

SOCIÉTÉ

Des détenues aux fourneaux

CHÂLONS Suivre une formation fait partie des droits auxquels peuvent accéder les personnes incarcérées. À la maison d'arrêt de la ville préfectorale, quatre femmes suivent cette année un enseignement de deux mois dédié aux métiers de bouche.

L'ESSENTIEL

- Depuis plus de cinq ans, une formation aux métiers de bouche est proposée aux femmes de la maison d'arrêt de Châlons-en-Champagne.
- Cette année, quatre femmes ont été sélectionnées pour y apprendre les bases de la restauration.
- Elles sont encadrées par un formateur professionnel, salarié au sein du centre châlonnais Alméa.

CÉCILE MASSIN

La salle est exigüe, mais fonctionnelle. À l'intérieur : un four, des plaques de cuisson, et un plan de travail. Le strict minimum pour mener à bien la formation aux « métiers de bouche » que donne pour la première fois cette année Sébastien Voilqué, intervenant d'Alméa, auprès d'un petit groupe de femmes incarcérées à la maison d'arrêt de Châlons-en-Champagne.

Au sein de l'établissement pénitentiaire, elles sont une vingtaine, pour environ 300 hommes. « Mais elles sont très occupées », soutient la directrice adjointe, Alix Pineau. La formation, dispensée une fois par an depuis plusieurs années, est particulièrement demandée par les détenues, développe cette dernière : « Pour choisir les participantes, on prend en compte le comportement en détention, bien plus que le motif d'incarcération. On regarde aussi l'intérêt que la formation peut avoir pour les personnes proches de la sortie, et puis on privilégie celles qui ne travaillent pas. »

« La formation permet de reprendre goût à quelque chose et de partager des temps entre femmes »

Alix Pineau, directrice adjointe de la maison d'arrêt

Dernier critère, et non des moindres : « On leur fait passer un test d'aptitude », précise Dominique Legrand, fort de plus de trente ans d'expérience au sein de la maison d'arrêt, et aujourd'hui responsable activités, travail et formation. On vérifie que les détenues maîtrisent le français parce que pour cette formation, c'est indispensable. »

Cette année, elles sont quatre à s'essayer, pendant plus de deux



La formation dispensée équivaut « aux bases d'un CAP cuisine », estime la direction de l'établissement.

mois, à « tout ce qui a trait à la cuisine », résume Dominique Legrand, de la conception de recettes, à la réalisation de plats, en passant par l'apprentissage des normes d'hygiène à respecter.

« POUVOIR CUISINER DE BONNES CHOSES POUR CHEZ NOUS »

Chacune a ses raisons, mais toutes s'accordent sur une chose : « Ça fait passer le temps, ça nous permet de nous changer le moral... Et de manger mieux ! », lance en riant Christine*, appuyée par le hochement de tête affirmatif et les rires partagés de Cheryl*, Ruth* et Laura*. « On ne veut pas forcément en faire notre métier, poursuit la jeune femme. C'est surtout pour cuisiner de bonnes choses chez nous, une fois qu'on sera sorties. » Ce que confirme leur formateur, d'un ton au moins aussi jovial : « Il n'y a pas une seule journée où je n'entends pas : "Ah

bah ça, je le referai à la maison ! » Il faut dire que le menu est alléchant. Sur un grand tableau blanc, Sébastien Voilqué a listé l'ensemble des plats que les quatre femmes pourraient concocter d'ici la fin de la formation, le 28 janvier. Au menu : tarte de poisson, potage de potimarron, soufflé au fromage, ou encore fricassé de volaille. Côté dessert, les apprenties cuisinières ne sont pas en reste : miroir passion framboise, mousse au chocolat et beignets aux pommes font partie des propositions à étudier. « Et pour la tarte amandine, on peut remplacer les poires par du cassis ? », s'enquiert Alicia, rapidement rassurée par le salarié du centre châlonnais Alméa. « Ah ! Tant mieux ! », lâche cette dernière d'un ton satisfait, suscitant le rire de ses codétenues, comme du personnel pénitentiaire. Pour ne rien oublier de leurs dé-

couvertes, toutes ont devant elles un carnet de recettes qu'elles pourront garder. « Ça fait partie des acquis qu'elles auront à l'issue de la formation », précise Sébastien Voilqué, au même titre que l'attestation de compétences HACCP (sigle anglais pour Hazard analysis critical control point, NDLR) qui leur servira si elles souhaitent travailler en restauration une fois sorties de prison. »

Ce sur quoi Alix Pineau et Dominique Legrand tiennent tous deux à insister : « Cette formation, pour des personnes généralement éloignées de l'emploi, constitue une opportunité de reprendre un rythme de travail. » Plus largement, « ça permet aussi de reprendre goût à quelque chose et de partager des temps entre femmes parce qu'il ne faut pas l'oublier, c'est aussi important », précise Alix Pineau. Et l'avantage avec la cuisine, c'est que les

À SAVOIR

- En prison, les détenus peuvent bénéficier de formations, ainsi que travailler.
- Dans les deux cas, leur rémunération ne peut pas être inférieure à 1,67 euro de l'heure.
- À la maison d'arrêt de Châlons, les femmes qui suivent la formation métiers de bouche sont rémunérées à hauteur de 2,26 euros par heure.

avancées sont visibles très rapidement. Elles sont fières ! »

D'autres progrès sont moins directement visibles à l'œil nu, mais sont tout aussi importants, selon le formateur : « En calculant les grammes et les kilos, elles font des maths sans s'en rendre compte ! Depuis le début de la formation, on peut vraiment constater la différence, surtout que le fait d'être en petit comité, c'est particulièrement propice à l'apprentissage. »

CINQ JOURS PAR SEMAINE DE FORMATION

Et que la formation, « qui équivaut aux bases d'un CAP cuisine », est conséquente : d'une durée totale d'environ 125 heures, les cours sont dispensés à hauteur de trois jours et deux demi-journées par semaine pendant environ deux mois. « On maintient deux après-midi de libre pour qu'elles puissent avoir du temps pour les parloirs », précise Alix Pineau. Autrement, et c'est normal, personne ne voudrait s'inscrire. « Et ce malgré la rémunération de 2,26 euros de l'heure proposée en contrepartie. « Même si c'est faible, concède la directrice adjointe, ça permet de soulager les familles, et de contribuer à payer les parties civiles dans certains cas. Suivre cette formation permet aussi, pour celles qui le souhaitent, de candidater pour travailler à la préparation des repas du personnel. Ça leur donne un avantage sur les autres détenues on va dire. »

Mais pour l'heure, dans la salle de cours, les discussions sont avant tout à l'élaboration du menu du 27 janvier, l'avant-dernier jour de formation. Et pour l'occasion, « je vous propose un menu plaisir, déclare, malicieuse, Sébastien Voilqué. Réfléchissez à ce qui vous fait le plus envie ! Mais abstenez-vous s'il s'agit de caviar ou de foie gras ! », lâche ce dernier d'un ton rieur, sans se départir de son « humour auquel, ne vous inquiétez pas, elles ont fini par s'habituer ! » ■

* Par souci de confidentialité, les noms ont été changés.