profit du Téléthon ce jour. DR

récoltés durant cette journée seront intégralement reversés à l'AFM (Association française contre les myopathies). Cette action, menée depuis 2002, a déjà permis de reverser plus de 53 000 € à l'association.

Ajoutons que le lycée est partenaire du Secours populaire dans le cadre de l'opération « Boîtes de Noël ». Il s'agit de remplir une boîte à chaussures avec un produit gourmand, un produit de loisir, un produit de beauté, un vêtement chaud et

un mot doux et de les déposer à l'accueil de l'établissement avant mardi 7 décembre. Les boîtes doivent, si possible, être emballées de manière qu'elles puissent être contrôlées avant leur distribution afin d'éviter tout désagrément. Les personnes qui n'ont à disposition qu'un ou deux éléments souhaités peuvent quand même participer.

Les boîtes seront distribuées à Noël aux personnes les plus démunies.