

Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Actualité](#) > [Saône et Loire](#) > Article

Actualité

Triez par	localité	Toutes	Autun	Chalon-sur-saône	Couches	Montceau-les-mines	Montchanin	Paray-le-Monial	Sennecey-le-grand	Louhans	Montceau		
Une	France	Monde	Le dossier du jour		Faits divers	Saône-et-Loire	Chalon	Mâcon	Creusot	Autun	Charolais	Louhans	Montceau

vendredi 3 avril 2009

« Métiers passion - label formation » Deux nouveaux chefs labélisés

Valoriser les bons élèves de l'apprentissage, autrement dit les patrons qui font du bon travail en matière de formation en apprentissage - et ainsi tordre le cou aux préjugés qui tendent à discréditer les pratiques du secteur de la restauration dans ce domaine : telle est la raison d'être de « Métiers passion - Label formation », qui lançait hier à Mâcon sa campagne 2009. Piloté par le Cifa Jean Lameloise de Mercurey, ce dispositif fonctionne depuis maintenant quatre ans en Saône-et-Loire, où ce label constitue un gage de qualité pour les apprentis en quête de contrat comme pour les maîtres d'apprentissage qui décident de s'impliquer.

À l'instar de Daniel Rogie et Philippe Michel, les deux « petits » nouveaux qui ont reçu leur label hier au cours de cette cérémonie et qui figurent désormais dans le guide Maître Qualité apprentissage, la vitrine de ce réseau dont l'édition 2009 vient de sortir.

Une démarche qui vise la qualité :

À la tête de l'Auberge des Gourmets (place de l'église, 71700 Le Villars) depuis maintenant sept ans, après avoir été chef de cuisine au Rempart durant plus de 18 ans, Daniel Rogie a attendu longtemps avant d'adhérer à cette démarche. « Ce qui m'intéresse c'est la qualité. Quand j'ai vu que les gens qui rentraient dans le dispositif étaient plus que compétents, j'ai décidé d'y aller ! » Pour mieux se faire connaître des jeunes qui recherchent un maître d'apprentissage, « pour les inciter à venir ». Car on peut avoir été finaliste Meilleur Ouvrier de France 2000 et manquer un peu d'attractivité... Pas pour des raisons professionnelles bien sûr, mais à cause de son implantation géographique : « étant donné que mon établissement est complètement à l'extérieur, à la campagne et un peu désaxé, ce n'est pas forcément très facile ni pratique pour les jeunes, même si je peux en loger certains. J'espère que par ce biais les jeunes très motivés hésiteront moins ».

Un moyen supplémentaire pour attirer les apprentis, c'est aussi le petit plus que Philippe Michel attend de ce label.

Un moyen de se faire connaître des apprentis :

Aux commandes de La Marande (hameau de Mirande, 71260 Montbellet), un magnifique établissement également un peu retiré, depuis sept ans lui aussi, Philippe Michel devient donc Maître qualité après être devenu Maître cuisinier de France. Un label d'un autre genre mais dont l'éthique est très proche. « Ça va m'apporter d'avoir un peu plus de candidats, confie-t-il. Les jeunes qui viennent en stage sont super-contents, mais en apprentissage c'est plus dur de les recruter à cause des trajets, de l'hébergement... Et pour les jeunes ce label permet d'avoir un panel de références d'établissements très corrects, où on dispense une réelle formation ». Une charte de qualité de plus pour son restaurant « qui n'a pas brûlé ! » tient-il à préciser une bonne fois pour toutes à l'attention de ceux qui s'interrogent encore : le restaurant La Marande qui a souffert d'un incendie le 15 mars dernier est celui de... Flacey-en-Bresse.



Daniel Rogie, chef de l'Auberge des gourmets au Villars (à gauche), et Philippe Michel, chef de La Marande à Montbellet

Abonnez-vous ! **le journal**

Les essentiels

[Météo](#) | [TV](#) | [Cinéma](#) | [Sorties](#) | [Horoscope](#) | [Recettes](#) | [Restaurants](#)

Pour elles

[pour elles](#) | [beauté](#) | [mode](#) | [shopping](#) | [people](#) | [décoration](#) | [santé](#) | [nutrition](#) | [vie pratique](#) | [recettes](#) | [cuisine](#) | [coup de cœur](#) | [baromètres](#)

Annonces