

## PLAISIR

### Maison à vendre (M6) en tournage au Cozy



Stéphane Plaza, Sophie Ferjani et leur équipe de tournage se sont rendus au Cozy. (Réd. Le Cozy)

Mardi 6 février, l'équipe de tournage de Maison à vendre sur M6, a posé ses caméras au restaurant Le Cozy. L'animateur Stéphane Plaza et Sophie Ferjani, décoratrice d'intérieur, ont rendu visite au restaurateur.

« Ils sont venus tourner certaines scènes au restaurant, avec une famille de Plaisir qui participe à l'émission », raconte l'équipe du restaurant.

L'émission, qui passe à la télévision le dimanche à partir de 15h25 et qui a pour but d'aider des particuliers à vendre leur bien, aura donc prochainement pour cadre la ville de Plaisir.

## LES CLAYES-SOUS-BOIS

### One Nation prend des airs de station de ski

À l'occasion des Jeux Olympiques d'hiver qui se déroulent en ce moment à Pyeongchang en Corée du Sud, One Nation Paris propose des animations sur le thème des sports d'hiver. Du 17 février au 4 mars, le centre commercial propose de découvrir le snow park, faire une balade en ski de fond, en

raquettes et jouer au curling.

■ Au centre commercial One nation, 1, avenue du président John-Fitzgerald-Kennedy, Les Clayes-sous-Bois. Ouvert du lundi au vendredi et le dimanche de 11h à 20h et le samedi de 10h à 20h.

www.onenation.fr

## ■ GUYANCOURT

### La boulangerie-pâtisserie, une nouvelle filière au lycée hôtelier

Opération portes ouvertes, samedi, au lycée hôtelier de Guyancourt. En alternance ou en formation initiale, l'établissement offre de nombreux cursus, dont trois nouveaux depuis cette année scolaire : sommelier, traiteur et boulangerie-pâtisserie.

#### Presque un travail de sculpteur

Les laboratoires étaient ouverts au public à cette occasion. Les visiteurs ont pu constater l'équipement des espaces d'enseignement : pétrins, batteurs, fours de cuisson... « Nous sommes équipés comme des professionnels », souligne Christophe Le Cornec, professeur pour le CFA en boulangerie.

« La formation de boulanger peut venir avant ou après un cursus de cuisine, avec des CAP qui ont la faculté de se raccorder sur le bac. Tout est possible avec l'envie d'apprendre et de la rigueur », ajoute le formateur.

Côté pâtisserie, le programme de cuisine intègre déjà 30 à 40 % de formation à cette discipline. « Les jeunes sont capables de faire les pâtes de base, les entremets, les



François Le Guillou (à g.), Aude, Jean-François Gautier et Charlotte, élève en mention desserts de restaurant.

mousses », indique Christophe Le Cornec.

Une formation dite « mention desserts de restaurant » existe aussi, distillée pendant une année scolaire. C'est l'option choisie par Aude, après son CAP de pâtisserie. La jeune femme, âgée de 21 ans, a des dispositions pour la cuisine, qui lui ont permis d'intégrer facilement cette spécialisation. « C'est une mention très artistique, qui nous laisse une grande latitude pour créer. Qu'il s'agisse de goût ou de forme, avec le sucre et le chocolat, c'est

presque parfois un travail de sculpteur », convient l'élève.

Mais intégrer la mention desserts de restaurant implique beaucoup de travail, de temps passé et de patience. « Il s'agit aussi de connaître parfaitement les techniques de pâtisserie, les normes d'hygiène avec un volet science, de savoir utiliser les produits frais, le chocolat », ajoute Aude. L'apprentie doit accomplir deux stages de six semaines pendant son cursus. Le premier lui a permis d'exercer tous ses talents. « J'ai travaillé à la Brasserie du théâtre à Versailles, où je réalisais le dessert du jour. C'était très formateur, au sein d'une super équipe. »

Après trois ans d'étude, Aude pense à rejoindre le marché du travail, à moins qu'une autre spécialisation ne vienne la titiller. « Le brevet technicien mériterait d'aller plus loin encore dans sa formation, avec deux années supplémentaires, dans des métiers qui recrutent », indique Jean-François Gautier, formateur en pâtisserie.

Emmanuel Fèvre