

CUISINE FRANÇAISE – Des élèves singapouriens à Ecully

De mai à septembre 2010, la Worldwide Alliance accueille à l'Institut Paul Bocuse, pour la 6ème année consécutive, 30 étudiants sélectionnés parmi les meilleurs des écoles membres. Quatre Singapouriens ont suivi cette formation exclusive autour d'un même objectif : se perfectionner et s'imprégner de la culture française

L'Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance



Créée en 2004, cet institut réunit aujourd'hui 12 pays- partenaires : le Brésil, le Canada, le Chili, la Colombie, les Etats-Unis, la Finlande, la Grèce, le Japon, le Mexique, le Pérou, Singapour et Taiwan. Chaque université sélectionne ses meilleurs étudiants en formation "hospitality management & culinary arts" pour suivre un programme exclusif de quatre mois à l'Institut Paul Bocuse d'Ecully en France.

A Singapour, l'Institut of Technical Education (ITE)* situé à Clémenti, propose cette formation originale et inédite permettant chaque année à ses meilleurs étudiants de perfectionner leurs techniques, de découvrir la culture française mais aussi de partager et de valoriser leur propre culture culinaire. L'année dernière, quatre jeunes Singapouriens ont ainsi inauguré ce programme. Les billets d'avion, les frais relatifs aux cours et aux dépenses "alimentaires" sont entièrement pris en charge par l'ITE.

Le savoir mis en pratique

Dans le cadre de leur formation, les étudiants sont rattachés à "Saisons", le restaurant pédagogique de l'Institut Paul Bocuse. Dans ce restaurant haut de gamme de l'école les jeunes élèves étrangers font leurs armes à raison d'une semaine en cuisine et une semaine en service. Là, ils mettent en pratique les rudiments de la cuisine française, qui sont tous nouveaux pour eux : *"les Français ont une manière complètement différente de faire de la cuisine – ils prennent plus de temps pour tout faire parce que c'est plus traditionnel"* a déclaré au *Strait Times* Jon Tee, un des quatre jeunes étudiants singapouriens ayant participé à la formation l'an dernier. Sous la responsabilité du Chef de cuisine, Alain Le Cossec, Meilleur Ouvrier de France 1991, et de Bernard Ricolleau, Maître d'hôtel, les étudiants font ainsi l'acquisition d'une connaissance réelle des métiers de la restauration et de ses exigences. *"Nous avons dû reconnaître 11 sortes de fromages puis les présenter aux clients et leur dire leurs noms en français"* se rappelle Jon Tee. Un vrai défi pour ces jeunes singapouriens !

Une expérience enrichissante

Pour Jon Tee, futur chef cuisinier dans un restaurant, cette expérience française a été inestimable *"la cuisine française est une des bases dont vous avez besoin pour devenir un chef et être reconnu en tant que tel dans le cadre international. Avec ce diplôme et cette expérience, je suis mieux armé et préparé à affronter le marché de l'emploi"* déclare-t-il au *Strait Times*. Toutefois, même si cette expérience fut très utile professionnellement, elle ne le fut pas nécessairement pour sa famille : *"je ne cuisine pas français pour mes parents parce que je sais qu'ils ne sauront pas l'apprécier. Ils n'aiment que la cuisine chinoise."*

A l'issue de leur formation ces jeunes étudiants singapouriens ont tous trouvé un emploi dans les

restaurants hauts de gamme de Singapour. A suivre pour la cuvée 2010...

Carole Chomat (www.lepetitjournal.com–Singapour) lundi 5 juillet 2010

***L'Institut of Technical Education (ITE)** de Singapour est un institut universitaire créé en 1992 sous l'égide du ministère de l'Éducation. L'ITE propose la majorité des formations techniques et en alternance de Singapour. C'est un acteur clé de la certification et de la normalisation des qualifications professionnelles visant à développer la compétitivité de la main d'œuvre Singapourienne. L'ITE comprend trois universités : ITE College Central, ITE College East et ITE College West.

Sachez que L'Institute of Technical Education propose une formation de deux modules au volontariat personnalisée pour les JOJ de Singapour 2010

Le premier module, *Diversité culturelle et excellence du service*, comprend une formation en classe et de l'e-learning. Le deuxième module, *Ambassadeurs du tourisme*, permet aux volontaires d'acquérir des connaissances de base sur l'histoire de Singapour, les lieux à visiter, ainsi que l'accès aux sites de compétition, aux hôtels et aux activités liées aux Jeux. Ces deux modules font partie du programme de formation de base, obligatoire pour l'ensemble des volontaires aux JOJ.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.ite.edu.sg

Écrit par Carole Chomat