

# Quand les voyages forment vraiment la jeunesse

Jeudi 10 avril, dans les locaux de la Maison familiale rurale (MFR), étaient invités tous les parents d'élèves pour assister à une réunion et faire, comme le dit Didier Gonzalez, formateur, "d'une pierre trois coups". D'abord effectuer le bilan semestriel et global des deux années de formation des élèves, ensuite travailler la dernière séance de travaux pratiques sous forme de préparation du repas du soir ayant pour thème le Portugal et ses spécialités culinaires et, enfin, effectuer la remise de cadeaux et la mise en avant de l'expérience issue d'un voyage portugais.

En effet, onze des seize élèves de la MFR, âgés de 16 à 19 ans, sont partis quinze jours à Porto fin février-début mars, sur les rives du Douro, dans le cadre des programmes de mobilité européenne Erasmus plus, anciennement Leonardo da Vinci. Ce voyage, proposé donc par l'Union européenne, qui en a entièrement assuré le financement, a été l'occasion de "vivre une expérience humaine et professionnelle nouvelle et enrichissante", explique Didier Gonzalez.

## Échange avec le Portugal

La MFR a ainsi proposé à ses apprentis en CAP cuisine et restaurant de 2<sup>e</sup> année de réaliser, sur la base du volontariat, ce stage au Portugal dans les sept restaurants partenaires. Stage professionnel, associé à la découverte géographique, linguistique et culturelle du pays, qui a donné l'occasion à certains de prendre pour la première fois l'avion ou, simplement, de sortir des frontières pour



De retour d'un voyage d'étude à Porto (ici dans le restaurant O'Papa'rico), les étudiants en CAP cuisine et restaurant ont proposé un repas portugais à la Maison familiale et rurale. /PHOTO DR

"s'imprégner de la culture culinaire du pays et ainsi faire un complément de formation", explique leur formateur. Et aussi jouer les touristes : croisière sur le Douro, balades, dégustation du célèbre porto (vinifié sur la rive d'en face à Villa Nova de Gaia), visite de jardin botanique... "On a joint l'utile à l'agréable en suivant les rythmes professionnels des apprentis."

Les trois axes recherchés, professionnel, personnel et pédagogique ont bien été respectés. "L'Europe prévoit d'aller confronter ses pratiques avec d'autres pratiques dans d'autres pays", commente Didier Gonza-

lez qui avait préparé ce voyage en se rendant sur place et établissant tous les contacts, réglant les problèmes d'intendance, des plus basiques aux moins probables. Et pour les cadres de la MFR, il s'agissait bien de "tirer un enseignement de nos différences". L'intérêt suscité à Porto a d'ailleurs fait l'objet d'un article dans le journal économique *Vida Económica*, car le concept d'apprentissage tel que le propose la MFR y est inconnu.

Les jeunes, eux, parfois un peu réticents à la base, sont tous revenus enthousiastes, se promettant pour certains d'y retourner travailler. Leurs maî-

tres de stage, des restaurateurs portugais, ont eux aussi pleinement profité de cet échange. À tel point qu'un partenariat avec les acteurs rencontrés au Portugal semble plus qu'envisageable. Et si la MFR est elle aussi tout à fait partante pour continuer avec le pays de Magellan, elle ne ferme pas la porte à d'autres destinations, telle la Hongrie ou le Royaume-Uni.

Et si ce voyage était une première pour les apprentis, il l'était également pour la MFR et pour ces partenaires, mais il en fallait bien une, de première fois.

P.-P.S.