

## LES GENS

Passion • Lionel Passe-Coutrin, 28 ans, chef cuisinier du lycée Henri Wallon

# Trop bien dans son assiette

**L**a soupe est bonne à Henri Wallon ? On veut ! Depuis l'arrivée il y a deux ans d'un jeune chef cuisinier très motivé, les demandes d'inscription en demi-pension suivent une tendance fortement haussière. C'est trop top ce qu'on sert ici, et cela se comprend quand on se penche sur le parcours de Lionel Passe-Coutrin, membre de l'Association des chefs de la République française, s'il vous plaît !

**Formé aux fourneaux du Plaza Athénée avec Alain Ducasse**

« Adolescent, j'ai hésité entre le foot et la cuisine. Finalement, j'ai opté pour l'école hôtelière à Dugny », confie le Sarcellois natif de la Guadeloupe. Avait-il le choix ? La tata, la mamie et la maman sont elles-mêmes cuisinières, et Lionel est tombé dans la marmite ! Mais ça ne fait pas tout, alors on se forme puis saisit la chance de devenir le premier stagiaire du lycée François Rabelais au Plaza Athénée : « J'y suis retourné pour y passer mon bac pro en alternance, sous le tutorat d'Alain Ducasse. Je suis toujours en relation avec le Plaza ». Se former aux fourneaux avec Ducasse, c'est comme si on apprenait à manier la raquette avec Federer, hein !

Lionel Passe-Coutrin fera son chemin, entre le catering aérien, une expérience au Royal Monceau et d'autres extras, mais bon, dans cet univers « il s'agit de passer le plat, de servir le client. On n'est pas là pour développer le goût ». Les bras de la collectivité, de la Région vont ainsi s'ouvrir à point nommé pour recruter un jeune chef dont la motivation, le projet, consistent à éduquer les jeunes papilles : « Avec un petit budget, on peut faire beaucoup de choses. Ici au collège-lycée, on peut éveiller le goût et étonner les jeunes. Hier, on a fait des lasagnes épiniard chèvre et tout est parti ! » Recette ? Rien que du frais, tout est préparé sur place, quiches, tartes, mille-feuilles... Lionel a également mis en place un bar à salades et un stand de fromages à la découpe. On innove, lance avec d'autres chefs de cuisine du département les Toqués du 93 pour promouvoir la bonne chère, propose des ateliers cuisine aux jeunes le mercredi au bahut, organise un top chef in situ.



Willy Vainqueur

Le chef se souvient d'une cuisson de nuit, un paleron de bœuf, tendre comme un baiser...

Ils seront gâtés à Wallon pour le repas de Noël : carpaccio de saumon fumé et vinaigrette citron vert/carré d'or (sablé chocolat nougatine et foie gras par-dessus) ; magret de canard sauce à l'orange/coquille Saint-Jacques et pommes de terre paille ; bûches maison pralinées châtaigne/mille-feuilles chocolat mousse au Champagne... sourire compris.

Eric Guignet

Littérature • Un mode d'emploi pour toute la famille

# La nature, meilleur terrain de jeux

**L**es boîtes de jeux pour enfants vendues en magasin ? « Parfois si abou-ties qu'il n'y a plus grand-chose à imaginer... », pointe Michel Scrive, animateur d'ateliers écolo. Il a donc décidé d'écrire un livre pour permettre aux parents, aux grands-parents, de retrouver les jeux qui ont forgé les petits d'Homme pendant des millénaires. L'ouvrage, *Jouer Nature* (Ed. Presses d'Ile-de-France, 98 p., 14 €), est joliment illustré par Sylvie

Napolitano qui, au sein de l'association Auberfabrik, organise toute l'année des ateliers mêlant art et nature.

**Sifflet en noyau d'abricot**

Du sifflet en noyau d'abricot à l'encre végétale, le livre fourmille d'astuces, pour des moments ludiques où l'enfant manipule, observe, rêve. En plus, ça marche en milieu urbain. Par exemple, au parc ou dans la rue, ramassez des feuilles d'arbres, deux par espèce. Collez-les sur des supports identiques en carton. Voici un Memory des Feuilles fait maison qui, en plus de stimuler la mémoire, permettra aux enfants de connaître plus en détail les arbres qui les entourent.

Plus encore, ce livre propose un état d'esprit : prendre son temps, être attentif, aller au bout de ses idées. Aux jeux de compé-

tition, il préfère les jeux coopératifs ou d'entraide, comme transporter un objet à plusieurs, sans les bras, ou faire passer un message, sans la voix. Pour remplacer quelques soirées télé, il rappelle aussi que chaque année à Aubervilliers, avec Auberfabrik, les habitants sont invités à construire des lanternes de papier et d'osier pour une grande déambulation nocturne à travers la ville.

Naï Asmar

**RENCONTRE AVEC SYLVIE NAPOLITANO**

Jeu 10 décembre, à 20 h  
• Librairie Les Mots Passants  
2 rue du Moutier.

**ATELIER TERRE-PAPIER**

Samedi 12 décembre, de 12 h 30 à 15 h 30  
• Laboratoires d'Aubervilliers  
41 rue Lécuyer.  
Inscription : auberfabrik@laposte.net ou  
01.74.65.55.37



Michaël Barriera