

AU RESTAURANT « L'EAU A LA BOUCHE » Le cuisinier transmet son savoir

Chaque mois, les membres de l'atelier presse des Ateliers de la Citoyenneté (ADLC) publient dans nos colonnes leurs articles.

A travers les articles, sont mis en avant les initiatives, les associations qui participent de l'économie solidaire et à l'insertion.

Laurent Froideval, cuisinier, embarque sur la péniche le 19 Janvier 2005.

« C'est surtout le challenge qui m'a attiré ici. Apprendre le métier aux personnes qui ne sont pas de la profession, et qui ont envie de réussir j'aime beaucoup ça. Ça me pousse à les mener à obtenir un bagage pour l'avenir. Je suis heureux quand ils trouvent un emploi dans la profession », confie Laurent.

Il est le nouveau gérant du restaurant « L'eau à la Bouche » de la Péniche à Guînes et il encadre deux personnes, Sébastien Verret en cuisine, et André Sayah en salle.

« Je suis content, je suis arrivé à la Péniche avec une petite appréhension, et j'ai été agréablement

surpris car Sébastien n'est pas un professionnel de métier. Il est volontaire, il a envie et cherche à apprendre. Quant à André en salle, il tient bien sa barque », se réjouit-il.

La fonction principale de Laurent Froideval est de faire cohabiter intelligemment le projet économique du restaurant et le projet social de l'association qui en est propriétaire. Et il sait de quoi il en retourne puisqu'il a toujours travaillé avec des apprentis.

Son parcours

Sa passion pour la cuisine lui est venue dès l'âge de quinze ans. Pour se faire une idée du métier, il a effectué un stage d'une semaine en cuisine dans un restaurant.

A l'issue de cet apprentissage il est entré à l'école hôtelière du Touquet pour y passer un C.A.P., et un B.E.P. de service. Puis il part à Lille au Lycée Technique hôtelier Michel Servet passer un CAP, un BEP et un BAC PRO de cuisine, ainsi qu'une formation complémentaire de langues.

Puis il entre à l'Institut Pasteur de Lille décrocher un BTS de gestion en cuisine. Après différents séjours à l'étranger et en France



Trois hommes... pour vous servir... à la Péniche

pour y travailler dans la restauration, il ouvre sa propre brasserie dans la région, avant d'arriver à Guînes. Un nouveau défi pour lui, notamment en cuisine.

Un mariage de cuisines réussi
C'est en créant un mariage de différentes cuisines, et en y apportant une petite touche de nouveauté que Laurent, seul chef à bord a modifié les menus avec ses propres recettes.

« Je fais de la cuisine gastronomique de terroir, en y apportant une petite touche de modernité. Par exemple des petites sauces un peu spéciales qui changent : aux fruits

rouges, au rhum... Des mariages salés sucrés, des présentations d'assiettes », explique-t-il

De quoi faire saliver les papilles des fins gourmets !

Tout en faisant de la bonne cuisine, Laurent n'oublie, Laurent n'oublie pas le côté social de la péniche. Il veut développer des relations économiques solidaires avec les producteurs locaux.

« Je choisis les produits en fonction du conditionnement, de la qualité et de leur origine locale. On a tellement de restrictions par rapport à l'hygiène. Je suis très exigeant sur la qualité ».

Menu croisière 21,00 Euros
Soupe de poissons du Touquet et sa garniture ou
12 Escargots de Radinghen flambés au genièvre de Houlle ou
Salade Sarladaise
Rôti de porc fermier du Boulonnais et son braisé de champignons (Pleurotes, Girolles, Paris) ou
Onglet sauce au choix ou
Pavé de saumon sauce béarnaise
Poire pochée ou
Pain d'épice perdu à la cannelle
Café ou infusion

Le mariage est réussi. « Sébastien travaille avec de bons produits, des belles marchandises à cuisiner. André en salle a de belles assiettes à présenter et peut mettre en avant les produits locaux. L'équipe est contente, c'est primordial » conclut Laurent.

Véronique GAVELLE

« Le restaurant « l'eau à la bouche » est situé route de Calais à Guînes. Il est ouvert du mercredi midi au dimanche midi inclus. Pour toutes réservations vous pouvez les contacter par téléphone au 0321340657 et sur le site www.restaurant-péniche-guines.com

Deux employés motivés.

□ Sébastien travaille à la Péniche depuis 1 an et demi. « J'ai un CAP et BEP dans le bâtiment, le travail de cuisinier m'a toujours plu, ici j'apprends beaucoup et j'aime ce que je fais », explique-t-il. Précédemment employé sur un chantier d'insertion dans le bâtiment, Sébastien a émis le souhait de s'orienter vers la restauration. Une évaluation en milieu de travail au restaurant Kyriad à Coquelles (dispositif proposé par l'A.N.P.E) de 2 semaines a permis de confirmer son projet.

□ André le serveur en salle, a un BAC en économie. Après différents emplois dans la restauration, en France et en Angleterre, il revient sur Calais au restaurant le Munich, il y restera 5 ans. Il y a 4 mois, il rejoint l'équipe à bord de la péniche

« C'est très agréable de travailler dans un cadre tel que celui-ci » souligne-t-il.

Sans variété, point de beauté



Voltaire salue ses habitants et leur souhaite la bienvenue

En pénétrant dans la résidence, du groupe Voltaire, située derrière les assédés, les habitants peuvent désormais contempler leur philosophe.

Depuis le début 2005, à l'effigie de Voltaire a été apposée sur le mur à l'entrée de la résidence. Cette impressionnante fresque de 6 m de long sur 2,5 m de hauteur fresque a été réalisée à la demande de l'OPHLM. Un groupe de 6 personnes employées en CES et encadrées par Dominique Perrin à l'atelier déco des Ateliers De

La Citoyenneté (ADLC), l'a réalisée. Cette fresque a d'abord été dessinée sur ordinateur, puis sur transparent, afin d'être projetée grandeur nature sur quatre supports en bois. C'est sur ce matériau qu'elle a été peinte.

Pour la rendre encore plus attrayante, elle a été ornée d'un encadrement en bois.

Chapeau Voltaire !

Nous n'oublions pas à chaque passage de te tirer la révérence.

RENOVATION DES IMMEUBLES H.L.M

L'homme aux multiples fonctions

La mise en peinture des immeubles HLM a été confiée à Dominique Lefebvre et aux Ateliers de la citoyenneté.

Dominique Lefebvre est agent de maîtrise qualifié à l'OPHLM. Sa mission : casser la monotonie et l'aspect casernement des HLM, afin que les locataires aient une meilleure qualité de vie. Il travaille en collaboration avec les encadrants des Ateliers De La Citoyenneté (A.D.L.C.), depuis qu'une convention entre les deux parties a été concrétisée il y a trois ans. L'office a toujours soutenu les actions d'insertion dans le cadre de la gestion urbaine de proximité. « Il faut redynamiser les zones H.L.M sensibles, redonner le goût de vivre dans ces lieux à nos locataires Rmistes en difficultés, explique Dominique Lefebvre.

Avec ce partenariat, nos portes sont ouvertes à l'acquisition d'un savoir faire professionnel, dans le cadre du métier de peintre en bâtiment. Ce métier que je m'efforce, avec Laurent Abdallah et Dominique Perrin encadrants aux A.D.L.C. de mettre en pratique tous les jours», Certains des salariés en insertion sont parfois aussi locataires dans ces immeubles.

Un emploi du temps bien chargé

Le travail de Dominique Lefebvre consiste, avec les chefs d'agence de l'Office, à programmer les différents chantiers, à savoir en priorité la rénovation des halls d'entrées et cages d'escaliers. La clôture du planning achevée, il effectue les métrages pour sortir la quantité de peinture à utiliser et harmonise les couleurs. Il prépare les budgets pour utiliser les produits adéquats et négocie, les prix pour les achats de lots. « Je suis toujours à l'affût des promos et tente d'avoir le moins de stock possible », confie Dominique Lefebvre. Cet agent se charge de la livraison des marchandises, du déblai du chantier...

Sans oublier les différentes tâches administratives



Dominique Lefebvre.

qui lui incombent. « Tous les jours, je suis sur le terrain, je fais la tournée des différents chantiers et règle les divers problèmes ». Autant dire que sa mission de service public est bien remplie.

Pour lui et ses collègues, leur plus beau chantier, à ce jour fut pour le groupe Voltaire, où a été réalisée avec l'atelier Déco, des A.D.L.C., encadré par Dominique Perrin, une fresque représentant Voltaire (voir ci-contre)