



> INSTITUT PAUL BOCUSE À SHANGHAÏ Le resto-école, un vrai tremplin pour la formation des Chinois



Dans la cuisine du resto-école de Shanghai / Photo DR

Le restaurant-école de l'Institut Paul Bocuse installé pour l'Exposition Universelle de Shanghai, va perdurer. Il fera partie du cursus de formation des étudiants de l'Institut. Pour l'heure, un rigoureux travail est mené à bien sur place, comme nous avons pu le constater. Pendant six mois, 120 jeunes chinois, issus du Shanghai Institut of Tourism (certains bénéficient de bourses) sont coachés par des jeunes de l'Institut Bocuse. Ils effectuent six heures de travail par jour, côté cuisine et salle, au sein d'un restaurant de 86 couverts qui réalise une moyenne de 150 couverts/jour. « Nous les voyons évoluer chaque jour. Toutes les semaines, des entretiens individuels permettent de suivre leur

niveau global : acquisition des techniques, rapidité, prestance. Certains seront ensuite capables d'œuvrer dans des restaurants en France, d'autres dans leur pays et notamment dans les grandes chaînes internationales qui sont en quête de compétences », commente Marianne Ravier, responsable de salle.

Malgré les différences culturelles, on perçoit la volonté des équipes françaises et chinoises d'avancer dans le même sens.

Côté clients, le restaurant a accueilli au départ 90% de Chinois. De plus en plus d'Européens - notamment en groupes et venant des Pavillons - le fréquentent. Le ticket moyen s'élève à 40 €.

C.R.



Les étudiants du Shanghai Institut of Tourism / Photo DR

EXPRESS



/Photo DR

Les plats préférés des Chinois

Au restaurant-école de l'Institut Bocuse, les Chinois essayent tout, selon la formule du partage. Ils sont fans de l'escalope de foie gras poêlé de la maison Rougié, pommes, noix et céleri, d'ailleurs délicieuse. Ils adorent aussi le mikado de gambas à la plancha, agrumes et avocat, gelée d'oranges au poivre de Sichuan ; le pavé de cabillaud à la grenobloise, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, salade de légumes croquants ; l'entremets au chocolat amer, ganache fruits rouges, sorbet framboise (photo) ; le baba lyonnais, salade de fruits frais, glace citron-thym

Ce qu'ils n'aiment pas

Le carpaccio de bœuf et la tarte aux pralines qu'ils jugent trop sucrée. Les desserts vont de plus en plus intégrer des fruits.

Que boivent-ils ?

Beaucoup de limonade et de jus d'oranges. Mais aussi, du vin au verre et du champagne. Le café, en revanche, ne constitue pas leur tasse de thé !

Le temps du repas ?

« Ils dégustent lentement car ils apprécient le côté raffiné de la cuisine. Ils ont des difficultés à manger avec des couverts, mais ils parviennent à se débrouiller malgré tout », constate Maxence. Ils restent en général 2h30, voire 3h au restaurant. « Nous renouvelons donc peu les tables au cours d'un service », conclut Maxence.