

SAINT-APOLLINAIRE FORMATION

# Un chef étoilé dans les cuisines de la brasserie pédagogique

La brasserie pédagogique Traits d'union a ouvert ses portes en septembre au cœur du quartier Pré-Thomas. Mercredi, le parrain de l'établissement et chef étoilé Stéphane Derbord était en cuisine avec les jeunes en formation.

Cette journée de mercredi avait un caractère particulier pour les sept apprentis présents en cuisine de la brasserie pédagogique Traits d'union, située à Saint-Apollinaire. Le chef étoilé dijonnais Stéphane Derbord (et parrain de l'établissement) allait être derrière les fourneaux avec eux pour préparer le service du midi, soit une quarantaine de couverts.

Pour le menu, la région était à l'honneur : poireaux fondants, croûtons et dés de Morteau, chapelure de comté ou blanc de poulet à la chapelure de pain d'épices, jus aux grains de cassis. Chacun était attentif et tenait bien sa place. Certains, à l'instar de Damien, étaient très à l'aise et rien ni personne ne pourrait venir bouleverser leur



■ Stéphane Derbord était aux fourneaux, mercredi, avec sept apprentis.  
Photo Martine CLÉMENT

mission déjà très bien rodée. D'autres, un peu plus réservés, étaient aux côtés du chef et ne manquaient pas un seul de ses conseils.

#### « Un moment de partage »

Au-delà de la préparation du menu, cette venue était avant tout un moment de partage professionnel et de

relation humaine forte. « Il ne faut pas oublier l'essentiel », a expliqué le chef. « Le facteur humain, le lien social, l'intégration, c'est primordial aujourd'hui. Dans l'univers de la restauration, chacun doit pouvoir trouver sa place selon ses difficultés, du plongeur au chef, chacun est important et a un rôle ». Fort de cette pre-

mière expérience à la brasserie Traits d'Union, Stéphane Derbord a déjà prévu de revenir une autre journée. Avant de retourner en cuisine, il a insisté : « Vis-à-vis du handicap, l'important est de ne pas stigmatiser, ne pas exclure, mais d'intégrer, c'est tout. C'est important et c'est aussi notre rôle de prendre le temps pour le faire ».

## Un lieu d'apprentissage

Gérée par les PEP-CBFC (Pupilles de l'enseignement public-Centre Bourgogne-Franche-Comté), la brasserie pédagogique est un lieu d'apprentissage pour les jeunes du dispositif IME-Sessad services mutualisés (institut médico-éducatif-Service éducation spéciale et de soins à domicile) qui permet la validation des compétences et la préparation à l'insertion des jeunes en situation de handicap.

**NOUS VOUS ACCUEILLONS  
LE DIMANCHE MATIN  
de 8h30 à 12h30**

**Du Samedi 28 avril au Samedi 12 Mai**

inventé  
par cora  
en 1985

**GROS  
VOLUMES  
= PETITS PRIX**

**Nous réinventons  
nos services  
pour mieux répondre  
à vos attentes**

**tous les produits  
réunis en magasin**

**+ d'espace**

**+ de confort**

**+ de choix**

**ouvert le dimanche jusqu'à 12h30**

Route de Beaune - Perrigny-lès-Dijon

COMPTEZ SUR NOUS