

Le Havre. Savoirs et saveurs : le Festiv'Halles du terroir

Société. En gastronomie comme en formation, l'excellence normande montre ses atouts mercredi 12 avril. Une recette gagnante.



Savoir-faire, saveur, formation, le Festiv'Halles cuisine le terroir normand à toutes les sauces. De prime abord, on pourrait penser que le Carré des Docks n'est pas forcément l'endroit approprié pour promouvoir les métiers de l'industrie hôtelière, restauration, alimentation, tourisme, coiffure et bien-être. C'est moins glamour que les stars de la chanson ou de la comédie... Mais en fait, le lieu sied bien à la 12^e édition du Festiv'Halles des savoirs et saveurs de Normandie, mercredi 12 avril. Pourquoi ? Parce que ce rendez-vous repousse les limites d'un simple job dating.

Périco Légasse comme parrain

"Cette manifestation accueille 750 apprenants. Elle regroupe des formations allant du CAP à la licence-pro", décrit Xavier Levassort. Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques du lycée Jules Le Cesne au Havre, il préside l'association organisatrice de cette journée. Donc des emplois, il y en aura à dénicher par les candidats motivés. Des CV, on pourra en récupérer si on est un recruteur avisé. Mais cette journée a été conçue comme une vitrine de la gastronomie en Normandie. Et ce n'est pas un hasard si notre confrère journaliste et critique culinaire Périco Légasse, attaché aux bons produits comme à leurs terroirs, a accepté d'en être le parrain.

Un petit tour aux halles

Comme son nom l'indique, ce Festiv'Halles se compose de plusieurs... halles. Celle des "recrutements" accueille une trentaine de recruteurs. "Il y aura de grosses maisons", prévient l'instigateur de la manifestation créée à Louviers avant de rejoindre la porte océane. Dans la Halle aux "formations", les filières proposées dans l'académie de Normandie auront l'opportunité de présenter leurs cursus et leurs outils pédagogiques. La Halle "aux ateliers de démonstration" sera celle des professionnels confirmés. Ils y travailleront deux spécialités régionales : la poule de Gournay et l'huître de Normandie. Trente-cinq exposants sont attendus dans la Halle "au marché pédagogique du terroir normand". L'originalité, c'est qu'ils ne chercheront pas à vendre leurs produits mais lieront contact avec leurs jeunes visiteurs.

A la Halle aux trophées, "tout le monde sera gagnant", affirme Xavier Levassort. Le reste de l'année, les lycéens, apprentis et étudiants sont confrontés aux devoirs, aux concours, aux épreuves. Là, ils auront tous un lot sous forme de "vis ma vie". C'est-à-dire qu'ils gagneront le droit de suivre un artisan, un chef cuisinier, un chroniqueur culinaire, etc. Pour le trophée, "La Normandie à la Table des chefs", il faudra, comme les grands, préparer volaille de Gournay et huître de Normandie avec des légumineuses et légumes trouvés sur les stands des exposants. Le trophée "Cafés Richard" demandera de la justesse dans l'élaboration d'un café gourmand sucré et/ou salé. Le trophée "Stéphane Ginouvès" verra barmen et barmaids composer un cocktail Made in Normandie. Le trophée "Boulangerie" conjuguera le pain autour d'un plat. Pour le trophée du "meilleur élève sommelier", on devrait voir pétiller, entre autres, des cidres du pays de Caux.

Dans la Halle aux "tables rondes" débattront les acteurs économiques et spécialistes autour de la résilience alimentaire, de la valorisation d'un produit et de l'engagement local. On pourrait se demander ce que vient faire dans ce panel la Halle réservée à la coiffure, la beauté et le bien-être. Cet espace est dédié aux candidats souhaitant s'apprêter pour un entretien de recrutement. Une embauche s'établit au savoir-faire mais aussi au savoir-être.

Festiv'Halles des savoirs et saveurs, Le Havre, Carré des Docks, de 8 à 17 heures. 200 places sont réservées pour le grand public. Entrée : 10 euros.