

Gastronomie - Projet de partenariat entre le Centre de formation Alain Ducasse et l'IGE

## Séminaire de cuisine gastronomique à l'USJ à l'intention de 10 chefs et d'une quinzaine d'étudiants

L'Université Saint-Joseph, en collaboration avec le Centre de formation Alain Ducasse, a organisé un séminaire intensif de cuisine gastronomique qui s'est déroulé du 20 au 23 juin 2006 au laboratoire de cuisine de l'Institut de gestion des entreprises (IGE). Ce séminaire a été animé par le chef formateur John Gramarossa, originaire de Toronto au Canada. Un chef qui s'est lancé dans sa passion, la cuisine, après des études en sciences économiques et en sociologie, et un cycle intensif de formation dans de prestigieuses maisons en Italie, en Angleterre, aux Caraïbes et en France. C'est dans le prestigieux restaurant de Monaco, le Louis-XV (3 étoiles au Guide Michelin), que John Gramarossa a d'ailleurs rejoint le groupe Alain Ducasse au sein duquel il officie en tant que chef formateur. Les trois premiers jours de la formation étaient consacrés aux professionnels de la restauration. Une dizaine de chefs libanais et étrangers exerçant au Liban ont assisté aux démonstrations du chef Gramarossa, avant de s'essayer à leur tour aux recettes. Cuisine méditerranéenne et cuisine multiethnique étaient toutes deux au menu, avec de «grosses gambas farcies, accompagnées d'une gratinée de citron vert et de gingembre», «un thon à la plancha, avec une sauce tatay et des légumes sautées au wok», «une côte de veau du Limousin, tartinée d'un hachis d'asperges» ou des «cannelloni d'herbes amères et de feuilles vertes gratinées, servies avec un sauté minute d'artichauts du pays».



### Économie de temps

Chaque préparation était expliquée et commentée par le chef, soucieux du détail et de la perfection, aussi généreux en explications qu'en conseils et petites astuces. Désireux surtout de faire passer le message, de transmettre ce savoir-faire, cette technique qui lui est propre. «Les chefs gardent 10% seulement de ce qu'ils apprennent en formation, car ils ont déjà leur propre technique, leur méthode, leur fierté aussi», explique le chef Gramarossa. «Quant aux étudiants, ils emmagasinent près de 70% des notions, car ils sont ouverts à l'apprentissage», poursuit-il, avant de s'élançer vers un groupe de chefs à l'œuvre, tout en lançant: «Alors, le cannelloni, il va bien?», ou bien «La sauce ne doit pas être éparpillée, elle doit se tenir, elle doit aussi maintenir la viande chaude.» Toujours accompagnés de gestes, ses conseils sont exécutés par les chefs avec dextérité. La touche finale apportée aux plats est une étape des plus importantes. On garnit, on figole, on déborde d'imagination.

Mais en cuisine, les moindres gestes comptent. Il faut aller vite. L'économie de temps est importante. Les chefs en sont d'ailleurs conscients. «En plus de son savoir-faire, le chef Gramarossa nous transmet de petits trucs pour parfaire les cuissons, les sauces, les garnitures en un rien de temps. Cela représente pour nous une économie de temps considérable», explique le chef Maroun Chédid, coordinateur des cours de cuisine à l'IGE, exerçant en milieu hôtelier et détenteur de plusieurs distinctions locales et internationales.

Les séances étaient évidemment ponctuées de pauses dégustations, moments de convivialité où la pression retombait quelque peu, même si les performances des chefs en formation, aussi bien que leur fierté, étaient mises à l'épreuve, goûtées, discutées, décortiquées. Le quatrième et dernier jour, une quinzaine d'étudiants en management hôtelier de l'IGE, sélectionnés parmi les meilleurs des trois promotions, ont assisté, eux aussi, aux démonstrations du chef. Au menu, «des légumes de jardin de Provence mijotés à la truffe noire et un carpaccio de thon accompagné d'asperges». Démonstration à laquelle les futurs hôteliers ont participé en découpant les légumes, figolant la décoration et assistant le chef Gramarossa.

Qu'ils soient chefs ou étudiants, les nouveaux élèves de John Gramarossa sont repartis avec une multitude de nouvelles techniques, de recettes, de créations, de petites astuces et, évidemment, munis d'un certificat du Centre de formation Alain Ducasse. Un centre avec lequel l'Université Saint-Joseph, et plus précisément l'IGE, envisage un partenariat exclusif.