



« AU BON JAMBON », la tradition de la formation n'a que du bon !

Bernard Rouge a le secret de la transmission des savoirs réussis et la passion de partager ses savoir-faire, respectant ainsi le principe d'amélioration continue sur soi-même. Depuis l'ouverture de son magasin de charcuterie traiteur, il a formé plus de vingt jeunes, de la fabrication à la vente de ses produits avec le même entrain !

Dans la famille Rouge, la tradition du goût se perpétue de père en fils. Héritier des valeurs culinaires de son arrière grand père charcutier à Lyon, il est gastronome averti. École hôtelière, CAP, BTS de restauration, il veut faire du meilleur ! Il endosse le tablier de stagiaire et part se perfectionner dans les grandes maisons dotées de macarons à Paris ou à l'étranger.

Son père, responsable du rayon traiteur des ex. Nouvelles Galeries de Grenoble l'invite à mettre la main à la pâte et à perpétuer les valeurs artisanales. « J'y suis resté neuf ans et à la fermeture, à trente-quatre ans, j'ai ouvert "Au bon jambon", en plein cœur du centre ville ; une grande partie de la clientèle nous a suivis. En dix ans, nous avons triplé nos effectifs ; nous sommes douze aujourd'hui ».

Sa charcuterie, aux odeurs alléchantes est l'une des plus appétissantes. On y trouve des petits plats cuisinés, plats du jour ou festifs en fin de semaine et réservés à l'avance, révélateurs des tendances culinaires du moment, et naturellement le fleuron de la cochonnaille avec toutes sortes de saucissons. Bernard Rouge met une attention particulière à valoriser ses spécialités et

les produits fait maison, de première fraîcheur, par des présentations originales et raffinées. Elles révèlent l'art de son métier : le sens artistique et technique, le goût des saveurs et le plaisir de recevoir. Ambassadeur du goût, sa responsabilité quotidienne de professionnel est constamment remise en jeu.

Apprentis, stagiaires des métiers de bouche, et quelques Japonais, viennent en permanence se former pour apprendre le plus fin doigté des métiers alimentaires. « La jeunesse nous pousse à évoluer ; ils nous informent des dernières techniques de cuisson et de conservation... ». Il apprécie qu'ils soient compétents, sérieux, soucieux de l'image de la maison et fiers de leur profession : « C'est un métier très exigeant mais pas plus dur qu'un autre ! ».

Dans le souci d'améliorer sa qualité de travail, il a modernisé les locaux, et veille avec vigilance au respect des conditions d'hygiène et de sécurité. Grâce aux matériaux et à la technologie des nouveaux équipements, les méthodes de travail sont valorisantes : « le travail n'est plus ingrat comme il pouvait l'être autrefois ! ». Métier de bouche par excellence,



la compréhension des produits est essentielle à la vente pour conseiller leur dégustation : cuisson, assaisonnement, produits d'accompagnement, et puis les vins. Bernard a le plaisir de transmettre toutes ses connaissances.

La formation des apprentis exige du temps, de la patience et de l'énergie, mais elle est récompensée. « Il est très satisfaisant de voir les progrès accomplis. En deux ans, les plus motivés maîtrisent les techniques du métier. Cette année, c'est une première ! nous allons pour la première fois offrir un

service de cocktails sur un lieu de réception grâce à l'initiative d'une stagiaire en bac pro ».

Bernard Rouge mesure l'importance des premières émotions professionnelles... Les jeunes ont la chance de pouvoir choisir leur métier aujourd'hui où la cuisine est à la mode, tout à la fois, inventive, moderne, créative, innovante ! ■

Au bon jambon
Bernard Rouge
3, rue de la république
38000 Grenoble
Tél. : 04 76 51 07 32