Nourris, logés, formés pendant 6 mois : à Rennes, la fabrique des nouveaux "petits Bretons"

écrit par Jules Ferry | 21 octobre 2021

« J'ai appris à ajouter du beurre et à enlever du piment » :* en Bretagne, des migrants sont formés à devenir commis de cuisine. *Infomigrants

La Bretagne autrefois, avant le Grand Remplacement
Le Télégramme, février 2021
Située à deux pas de la place au Beurre **à Quimper, l'ancienne école primaire Jules-Ferry s'apprête à devenir une résidence de standing.**

Face à ce pan d'histoire qui disparaît, nombre d'anciens de « *La Jules* » témoignent de son glorieux passé.

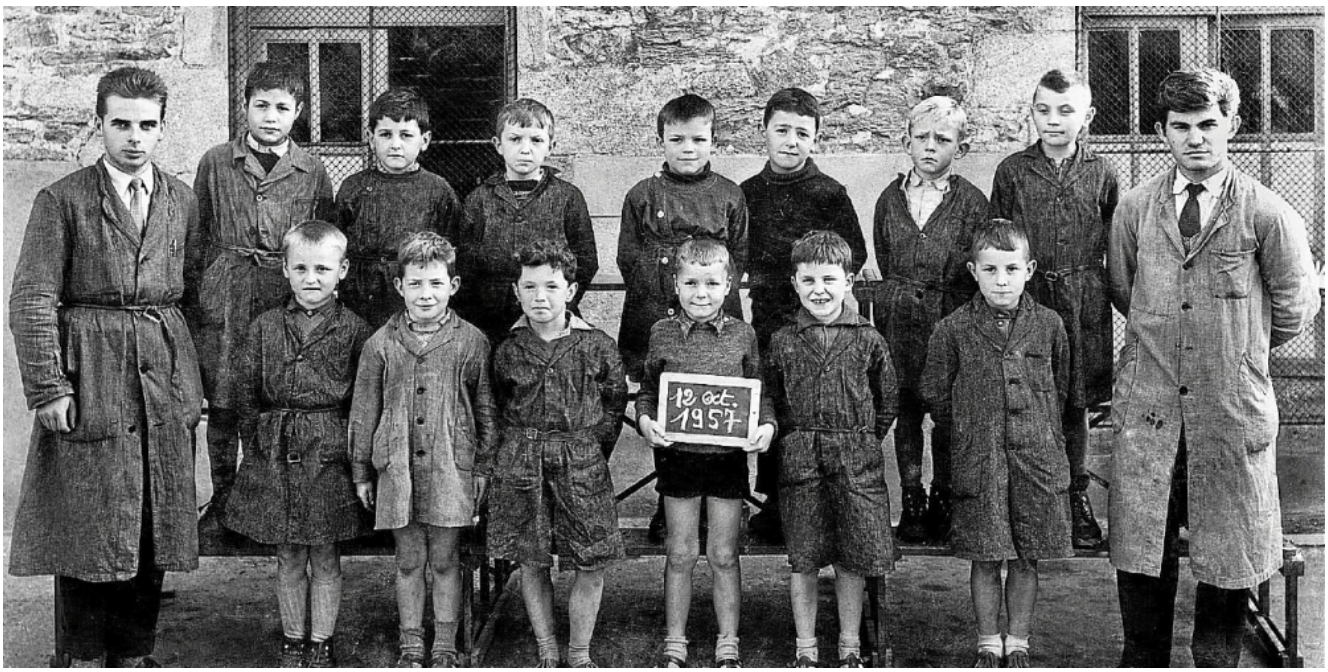

Photo envoyée par Fanch Hémery. *« Sur la photo, je suis au premier rang en bas, le 2e gamin en partant de la gauche. Et comme le dit Marcel Kerbourc'h, des billes plein les poches de la blouse ».*

Pierre Stéphan : *« Je porte l'ardoise »*

« Je suis le porteur de l'ardoise sur la photo de 1957 que vous avez publiée. ***Super cet article sur l'école Jules-Ferry et triste de constater sa destruction.*** *Beaucoup de souvenirs dans ce lieu où j'ai passé des années !».*

La Bretagne aujourd'hui, livrée aux migrants :
Heureux hasard, cela se passe chez Appéré, maire de Rennes bien connue de RR et qui a toujours su s'entourer.

Infomigrants vous explique où passe votre argent, et comment l'Etat français fabrique activement de nouveaux *« petits Bretons ».*

La formation de commis de cuisine s'étire sur cinq mois et demi, durant laquelle les élèves effectuent un stage dans un restaurant.

Ils viennent de Syrie, d'Afghanistan ou encore du Bangladesh et certains d'entre eux n'ont jamais touché à un couteau de cuisine. Qu'importe, des réfugiés « motivés » se forment actuellement à Rennes, en Bretagne, pour devenir des futurs commis. Ils sont accompagnés par Sésame, un programme de formation reconnu par les professionnels. Reportage.

Ce matin d'octobre, un léger crachin tombe sur une zone industrielle sans âme, à l'ouest de la capitale bretonne. La grisaille tranche avec l'entrain qui règne dans la grande salle du centre de formation Envergure. **Michael et huit de ses camarades s'affairent à la préparation du jour : un chou-fleur « à la syrienne »,** accompagné d'une sauce au yaourt et aux concombres et d'une salade de laitue, tomates et oignons. **Souheil et Hassan coupent, détaillent en fleurette le chou-fleur, Kizanet et Michael épluchent les**

concombres pendant que d'autres cisaillent le persil et tranchent les tomates.

La motivation, le pré-requis principal

Tous entament la dernière semaine de la formation Sésame de commis de cuisine, reconnue par la profession.
Financée par Pôle Emploi et l'État, en partenariat avec l'OFII et les organisations professionnelles, elle est ouverte à toute personne majeure disposant d'une protection internationale. Pendant cinq mois et demi, les candidats assistent aux cours pratiques de cuisine, où ils apprennent les rudiments de la restauration. **Des leçons de français leur sont aussi dispensées** et débouchent, à l'obtention du diplôme, sur une certification en langue de niveau A2.

Durant la formation, les candidats effectuent aussi un stage de deux semaines « en situation » dans les cuisines d'un restaurant. Pendant ces quinze jours, les apprenants ne sont pas vraiment jugés sur leur technique, car pour certains, travailler dans le secteur est une totale découverte.
Le plus difficile est venu ensuite, lorsqu'il a fallu

apprendre les techniques de préparation de la gastronomie française. *« La cuisine ici est compliquée, tout est différent »,* avoue Raëd. Avant son arrivée en France en 2018, le jeune homme de 22 ans cuisinait un peu, en Irak, avec son père, *« des plats qui n'ont rien à voir avec ce que l'on apprend ici ».* Mais il a, tout de même, fait une belle découverte : *« Le foie gras »,* lance-t-il en riant.

Tashi, ancien restaurateur au Tibet, a dû *« apprendre à rajouter du beurre »* et à *« cuisiner sans piment ».* Hassan, ancien électricien en Syrie est, quant à lui, parti de zéro. Dans quelques jours, leurs progrès seront évalués lors de l'examen final. Avec une fiche recette et un panier d'ingrédients, les élèves devront préparer un plat et un dessert dans un temps imparti. Le tout, sous l'œil d'un chef cuisinier.

« Dénoyauter », « économe » et « canneleur zesteur »

À l'étage, la quatrième promotion Sésame, elle, a fait sa rentrée il y a deux semaines.
Originaires de Syrie, d'Afghanistan, du Soudan, d'Érythrée et du Bangladesh, les futurs commis découvrent des mots tels que « dénoyauter », « économe », ou « canneleur zesteur ». Stéphane Kemal parle d'une voix forte, chaque mot s'accompagne du geste qui lui correspond. *Ici, « on ne fait pas du professoral,* tient-il à préciser. *Il ne faut pas oublier que certains ne sont pas allés en cours depuis de nombreuses années. Certains n'y ont même jamais mis les pieds. S'ils ne peuvent pas participer, on les perd ».*

[Ecrans, salles de cours, personnel : rien n’est trop beau]
Pour les aider à régler leurs *« problèmes périphériques »*, les élèves peuvent compter sur Véronique Quibel, qui avoue *« outrepasser un peu »* ses compétences.
Prises de rendez-vous chez le médecin, chez l’orthodontiste pour les enfants, actualisation Pôle Emploi… La responsable *« multi fonctions »*, auprès de laquelle beaucoup viennent confier leurs soucis quotidiens, n’hésite jamais à décrocher son téléphone. *« On veut vraiment qu’ils se dédient à 100 % à la formation, c’est important pour l’après ».*

Pourquoi il est interdit de critiquer
Eternel argument :
Infomigrants ***« Cette année, après des mois de crise due à la pandémie, le secteur est particulièrement demandeur de main-d'œuvre ».***
C'est une histoire vieille comme la mafia Bouygues.
Le pouvoir a toujours su saigner les Français et faire venir des remplaçants sans leur demander leur avis.
Qui paye la note de la *formation cuisine ?* ***« Financée par Pôle Emploi et l'État,*** *elle est ouverte à toute personne majeure disposant d'une protection internationale ».*
Car dès le départ, le Grand Remplacement fut organisé par les collabos du patronat.

Pour moi, ce sera une galette maison, merci bien.

Avec du vrai jambon, s’il vous plait.