

La première formation d'écaillers

A LA UNE GUJAN-MESTRAS Publié le 07/02/2017 à 3h39. Mis à jour à 7h55 par **Jacky Donzeaud**.



Marcel Lesoille, champion et recordman du monde d'ouverture d'huîtres, donne des conseils aux stagiaires. PHOTO JACKY DONZEAUD

PREMIUM

Depuis deux ans, les formations continues cultures marines, enseignées par le Greta Nord Aquitaine, se sont fortement développées au lycée des métiers de la mer. De plus en plus fréquentées, elles sont nécessaires pour s'installer. « Cette année, nous proposons une action innovante, avec la création du module écaillage, reconnu par la branche professionnelle », explique Philippe Jaubert, proviseur de l'établissement Gujanais.

Denis Guet, enseignant au lycée et formateur au Greta, est l'initiateur du projet. Ce module professionnel de 35 heures de formation permet aux stagiaires d'appréhender la finalité du métier,

de la commercialisation et la présentation des produits au grand public.

« Après l'élevage, il était logique de poursuivre par la mise en valeur des produits et leur commercialisation », affirme Philippe Jaubert.

Cette formation s'articule autour du choix des produits, leur identification, la préparation, la connaissance de la saisonnalité, la réglementation, la conservation, l'hygiène, la préparation d'un étal, l'ouverture et la présentation d'un plateau.

Deux champions dans le jury

Vendredi matin, les sept premiers stagiaires, dont deux jeunes femmes, composaient la première promotion qui arrivait à son terme, avec l'examen final. Après le test écrit, les impétrants ont abordé la phase pratique. Elle comprenait l'ouverture de deux douzaines huîtres, en un temps limité, et la préparation d'un plateau de coquillages.



Mickaël Lenoir, champion de France, est intervenu dans la formation.
CRÉDIT PHOTO : JACKY DONZEAUD

Pour cette première, le jury était composé d'éminents spécialistes de l'ouverture des huîtres : Marcel Lesoille, champion et recordman du monde de la spécialité, et Mickaël Lenoir, champion de France des écaillers. Ce dernier représentera la France à la quatrième

Coupe du monde, à Nice, le 4 février 2018. « Mickaël Lenoir est intervenu dans cette première session de formation que nous espérons pérenniser », précise Géraldine Poujol, responsable du Greta, au lycée des métiers de la mer.



Marcel Lesoille, champion et recordman du monde de la spécialité. CRÉDIT PHOTO : JACKY DONZEAUD

Vendredi, les stagiaires disposaient de quatre minutes, seulement, pour en ouvrir deux douzaines, sous l'œil averti et critique de Marcel Lesoille et Mickaël Lenoir. Au bout du temps imparti, toute huître non ouverte infligeait une pénalité d'un point, tout comme les morceaux de coquilles sur le mollusque et l'état de l'huître.

Le bon geste

À l'issue de l'exercice, les deux champions ont félicité les stagiaires pour la qualité de leur travail. Puis, Marcel Lesoille leur a donné quelques conseils pratiques sur l'ouverture.

« C'est bien, mais vous employez une technique qui date du siècle passé. Vous avez tous ouvert les huîtres par le talon alors qu'il faut le faire par le côté », dit-il en joignant le geste à la parole, avec un couteau de la poche. Souplesse du geste, précision du travail, et hop, l'huître est ouverte en un clin d'œil.

« Vous avez un bon couteau ! », a lancé un stagiaire. Qu'à cela ne tienne, Marcel Lesoille a demandé une clef de voiture, et hop, le

couvercle de l'huître a sauté. « C'est le geste qui compte. Il ne faut jamais forcer, tout se fait en souplesse »
L'examen aura permis aux stagiaires d'acquiescer ce petit plus qui fait la perfection du geste et du travail.