

Ma vie sous Covid n°2 : Philippe Gardette, cuisinier et professeur de cuisine



Philippe Gardette, cuisinier émérite, est en charge de 55 élèves au lycée hôtelier François Rabelais à Dugny (93), depuis la rentrée de septembre 2019. Pour nous, il a accepté de répondre à la question : comment donner des cours de cuisine au temps du Covid ?

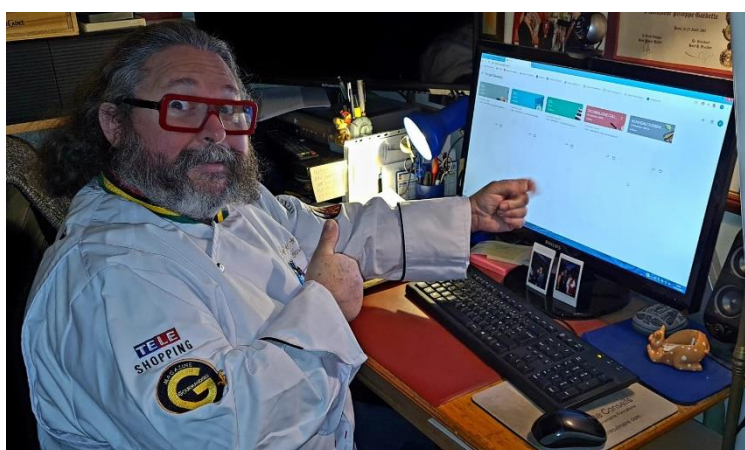
« J'ai essayé de poser mon poulet sur le clavier, mais il ne voulait pas cuire » plaisante Philippe Gardette, d'un ton joyeux. L'enseignant a dû s'adapter, s'habituer rapidement au numérique. Les cours ont été mis en place grâce à un logiciel en ligne, *google classroom*, avec l'aide de son binôme Benjamin Milloux, professeur de Service. Les cours sont devenus plus théoriques. Bien conscient de ce changement, le professeur a essayé de rendre les leçons engageantes. Il a disposé recettes, fiches sur des techniques, les spécificités de certains aliments comme les abats ou encore des dessins et photos. « Il faut que ça donne envie. Si je mets seulement du texte, ils n'iront pas jusqu'au bout » assure Philippe.

À côté, la pratique n'est pas oubliée, même si les conditions la rendent difficile. Dans sa cuisine personnelle, le professeur-cuisinier mitonne des plats et prend en photos les étapes cruciales des préparations. Tous ses clichés sont ensuite mis, sur le site, à la disposition des étudiants. Philippe s'amuse de la situation. « Maintenant, ils connaissent mon régime alimentaire par cœur. La dernière fois, j'avais cuisiné de la langue-de-bœuf. Ce n'était pas vraiment à leur goût, mais au moins ils voient de nouvelles choses » glisse-t-il. Ce ne sont pas les ingrédients qui comptent. Les produits présents dans les maisons sont souvent différents de ceux disponibles chez les participants, surtout en temps d'épidémie. Ce ne sont pas non plus les recettes employées qui importent vraiment. L'important, c'est l'apprentissage des gestes et des techniques. « Il faut avoir une attitude et des gestes et de professionnels. Après chacun travaille avec ce qu'il a dans son réfrigérateur, dans ses placards, mais aussi selon sa culture. Parfois, il y a des élèves qui font des plats turcs, antillais, italiens, algériens, etc... »

Philippe fait attention à l'assiduité de ses élèves. Chaque semaine, des devoirs sont donnés pour vérifier que tout le monde a bien lu ses leçons. L'enseignant se rend également joignable, à tout moment, sur Whatsapp ou Facebook pour répondre aux questions. Globalement, « même si certains profitent de la situation », le professeur note que la plupart s'y tiennent. Seule ombre au tableau : sur ses 55 lycéens, 2 n'ont pas d'ordinateur à leur disposition. « Ils vont chez les voisins pour récupérer le travail à faire. Parfois, ce sont les parents qui impriment ce qu'ils peuvent au boulot. » L'enseignant fait de son mieux pour les accompagner. Ils communiquent par téléphone. « Ce n'est pas évident du tout » souffle Philippe. Encore moins évidentes sont les évaluations. « Comment voir si c'est froid ou chaud, si c'est pas cuit ou trop cuit, ou pas assaisonné, par photos ou vidéos interposées ? Je ne peux pas vraiment me prononcer. Je pense que pour les notations, ça va peut-être être décalé ou aménagé » expose l'enseignant.

Philippe n'est pas professeur de formation. « J'ai un CAP de cuisine et un de pâtisserie. J'ai aussi passé 15 ans dans des restaurants étoilés, 15 ans en tant que chef de cuisine et consultant. J'ai commencé à travailler en lycée hôtelier, il y a 6 ans » explique-t-il. L'ancien chef avait déjà fait de la formation pour adultes depuis 20 ans, mais jamais pour adolescents. Avoir un public plus jeune a été un coup de cœur. Il lui tarde de retrouver ses élèves, de pouvoir à nouveau travailler, discuter en direct avec eux. « Plus vite, on y retournera, mieux ce sera : pour eux et pour nous » conclue-t-il.

VIVEMENT QUE L'ON RETOURNE AU LYCÉE !!!



Margot Fournié, Journaliste Blogueuse
totaguisse.home.blog