

Restauration

Un premier forum dédié aux métiers de bouche à Thiers, pour susciter des vocations et sauver les commerces locaux

Article réservé aux abonnés

Publié le 11/03/2024 à 07h05 | Thomas Loret



Truite marinée aux pistaches aux saveurs exotiques de Mathieu Barbet. (Photo d'archives) © Fanny Guiné

Une vingtaine d'exposants seront présents au forum Croque à venir à Thiers le mardi 19 mars. Parmi eux, Mathieu Barbet, président des Toques d'Auvergne, installé dans la cité coutelière.

Légumes fraîchement ciselés, sauces frémissantes et odeurs de grillades. Les arts de la table seront à l'honneur le mardi 19 mars de 10 à 19 heures, à la salle Espace de Thiers. Les démonstrations culinaires iront bon train lors du forum Croque à'venir, organisé par Thiers Dore et Montagne (TDM). Artisans, chefs et formateurs auront à cœur de valoriser leurs métiers. Parmi la vingtaine d'exposants, Mathieu Barbet, gérant de la société Partage des goûts à Thiers et président des Toques d'Auvergne du Puy-de-Dôme.

Le goût de transmettre le savoir-faire culinaire

Les démonstrations culinaires, Mathieu Barbet connaît bien puisque c'est devenu le cœur de son activité. Après dix ans comme chef du château de Codignat à Bort-l'Étang, il a lancé son entreprise Partage des goûts en 2021 à Thiers. "On me sollicite beaucoup pour mon activité de chef à domicile."

Mais le chef est aussi très demandé pour les ateliers cuisine qu'il propose. "Les gens aiment offrir des bons-cadeaux pour des ateliers de 1 à 4 heures." Des rendez-vous, autour de thèmes tels que la volaille ou les poissons, très appréciés des particuliers. "Ils repartent avec des petits tours de main qu'ils peuvent mettre en pratique dans leur propre cuisine, comme les taillages ou les cuissons", détaille le chef thiernois.

Après trois ans d'activité, Mathieu Barbet se dit satisfait de sa reconversion. Un choix qu'il explique, par le menu :

"J'aime les challenges. Je suis issu de l'école hôtelière. J'ai défendu l'étoile pendant dix ans, toujours à chercher des producteurs, créer une nouvelle carte. Mais au bout d'un moment, on est aussi là pour transmettre. J'avais mes idées que je voulais mettre en pratique."

MATHIEU BARBET (chef, gérant de Partage des goûts)

C'est donc fort de ses expériences que Mathieu Barbet sera présent au forum Croque à'venir. Il devrait ravir les papilles des visiteurs en travaillant plusieurs produits salés.

"Il y aura des idées de bouchées apéritives, comme un clafoutis aux courgettes. Je partagerai différentes techniques de cuisson, avec de la truite qui pourra être travaillée en cuisson douce, pochée ou juste grillée au chalumeau."

MATHIEU BARBET

Ce sera là l'occasion de faire passer des messages au grand public. "J'aime me mettre à la portée de chacun pour montrer que ce n'est pas si compliqué ou chronophage de cuisiner soi-même. Il faut juste des bases. C'est plus économique et valorisant de travailler un produit."

Pour susciter des vocations

Si Mathieu Barbet dit aimer transmettre, il participera aussi à ce forum pour susciter des vocations. "La cuisine et la pâtisserie séduisent par leur côté créatif. Il y a même des listes d'attente dans certains lycées hôteliers. C'est bien si on peut susciter ou conforter des vocations", avance-t-il.

A lire aussi :

Le salon Au pif nature a séduit les amateurs de vins naturels à Thiers

L'événement aura aussi pour objectif de mettre en avant des métiers spécifiques, notamment la sommellerie, la chocolaterie ou encore le service en salle. "Le service, c'est le gros problème. Aujourd'hui, on entend

beaucoup parler de contrainte, avec des horaires décalés. Ces métiers méritent d'être valorisés, car sans service en face, les cuisines ne tournent pas", insiste Mathieu Barbet.

Un forum pour sauver les commerces de proximité du territoire



Sophie Delaigue, vice-présidente de Thiers Dore et Montagne déléguée au commerce.

Sur les 30 communes de Thiers Dore et Montagne (TDM), on compte 900 commerces qui manquent de main-d'œuvre et peinent à trouver des repreneurs.

C'est pour valoriser ces métiers et redonner de l'intérêt pour ces commerces de proximité que TDM organise le forum Croque à'venir. "Ils ont des difficultés à recruter pour les aider à fonctionner correctement, mais aussi pour préparer l'avenir, les départs en retraite", regrette Sophie Delaigue, vice-président de TDM déléguée au commerce. Et de préciser :

"On manque de boulangers, de bouchers. Dans les dix ans à venir, les centres-villes vont encore se dépeupler de ces commerces. Il faut donc les mettre en avant."

SOPHIE DELAIGUE (*vice-présidente de TDM déléguée au commerce.*)

C'est pourquoi la communauté de communes va proposer beaucoup de démonstrations et de contacts privilégiés avec les professionnels.

Des réussites inspirantes

Une vingtaine d'exposants auront à cœur de partager leurs expériences. "Par exemple, nous avons un jeune qui a lancé sa boucherie à Maringues. Nous avons aussi Thomas Issard, 35 ans à peine, qui a racheté une boulangerie à Puy-Guillaume. Ce sont des jeunes volontaires, travailleurs et qui mettent en avant les bons produits", affirme Sophie Delaigue. L'objectif, permettre aux 150 collégiens et lycéens du territoire qui feront le déplacement de se projeter.

"C'est important que les jeunes entendent les histoires des autres pour qu'ils puissent visualiser ce qu'ils pourraient eux-mêmes devenir."

SOPHIE DELAIGUE

Ce forum Croque à venir permettra aussi de "prendre contact" avec les différents métiers, notamment lors des diverses démonstrations durant lesquelles les jeunes pourront être mis à contribution. "L'idée, c'est de recréer une dynamique autour de ces métiers. Il faut les mettre au contact du pro pour qu'ils arrivent à se trouver", estime Sophie Delaigue.

L'événement thiernois permettra aussi de trouver des sources d'information sur les différentes formations et les apprentissages possibles pour s'engager dans ces métiers de bouche. Des exposants tels

que le Centre d'Information et d'Orientation (CIO), le Greta Auvergne et France Travail Thiers-Ambert pourront aiguiller les jeunes et les adultes en reconversion qui auront le goût d'apprendre ces savoir-faire.

A lire aussi :

Peschadoires va se doter d'un boucher-charcutier-traiteur

Focus sur l'apprentissage avec l'Institut des métiers



Les formateurs et apprentis de l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand seront présents sur le forum Croque à venir mardi 19 mars à Thiers. "On apprécie

toujours d'être sollicité pour faire connaître les métiers. C'est intéressant de toucher le territoire de Thiers, sachant que nous sommes aussi présents au CFA d'Ambert", souligne Florence Bralic, chef de secteur des métiers de bouche.

Des démonstrations seront proposées : "Un formateur et des apprentis en CAP pâtisserie vont réaliser des travaux pratiques pour montrer les techniques et la gestuelle professionnelle. Ils vont travailler la nougatine, la pâte sablée ou encore la pâte à choux." Les jeunes visiteurs pourront avoir un échange direct avec d'autres jeunes qui sont déjà en formation. "Ils sont les véritables ambassadeurs des métiers. Ils peuvent répondre aux questions pratiques sur les horaires de travail, raconter leur expérience en entreprise", précise Florence Bralic. Des démonstrations en cuisine, service et sommellerie seront aussi proposées par l'Institut des métiers.

Thomas Loret

THIERS COMMERCE - ARTISANAT GASTRONOMIE PUY-DE-DÔME

LIRE PLUS D'ARTICLES