

HORECA ANDERLECHT

FAIRE DE SON CAFÉ une œuvre d'art

▶ Le centre Horeca propose plus de 160 formations pour les travailleurs du secteur. Nous avons testé celle de barista

▶ Dans les cuisines, ça s'active. Mais c'est à l'étage du centre de formation Horeca qu'il faut grimper pour avoir une chance de maîtriser l'art complexe du café. Dans la salle, Peter Hernou, triple champion de Belgique et champion du monde de latte art (l'art de dessiner des motifs sur un latte), attend ses élèves. Depuis bientôt huit ans, il transmet son savoir lors de ces modules de deux fois trois heures. "J'étais un des tout premiers à me lancer là-dedans, il y a 13 ans. Depuis, les réseaux sociaux ont vraiment fait exploser la demande", explique l'artiste.

Les participants arrivent au

compte-gouttes. Ils ont moins de 30 ans pour la plupart. "Les gens qui viennent en formation ne travaillent pas forcément dans les bars à café", note Peter Hernou. Dans leur restaurant ou leur bar, ils souhaitent simplement proposer le meilleur café.

LE COURS DÉMARRE par une brève révision des connaissances basiques sur le café. "Est-ce que vous avez vérifié la date de torréfaction ?", interroge l'illustre formateur. La fraîcheur des grains est en effet trop souvent sous-estimée, tout comme l'origine et la variété

du café. Après quelques questions-réponses sur la boisson, il est déjà temps d'aborder les questions de matériel. "Est-ce que vous vous êtes entraînés au moulin ?" Après une première séance plus théorique, les élèves avaient en effet quelques devoirs à faire. Certains ho-

"La présentation est très importante pour le client"



chent la tête. Parmi eux, quelques-uns se sont lancés dans la mousse de lait. Une étape délicate mais indispensable pour le latte art.

Mais avant d'y parvenir, Peter Hernou leur rappelle comment réaliser un bon café, ce qui est loin d'être facile, malgré les apparences. "En fait, au fur et à mesure de cette formation, je me suis rendu compte que je ne connaissais pas le café", admet ainsi Cécile. Chaque tasse coulée est ensuite analysée pour déterminer les paramètres à modifier. "Chaque café a un goût optimal, qu'il faut atteindre. Si après on ne l'aime toujours pas, on peut le cacher sous une belle mousse", lance le formateur.

L'occasion pour lui d'inviter les élèves à s'y essayer. L'objectif pour eux : obtenir un lait plein de bulles à 70 °C. "C'est difficile à faire parce que la pression est beaucoup plus forte que dans mon restaurant mais

c'est une question d'entraînement", affirme Sébastien, qui est venu de sa propre initiative. Les tasses se suivent et ne se ressemblent pas. Vient alors le moment tant attendu du versage de la mousse sur le café. Une jeune femme se lance, pichet à la main. Le geste mal assuré, elle suit les recommandations de Peter Hernou afin de réaliser un motif. "Dans le café, tout est lié et tout doit être maîtrisé", conclut le champion.

Anémone Hubaut

3.300

C'est le nombre de travailleurs du secteur qui terminent une formation chaque année.

Les formations Horeca ont le vent en poupe

ANDERLECHT Depuis quelques années, le centre Horeca connaît une importante hausse de la demande. Du côté des travailleurs du secteur, ils ne sont pas moins de 3.300 par an à se former ou à se perfectionner au cours des 350 modules. Les chercheurs d'emploi ne sont pas en reste : ils sont 350 par an à compléter de petits modules et 80 à apprendre un métier.

Pour faire face à cet afflux, le centre s'adapte. "Nous augmentons notre offre en formations de 10 % à 15 % chaque année", assure Mathilde Vankerhoven, directrice d'Horeca Formation.

Mais dans ce catalogue qui contient déjà plus de 160 formations, certaines restent in-

contournables. "L'hygiène et les techniques fonctionnent très bien mais c'est aussi le cas des formations en langues, en développement personnel ou en informatique", poursuit la directrice. Le centre propose en effet d'apprendre et d'améliorer toutes les compétences qui peuvent se révéler utiles dans un café ou un restaurant.

L'année prochaine, Horeca Formation proposera, entre autres, des formations sur la cohésion d'équipe, la sculpture de légumes, la 5^e saveur, la réalisation de cocktails sans alcool ou encore les médias sociaux. "L'offre est renouvelée chaque semestre", affirme la directrice.

A. H.



▶ Peter Hernou a impressionné ses élèves en réalisant des motifs complexes. © BAUWERAERTS

EN BREF

■ CULTURE > BRUXELLES

Une seconde salle au Théâtre de la Toison d'Or

La première de la pièce *Ceci n'est plus un couple* d'Ismaël Saïdi aura lieu le 22 novembre et marquera l'ouverture de la deuxième salle du Théâtre de la Toison d'Or (TTO). Cette nouvelle salle de spectacle d'une capacité de 100 places offrira une programmation "pas trop léchée, avec du rire, de l'amour et du vivre-ensemble", selon la porte-parole du TTO. La nouvelle pièce humoristique de l'auteur de *Djihad* se tiendra jusqu'au 31 décembre. La rénovation de cette salle adjacente a coûté 166.000 € dont 55.000 ont été obtenus grâce au financement participatif.

■ MANIFESTATION > BRUXELLES-VILLE

200 manifestants pro-kurde devant les institutions européennes

Près de 200 personnes se sont rassemblées au rond-point Schuman pour réclamer la libération des 13 députés du Parti démocratique des peuples (HDP) arrêtés en Turquie dans la nuit de jeudi à vendredi. Les manifestants ont arboré les photos des députés kurdes arrêtés. Ce rassemblement sera reconduit ce mardi. "Il faut être solidaire avec le peuple kurde. La commission européenne se dit opposée à ce qui se passe en Turquie, mais au vu de la gravité de la situation, ce n'est pas assez", défend Mustafa Eslik, président d'une association culturelle kurde à Bruxelles.

■ CONSEIL COMMUNAL > BRUXELLES-VILLE

Plus de 20 personnes protestent contre l'interdiction du port du voile

Ce lundi soir, lors du conseil communal, une vingtaine de personnes ont protesté, dans le calme, contre l'interdiction imposée par la commune de porter le voile lors de sorties scolaires. Selon les opposants, les droits fondamentaux liés à la liberté religieuse seraient systématiquement piétinés par les autorités communales. Pour la Ville, il s'agit d'une question de neutralité. "Quand les bénévoles interviennent dans nos établissements comme accompagnants, ils ont l'obligation d'être neutre", avait rappelé Faouzia Hariche (PS), échevine de l'Instruction publique.