

Société | Quand la gastronomie fait sa place en milieu carcéral



Le centre de détention de Bédenac (17) propose depuis de nombreuses années des formations professionnalisantes à ses détenus, financées par la Région. Objectif : remettre le pied à l'étrier de ces personnes pour la plupart en fin de peine. Huit d'entre eux ont bénéficié ces derniers mois d'un apprentissage aux métiers de la cuisine. Leurs efforts ont été récompensés par la venue de Vivien Durand, chef étoilé du Château du Prince Noir à Lormont (33), pour leur parler de gastronomie. Et les aider à préparer un buffet avec des ingrédients issus de son propre restaurant.



Ils sont sages, le dos droit, ceinturés dans leurs tabliers blancs, alignés les uns à côté des autres comme une vraie brigade. Rien ne laisse deviner que ces huit apprentis commis sont actuellement détenus à la prison de Bédénac (1). Tous ont suivis la formation de l'organisme Afec de juin à décembre et sont fiers de présenter le buffet gastronomique qu'ils ont concocté ce jour-là avec le chef Vivien Durand : foie gras confit aux agrumes, saumon mariné, pavlova façon vacherin minute aux fruits de la passion... Bref, de quoi épater les représentants de la Région, venus constater les bénéfices de la formation en ce début décembre.

« Moi ? Je n'ai presque rien fait, je les ai regardés faire », s'amuse Vivien Durand lorsque l'on évoque les cinq heures qu'il vient de passer en cuisine avec sa brigade d'un jour. « Ils ont acquis les bases avec leur formatrice Blandine Archambeau. L'objectif de l'exercice du jour, c'était de donner du sens à leur apprentissage, à travers une approche concrète de la cuisine française gastronomique. Avec Blandine, nous leur avons préparé en amont un menu leur permettant de mettre en pratique toutes les techniques apprises ici, et dont on se sert beaucoup en restauration : tailler des fruits, monter une crème, mariner un poisson, réaliser un œuf basse température... Le tout dans des conditions de restaurant, avec un objectif de service, mais sans pression pour qu'ils prennent confiance ». Si l'exercice était une première pour lui, il dit avoir été « agréablement surpris. J'ai trouvé des gens motivés et intéressés ».

Motivé, Jean (2) a effectivement dû l'être pour en arriver là. Comme ses co-détenus, le jeune homme a dû soumettre sa candidature à la direction de la prison et à l'AFEC pour décrocher cette formation en cuisine – sur 108 détenus, seule 34 places de formation sont disponibles, en restauration, horticulture, BTP et métiers de l'hygiène et de la propreté. En plus d'une lettre de motivation, il a dû passer des tests d'écriture, de lecture, ainsi qu'un entretien. Pourtant, la cuisine n'était pas forcément son dada. « En fait, je suis surtout gourmand ! », raconte Jean, l'œil pétillant. « J'aimais bien l'idée de partir d'un produit brut pour en faire quelque chose de bon et de beau. C'est valorisant de se dire « c'est moi qui l'ai fait ». [...] La formatrice a commencé par des plats de bases, puis elle a augmenté petit à petit les difficultés techniques. En gros, on est passé en six mois de la confection d'un simple gaspacho à la préparation d'une volaille farcie et pochée ! » Au fil du temps, Jean s'est découvert une passion pour la pâtisserie. Sa réalisation préférée ? « La forêt noire ! Parce que c'est plein de chocolat... et aussi de textures différentes. » Aujourd'hui, Jean envisage de s'orienter dans la profession une fois purgée sa peine. « L'idéal, ce serait de trouver un travail directement, mais s'il faut reprendre une formation pour se perfectionner, je le ferai ».

« Tous ne deviendront pas des professionnels », prévient la formatrice Blandine Archambeau. La formation de l'Afec leur permet d'acquérir le même niveau qu'un CAP cuisine, mais uniquement sur l'aspect pratique du métier. Le titre de « cuisinier » leur est d'ailleurs décerné par le ministère du travail et non de l'éducation nationale, à l'issue d'examens sur table en bonne et dû forme, jury compris. « L'Afec leur donne un bagage, mais s'ils veulent vraiment en faire leur métier plus tard, ils devront se perfectionner à travers d'autres formations », explique Blandine Archambeau. Sur les 16 détenus formés par la jeune femme depuis 2016 (en deux sessions), trois sont sortis de prison, un seul a repris le chemin de la cuisine... « mais c'était déjà son métier auparavant », précise la formatrice. Les autres auraient renoué avec leur filière d'activité initiale. « On sait qu'on n'en fera pas tous des chefs, mais au moins certains se seront découverts une vraie passion, qu'ils cultiveront ensuite. »

(1) Le centre de détention de Bédénac accueille des détenus avec des peines de plus de 1 an et/ou en fin de peine sur les 5 dernières années.

(2) Le prénom a été changé.

Anne-Lise Durif

Crédit Photo : Anne-Lise Durif
Publié sur aqui.fr le 09/12/2017
[Url de cet article](#)