

Le Cefor fait un carton avec 2 000 élèves par an

NAMUR

Pour un diplôme ou pour le fun, on y apprend "tout ce qui se boit et tout ce qui se mange".

Benoît Legal n'est pas peu fier du tournant opéré par le Cefor depuis quelques années: le nombre d'élèves est en augmentation constante pour dépasser les 2 000 cette année. Ils viennent de tous les horizons. "Ici, on apprend tout ce qui se mange et tout ce qui se boit. C'est surtout le bouche-à-oreille qui attire les nouveaux. On n'a pas besoin d'être présents sur les réseaux sociaux ou

Les élèves partent avant la fin du cours pour changer leur voiture de place

Le gros problème logistique du Cefor, c'est la mobilité, qu'il s'agisse de stationner en journée ou de trouver des transports en commun pour les soirées. "Nos cours durent souvent plus que les 4 heures de stationnement autorisées en voiture. Donc on voit tous les jours des élèves quitter le cours avant la fin pour changer leur voiture de quartier." Quand on est dans la promotion sociale, on accueille un public qui ne peut pas forcément s'offrir un parking en ouvrage à plus de 2€ l'heure. "En transports en commun, l'école n'est pas très accessible non plus, surtout pour les cours du soir", observe celui qui aimerait nouer un dialogue avec la Ville et le Tec.

"Les personnes à partir de 15 ans viennent soit pour apprendre un métier, soit pour trouver une bouffée d'oxygène à côté de leur job, soit pour envisager une reconversion professionnelle... Les motivations peuvent changer en cours de parcours, mais certains enchaînent les cycles tellement ils y trouvent du plaisir, d'autant qu'on n'est pas obligé de s'engager pour plusieurs mois",

souligne ce sportif qui a suivi lui-même certains cycles du Cefor. "Mon levain se porte bien", sourit-il.

Ainsi, s'il est toujours possible de suivre une formation certifiante de cuisinier/traitier sur trois ans, d'autres cours sont accessibles à tous: cuisine asiatique, bistronomie, cuisine régionale wallonne, découverte des champignons des bois, cuisine du

poisson ou du gibier, voire un module sur les nouvelles tendances familiales. "L'effet de mode lié aux émissions de cuisine est passé mais, comme on se renouvelle et que de nouvelles sections prennent le pas, le public croît sans cesse", observe celui qui a dû arrêter la formation de boucher devant le nombre insuffisant de candidats.

Magali Veronesi



Les formations en alternance se donnent en journée ou en soirée. © CEFOR

Sur le terrain: les plantes sauvages et l'apiculture

L'école a été l'une des pionnières en matière de cuisine des plantes sauvages. Elle va bientôt enseigner les abeilles et le miel.



Parmi les spécialisations figure notamment le design pâtisier, accessible aux non-professionnels. © CEFOR

La consultation du site web permet de voir l'étendue de l'offre proposée. Les cours proposés par le Cefor précèdent parfois les tendances grand public. "On reçoit des demandes directes pour ouvrir certaines formations, mais on sonde aussi nos professeurs, qui sont au contact direct et gardent souvent un pied sur le terrain. Ils sentent les tendances", indique Benoît Le Gal.

Ainsi le Cefor était-il l'une des seules écoles à proposer des cours de plantes sauvages: une cueillette à l'extérieur suivie de la réalisation de recettes à déguster. On venait de loin pour suivre ce

module alors qu'aujourd'hui des formations de ce genre sont présentes un peu partout.

Cuisine zéro déchet

Sur le même modèle, une formation dans l'air du temps pour son apport à la biodiversité: l'apiculture. Très bientôt, l'école proposera un module saisonnier donné par un spécialiste des

ruches et des abeilles. "On va accueillir une spécialiste: Myriam Duckers, qui a fondé l'école namuroise d'apiculture. Elle ne pratique plus sous ce nom et a déplacé ses ruches de la Citadelle de Namur à Logers."

Ça se passera le lundi soir

au Cefor pour la théorie et près de Decathlon pour la pratique. Ce cours s'adresse à tous et, même si aucun prérequis n'est nécessaire sinon le réellement le métier non certifié d'apiculteur. Elle vise essentiellement des compétences pratiques, des savoirs technologiques et les règles d'hygiène et de sécurité.

Parmi les cycles courts accessibles à tous où il reste de la place dans les prochaines semaines: pasta, pizza, cuisine asiatique ainsi que cuisine de terroir/zéro déchet.

M.V.

<https://www.cefors.be/formations.php?secteur=0>