

# Découverte du terroir insulaire pour des élèves cuisiniers

Une trentaine d'étudiants, de diverses nationalités, en formation à la célèbre école Grégoire-Ferrandi de Paris, ont passé trois jours en Plaine orientale. Hier, ils ont été accueillis, avec leurs formateurs, à l'étang de Diana

Ils ont tous des profils très différents. Agés de 19 à 50 ans, ils représentent une douzaine de nationalités. Ils ne se connaissent pas avant d'entamer un stage de cinq mois à la prestigieuse école Grégoire-Ferrandi, un des fleurons de l'apprentissage de la gastronomie en France. Originaires de Chine, de Taïwan, d'Inde, du Brésil, des États-Unis ou du Luxembourg, ils ont fait une escale de trois jours en Plaine orientale dans le cadre de leur cursus. Accompagnés par quatre de leurs formateurs, ils sont allés à la découverte des trésors de l'agriculture insulaire au plus près de leur lieu de production et de fabrication. De la fromagerie de Xavier Baldovini au moulin oléicole Oltremonti en passant par les caves à vin, l'exploitation bovine de Jacques Filippi ou les vergers d'agrumes de l'Inra, ils se sont promenés de San Giulianu à Pietrosu, du littoral à l'intérieur. Ils ne pouvaient pas manquer de faire une halte à l'étang de Diana, où nous les avons rencontrés hier. "Ces séjours dans les territoires sont un peu une pause



Les élèves et leurs formateurs ont été accueillis à l'étang de Diana par Bernard Pantalacci et son équipe. / PHOTOS STÉPHANE GAMANT

récréative dans leur temps de formation. Mais pas seulement, précise Stéphane Gabrielly, un de leurs accompagnateurs. C'est aussi le moyen de leur faire mieux connaître les processus de fabrication des choses qui pourront entrer dans la confection de leurs re-

cettes. En clair, des produits qu'ils auront ensuite à sublimer."

## Une diversité de profils

Comme ses collègues Sébastien de Massard, Stéphane Jacky et Frédéric Lesourd, Stéphane Gabrielly - d'origine corse malgré le y qui termine son patronyme - a d'abord été chef. Avant d'entrer dans cette prestigieuse école, une des plus prisées en France. "Avant de pouvoir intégrer le staff de formation, nous devons justifier de dix années en cuisine. Et être bilingue français anglais car nous formons des gens du monde entier, explique Frédéric Lesourd. Leurs motivations sont variées : certains ont déjà un diplôme mais souhaitent revenir aux origines de la cuisine, d'autres se sont formés sur le tas et veulent se perfectionner,

les derniers n'ont aucune expérience. On trouve même des hommes et des femmes qui ont suspendu leur activité professionnelle habituelle pour suivre cette formation."

Une diversité de profils, d'âges et de nationalités qui ne nuit pas visiblement à la cohésion du groupe. Ni à sa concentration. Accueillis à l'étang de Diana par Bernard Pantalacci et son équipe, ils ont écouté presque religieusement l'histoire de l'ostréiculture en Plaine orientale de la période romaine à nos jours. Très pédagogue et disponible comme à son habitude, le producteur des Nustrale de Diana leur a aussi décrit la qualité environnementale du milieu. Et les exigences de la profession, avec des analyses rigoureuses et une surveillance quotidienne. Les étudiants de l'école Ferrandi ont aussi appris le cycle de vie et la technique de collage des huîtres.

Des huîtres qu'ils ont ensuite pu déguster au cours d'un repas sur place. Au menu également des beignets de farine de châtaigne, de la boucharde, des dorades cuites à la plancha, du tartare de poisson, des anguilles, du fromage corse et des fritelle, le tout très apprécié par les convives. "C'est la seconde fois que nous venons avec un groupe en Plaine orientale et nous ne pouvons que saluer la qualité de l'accueil, s'est réjoui Stéphane Gabrielly. C'est une région où l'on trouve de très belles et bonnes choses. Avec un terroir exceptionnel et des producteurs très investis." Des producteurs que le formateur de l'école Ferrandi aimerait bien regrouper un jour autour d'une table mobile. Mais c'est déjà une autre histoire dont nous aurons l'occasion de reparler très prochainement.

I. V.

## Une couveuse de chefs

Créée en 1920 à l'initiative de la chambre de commerce et d'industrie de la région Paris Ile-de-France, l'école Grégoire-Ferrandi propose une offre de formation allant du CAP au niveau Bac + 6, préparant aux métiers de la gastronomie et du management hôtelier. On l'appelle l'école des chefs et ce n'est pas un hasard puisqu'elle a formé nombre de cuisiniers étoilés. Cette année encore, sept de ses anciens élèves ont obtenu des macarons Michelin (un deux étoiles et six une étoile). Située dans le sixième arrondissement, à la jonction des rues Ferrandi et Grégoire - ce qui lui vaut son nom -, elle s'étale sur une superficie de 28 000 m<sup>2</sup> (sur plusieurs campus) et compte 25 labos. Elle accueille près de 2 500 étudiants français et internationaux ainsi que 2 000 adultes qui viennent s'y perfectionner tous les ans. Une quarantaine d'enseignants, tous issus du monde de la gastronomie, interviennent sur des formations allant de trois semaines à trois ans. Dirigée par Bruno De Monte depuis 2009, c'est une école d'excellence et de référence en cuisine et pâtisserie.



Les formateurs de l'école Grégoire-Ferrandi sont tous des anciens chefs de cuisine justifiant d'au moins dix ans de métier.

# Le CHU de Nice au chevet de la Maison du bonheur

Sur les douze chambres mises à disposition par la Maison du bonheur, quatre seulement sont encore occupées. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier, l'établissement niçois ne reçoit plus de nouveaux locataires. Cette structure d'accueil, située sur l'avenue Malaussena, à proximité des hôpitaux, héberge les malades qui reçoivent des soins ambulatoires de longue durée, ainsi que leurs familles, moyennant un loyer journalier modeste, compris entre 9 et 32 euros. Sur les 4 000 nuitées recensées annuellement, 75 % sont occupées par des familles corses.

Mais au mois d'octobre dernier, la commission départementale de sécurité a constaté que l'établissement, classé depuis 5 ans dans la catégorie "hôtel", ne disposait pas d'un service de gardiennage. En effet, l'association qui ne peut supporter le surcoût lié à la présence obligatoire de veilleurs de nuit, estimée à



La Maison du bonheur est répertoriée comme un hôtel depuis 5 ans.

/ ARCHIVES LA PROVENCE

90 000 euros par an, se trouve donc menacée de cessation d'activité.

Ce risque de fermeture définitive a suscité l'émotion de nombreuses familles, à tel

point que la ville de Nice et son centre hospitalier universitaire (CHU) tentent désormais d'apporter une solution. "Christian Estrosi a demandé à ses services de faire

évaluer le classement de ces locaux, et de les classer en "habitation", ce qui ne nécessiterait plus d'obligation de gardiennage. La commission communale de sécurité a donc de-

mandé au CHU et à l'association de déposer un dossier en ce sens", précise-t-on du côté du cabinet du maire de Nice.

## Mise à disposition d'un service gardiennage?

Ce reclassement permettrait de remplacer le système de sécurité incendie, obligatoire dans un hôtel, par des détecteurs de fumée et de requalifier les personnes accueillies en délivrant des baux ou des attestations de domiciliation. "Nous sommes confiants sur le fait qu'une solution assurant la pérennité du dispositif puisse être trouvée dans les prochains jours", assure Charles Guepratte, directeur général du CHU de Nice. Hier soir, pourtant, la directrice de la Maison du bonheur, Christine Scaramozzino, n'avait pas encore été avertie de la nécessité de constituer un dossier. "Je pense que le CHU va me

contacter, espérait-elle. Je suis contente pour les familles. Hier encore, j'avais une patiente corse en larmes, contrainte de subir un nouveau traitement très lourd et dans l'incapacité financière de se loger dans un hôtel classique".

Néanmoins, la situation à court terme reste préoccupante. "Il faut trouver une solution pour que l'établissement puisse rapidement accueillir de nouveaux arrivants, avant même que la commission de sécurité ne se prononce à nouveau. Nous sommes dans l'urgence", prévient Catherine Riera, présidente de l'association La Marie-Do qui est partenaire de la Maison du bonheur.

Pour y remédier, le CHU pourrait mettre du personnel de gardiennage à disposition provisoire de la structure.

"C'est ce sur quoi nous travaillons", confirme-t-on du côté du centre hospitalier.

JEAN-PHILIPPE SCAPULA