

Benjamin Bakir : de chef cuisinier à Prades à formateur éducateur



Education, Pyrénées Orientales, Prades

Publié le 17/03/2021 à 22:13 , mis à jour à 22:16

Alors que les restaurants sont toujours fermés, le chef cuisinier du Galie Benjamin Bakir est formateur pour trois mois à l'Itep Peyrebrune de Néfiach. Les jeunes de l'institut apprécient.

Benjamin Bakir est le chef du restaurant Le Galie dont la réputation n'est plus à faire. Amoureux de la cuisine traditionnelle et de terroir mais aussi pédagogue, il a à cœur de transmettre son savoir. Aussi, avec les Toques blanches, le chef Bakir coiffe désormais la casquette de formateur.

Comme tous les restaurants, Le Galie traverse difficilement cette période de crise sanitaire. Benjamin Bakir explique : *"Le Galie est fermé depuis maintenant un an. Bien que les aides de l'État nous sont d'un grand secours, la vente de plats à emporter est bien loin de couvrir les frais de fonctionnement, d'autant plus que nous avons réalisé récemment de gros travaux d'embellissement et de mise aux normes, évoque le chef restaurateur. C'est pourquoi, ayant aussi le goût de la pédagogie, j'ai accepté pendant 3 mois l'offre de formateur auprès de l'Itep Peyrebrune de Néfiach (Institut thérapeutique éducation pédagogique)".*

"Une éducation au bien et bon manger"

Nicolas Franco, le directeur de Peyrebrune, développe le rôle du formateur en cuisine : *"Benjamin va encadrer tous les lundis pendant 12 semaines deux groupes de deux de nos gamins de 10 à 12 ans, niveau CM2 et 6e, pour une éducation pratique au bien et bon manger respectant l'équilibre alimentaire, explique-t-il. Pour ces élèves, pratiquement des cours particuliers qui impliquent également les parents volontaires. Cette formation pédagogique est financée par l'Agence régionale de santé".*

Un menu goûteux

Après chaque cours du lundi consistant en la composition du menu du jour et la réalisation des plats, les deux jeunes apprentis cuisiniers invitent leurs parents et les formateurs à partager le repas de midi avec au menu du jour : crème de butternut, nuggets croustillants épinards et un moelleux au chocolat en dessert. Pour Gildas et Luca, une récompense qui leur permet d'être valorisés et de nouer une relation étroite avec le monde des adultes.

L'Itep Peyrebrune de Néfiach est un établissement médico-social, géré par l'association Joseph-Sauvy. Il accueille des jeunes filles et garçons de 6 à 13 ans avec pour objectif de les amener à reprendre confiance en eux, et qu'ils puissent entrer dans les apprentissages scolaires et éducatifs, tant dans l'espace thérapeutique, éducatif que pédagogique.