

RESTAURATION COLLECTIVE



CARNET DE PARTAGE & D'INSPIRATION

initiative durable

Depuis sa création en 2011, le concept **Le Sans Fourchette®** se déploie dans les lycées hôteliers à travers des déjeuners ou des repas prestige en vue d'apprendre aux élèves, en cuisine et en salle, à s'adapter au handicap. Une démarche qui implique toute l'équipe éducative.

Par Isabel Soubelet



© I. Soubelet

Le Sans Fourchette® bouscule les codes de la cuisine

Diplômée en neurosciences, orthophoniste et coach de vie des aidants, Fabienne Verdureau a créé en 2005 l'association Mémoire&Santé pour aider les personnes qui ont des problèmes cognitifs ou atteintes d'une maladie neuro-évolutive. En 2011, le concept Le Sans Fourchette® est né.

Retrouver le plaisir de manger

« Le but est de proposer un repas gastronomique à partir de bouchées afin que tout puisse être pris entre le pouce et l'index », souligne la fondatrice et cheffe de projet innovation psychosociale de l'association. « Il ne s'agit pas de repas mixés mais bien d'une déclinaison totale, de l'amuse-bouche

au dessert, sous forme de bouchées. C'est un repas servi assis, à table, mais sans couverts. Il n'est pas adapté aux personnes qui ont des troubles de la déglutition. Notre objectif est de permettre à tous de retrouver le plaisir de manger et de partager un repas à l'extérieur, le repas ayant un rôle de lien social. » Le concept est mis en pratique à travers des déjeuners prestige, des repas dans les lycées hôteliers (EPMT et Ferrandi à



© Pierre Voisse

Paris, lycée de la Méditerranée à La Ciotat, lycée régional hôtelier Jean-Paul Passadat et lycée privé Pastré - Grande Bastide à Marseille...), et dans certains restaurants de chefs.

À savoir

Plus de 2 000 personnes vulnérables, atteintes de maladies neuro-évolutives ou porteuses de handicap visible ou invisible ont pu bénéficier des événements Le Sans Fourchette® et près de 2 000 aidants familiaux ont également été accueillis pour un moment de partage et de répit à l'occasion des repas. Du côté de l'organisation, ce sont 1 100 jeunes issus d'une vingtaine d'écoles hôtelières de toute la France qui ont été formés au concept. Et une quarantaine de chefs (restaurateurs, formateurs en activité ou à la retraite) qui sont impliqués dans les différentes actions : organisation du repas dans leurs restaurants, participation aux formations des futurs professionnels de la restauration, prestations bénévoles, repas de gala...

Une implication forte de l'équipe pédagogique

« Le Sans Fourchette® comprend quatre phases, précise Fabienne Verdureau. La première consiste à faire de la sensibilisation dans un lycée hôtelier, la deuxième à présenter le concept aux classes, salle et cuisine, et à les former en insistant sur le désapprentissage – repas sans couverts et en bouchées –, la troisième à réaliser le repas, et la quatrième s'appuie sur le retour expérience. » L'objectif est pour les malades d'aller à l'extérieur et pour les jeunes de s'adapter au handicap des personnes. Pour l'équipe enseignante, c'est un projet global dans le cadre d'une démarche pédagogique. Stéphane Pernin, professeur de cuisine au lycée de la Méditerranée à La Ciotat, conseiller culinaire et formateur pour Le Sans Fourchette®, a mis en place sa méthode qu'il expérimente depuis plus de dix



© I. Soubelet

(de g. à d.) Fabienne Verdureau (Mémoire&Santé), Stéphane Pernin (professeur de cuisine) et Richard Lepage (conseiller technique)

RESTAURATION COLLECTIVE (SUITE)



© Soubelet



© Pierre Voiso



Corentin et Khalil, élèves en bac pro

ans. « En bac pro, les élèves doivent avoir les techniques de base et nous travaillons sur les spécialités des régions, souligne-t-il. Ils ont une première phase de réflexion personnelle au CDI et à la maison, puis ils me proposent une spécialité régionale qu'ils souhaitent réaliser. Nous passons à la technique pour la construire en bouchées de 2,5 sur 2,5 cm. Je recadre souvent les choses pour les amener à la finition. Le jour J, nous sommes dans la fabrication pour le déjeuner au restaurant d'application de l'établissement avec en général 12 élèves répartis en trois groupes – entrée, plat, dessert – pour 40 à 50 personnes. »

Aucun support ni pic n'est autorisé à l'exception des verrines et des pailles, et à titre d'exemple, les pédoncules de tomates et les queues de crevettes sont proscrits. Une bouillabaisse a ainsi pu être réalisée en retrouvant tous les codes : le goût, la chair du poisson, la pomme de terre, le pain, le bouillon, la rouille...

Cuisine et salle à l'unisson

Les élèves sont dans une démarche d'innovation, une approche qui fait partie intégrante de la pédagogie et du référentiel du bac pro. « En salle, le travail en lui-même ne

côté théâtral du repas, nous jouons sur les odeurs avec des diffuseurs, et les saveurs. » Là aussi, ce sont 12 élèves qui sont aux commandes en salle comme lors du déjeuner prestige le 7 octobre à Marseille (voir encadré). Pour Corentin, en Terminale bac pro au lycée privé Pastré - Grande Bastide, l'enthousiasme est perceptible.

Une expérience enrichissante

« C'est une expérience enrichissante avec une clientèle différente à laquelle il faut s'adapter, c'était mon deuxième repas de ce type, le premier s'est fait au lycée », précise-t-il. Quant à Khalil, en Première bac pro Cuisine dans le même lycée, il reconnaît « que c'était sportif. Tout était préparé au millimètre, cela apprend vraiment à s'organiser ». Un pari gagné, qui fait de ces jeunes de véritables ambassadeurs.



© Soubelet

initiative durable

« Il s'agit d'une déclinaison totale, de l'amuse-bouche au dessert, sous forme de bouchées »

change pas mais nous portons une attention accrue aux convives et à leur accueil, souligne Richard Lepage, conseiller technique service, en charge du relationnel avec la profession, et du déploiement du concept dont il est cofondateur. Il faut travailler sur le

UN DÉJEUNER D'EXCEPTION

Excitation et professionnalisme étaient au rendez-vous le lundi 7 octobre pour un déjeuner d'exception dans le salon Eugénie au palais du Pharo à Marseille. Un jour qui marque le 63^e événement Le Sans Fourchette® depuis le 1^{er} repas en 2011. En cuisine, la délégation Provence Méditerranée des Disciples d'Escoffier chapeautée par son président Alain Laporte. En salle, sous le regard avisé de leurs enseignants, les élèves de bac professionnel Cuisine et CSR (commercialisation et services en restauration) du lycée privé Pastré - Grande Bastide (Marseille 9^e) et les élèves de Première bac professionnel du lycée de la Méditerranée à La Ciotat. Tous assurent le déjeuner prestige Le Sans Fourchette® pour 158 convives. L'assemblée mélangée est composée de résidents (atteints de problèmes neurodégénératifs, en situation de handicap ou ne sortant plus) venus de 4 maisons de retraite, de bénéficiaires d'associations (Les Petits Frères des Pauvres) et de mécènes (Klésia agirc-arcco et PROBTP) de l'opération. De nombreux chefs ont répondu présents pour élaborer chacun une recette du menu en se conformant au cahier des charges : Apéritif - Ludovic Walter, restaurant Les Girelles à Sausset-les-Pins ; Mise en bouche - Philippe Ollivier ; Entrée - Gérard Habib, restaurant Gerarh à Marseille ; Poisson - Jean-Louis Lesourd, La Cantine de Lili à Marseille ; Viande - Gilles Cafiero du traiteur Veggie & Tradi à Roquevaire et Christophe Carlotti de 2 C Chef à domicile à La Fare-les-Oliviers ; Fromage - Alain Laporte ; Dessert - Jean-Paul Bosca ; Pain - Jacki Pierracci à Gréasque.