



**REVUE DE PRESSE**  
**SUD OUEST ET CHARENTE LIBRE**  
**DU 13 MAI 2015**

■ Fini les classes bilangues qui ont permis à nombre de collégiens d'apprendre l'allemand ■ C'est ce que prévoit la réforme des collèges qui rentrera en vigueur en 2016 ■ Les profs d'allemand sont furieux.



Les classes bilangues, jugées trop élitistes par la ministre de l'Éducation nationale, vont disparaître.

Photos Phil Messelet

## «Moins sexy que l'italien ou l'espagnol»

«Dans l'esprit des élèves, l'allemand ça ne vend pas du rêve. C'est Emeline Baylac, prof d'allemand à Saint-Paul qui le dit. «Pour eux, comme pour beaucoup de Français, l'Allemagne, c'est le pays où il fait froid, où il ne fait pas beau», complète Steffi Eberlein, intervenante au sein de l'institut Goethe et lectrice à l'université Bordeaux-III. L'héritage de la Seconde Guerre mondiale pèse aussi dans les consciences. «Les Allemands étaient les méchants, ils en ont totalement entendu parler par leurs grands-parents». «En Aquitaine comme en Poitou-Charentes, il y a une attirance logique de part sa proximité géographique, pour l'Espagne. On y part en vacances. Et il y a cette impression que l'apprentissage de la langue est plus simple.» L'Allemagne est pourtant le partenaire économique privilégié de la France. Les Allemands sont les touristes les plus nombreux à venir visiter notre pays. Denrée rare, les germanistes sont aujourd'hui désormais très recherchés sur le marché du travail.

# Collèges: l'allemand est en danger

Julien PRIGENT  
j.prigent@charentelibre.fr

Treize mille collégiens français optaient pour l'allemand dès la 6<sup>e</sup>, en 2004. Grâce aux classes bilangues, ils sont aujourd'hui 90.000. Des classes qui disparaîtront en 2016, ainsi en a décidé la ministre, Najat Vallaud-Belkacem, dans sa réforme des collèges. L'allemand serait en danger. «On nous a poussés à ouvrir des classes bilangues pour renforcer l'axe franco-allemand. Et aujourd'hui, on les supprime. Quel est ce pays capable de changer de priorité en un laps de temps aussi court?» Coup de gueule signé François Constantin, directeur de Saint-Paul d'Angoulême, soumis aux mêmes prérogatives que le public. Son collège compte trois profs d'allemand et plus de 200 élèves germanistes sur 700. Une rareté en Charente, où nombre d'établissements ne sont même plus en mesure d'enseigner la langue de Goethe. Avec la fin des classes bilangues, «l'enseignement de l'allemand est menacé en France», selon Steffi Eberlein, de l'institut Goethe, qui milite pour le développement de

”  
Non l'allemand n'est pas une langue compliquée à apprendre. Ça, c'est un cliché d'il y a quarante ans.

cette langue en Aquitaine et Poitou-Charentes.

Nées en 2005 entre autres pour tenter d'attirer davantage d'élèves vers l'allemand, les classes bilangues dispensent quatre heures d'anglais et trois d'une deuxième langue le plus souvent l'allemand, de la sixième à la troisième.

Pourquoi les supprimer? Parce qu'«au lieu que 10% des collégiens commencent dès la sixième l'apprentissage d'une deuxième langue vivante, c'est 100% des collégiens qui commenceront dès la cinquième leur deuxième langue vivante», explique la ministre. «Quand j'ai entendu cela, ça m'a déprimé», témoigne une ensei-



Saint-Paul peut se targuer d'avoir trois profs d'allemand. Une rareté: de nombreux collèges ne sont pas en mesure d'offrir un enseignement de cette langue.

gnante du collège Pierre-Mendès France de Soudoux.

«En deux ans, j'ai mis sur pied des échanges linguistiques pour les élèves de mes classes bilangues. Aujourd'hui, j'enseigne à plein-temps dans mon établissement. Avec cette réforme, je serai contrainte de partager mes heures entre trois collèges. Je passerai mon temps sur la route, plus à bâtir des projets pédagogiques.»

## Élitiste? «Ça nous met hors de nous!»

L'argument de l'élitisme des classes bilangues mis en avant par la ministre agace les enseignants d'allemand. «Ça nous met hors de nous. On a dans nos classes des enfants de tous milieux confondus», plaident Elisabeth Lasbugues, David Shilling et Emeline Baylac, enseignants à Saint-Paul. Et d'ajouter: «Non l'allemand n'est pas une langue compliquée à apprendre. Ça, c'est un cliché d'il y a quarante ans. Elle partage avec l'anglais des raci-

nes identiques.»

Et plutôt que l'allemand, le chinois pris d'assaut à Angoulême, à Saint-Paul comme à Jules-Verne, est désormais devenue une valeur refuge. Tout comme les classes d'enseignement musical.

L'allemand ne disparaîtra pas des programmes. Certaines classes bilangues pourraient cependant être maintenues sous réserve que les élèves aient reçu une initiation à la langue en primaire. «Impossible à mettre en place», selon les enseignants: faute de compétence, trop peu de professeurs des écoles seraient en mesure de dispenser cet enseignement.

## «Trop peu de profs»

Selon la ministre, le fait qu'on puisse apprendre l'allemand dès la cinquième, comme l'espagnol ou l'italien, à compter de 2016 devrait permettre «de faire passer le nombre d'élèves apprenant l'allemand de 487.000 à 515.000 au collège.» «Pour cela, il faudrait des profs»,

## Grève le 19 mai contre la réforme

Des profs d'allemand qui crient à une langue menacée. Des enseignants en histoire vent debout contre la réforme des programmes. D'autres, de Lettres classiques, remontés contre l'heure de latin perdue à l'horizon 2016. La réforme des collèges conduite par Najat Vallaud-Belkacem ne fait pas l'unanimité. La ministre entend lutter contre l'élitisme, mettre l'excellence à portée de tous. Un message mal perçu.

Les profs sont même appelés à faire grève et manifester le mardi 19 mai. Des intellectuels tels que Jacques Julliard, Pierre Nora, Jean d'Ormesson ou Régis Debray mais aussi Jack Lang ont pris position contre cette réforme et ses programmes «dégueulassés», selon l'ancien ministre Luc Ferry. «Comme a dit Bayrou, ce programme immonde va décérébrer des générations d'innocents.»

# Le plus japonais des cuistots cognaçais de retour

■ Le cuisinier  
Julien Verrat est  
de retour après  
un peu plus d'un an  
passé au Japon  
■ Il se ressource  
au restaurant  
familial  
La Ribaudière  
à Bourg-Charente  
avant de s'envoler  
pour les États-Unis.



Julien Verrat est de retour en France depuis la mi-avril. Il donne un coup de main à La Ribaudière avant de redécoller pour de nouvelles aventures.

Photo J. K.

Julie KOCH  
j.koch@charentelibre.fr

**F**ini le bacon de baleine, les steaks de dauphin et les sushis à profusion. Après plus d'un an passé dans les cuisines du Kikunoi, un restaurant de Kyoto référencé trois étoiles au Guide Michelin, Julien Verrat est de retour en terres charentaises depuis un mois. Attablé au bistrot de La Ribaudière, le restaurant étoilé de Bourg-Charente tenu par son père Thierry Verrat, il replonge dans son aventure nippone. Le jeune homme longiligne de 21 ans a travaillé au sein de la brigade du chef Yoshihiro Murata «le Paul Bocuse japonais». «Les chefs du monde entier viennent le voir pour comprendre la cuisine traditionnelle japonaise», commente Thierry Verrat, de l'admiration dans la voix. Son fils y a expérimenté des conditions de travail différentes de la France. Plus rudes. «Ils font plus d'heures que nous. En général, j'avais un jour de congé par semaine et les journées commençaient à 8h30 jusqu'à 22h30 avec une pause de 15h30 à 16 heures.» Loin de s'en plain-

dre, le jeune cuisinier, déjà passé par de nombreux restaurants étoilés, a beaucoup appris. À aimer le riz à toutes les sauces, matin, midi et soir. Et surtout à sublimer le poisson. «Là-bas, il est extra frais. Ils le maintiennent en vie dans des bacs remplis d'eau salée et le tuent à la dernière minute avant de le servir.»

**«Il y a une grande forme de respect et de sérénité»**

Il a découvert de nouveaux légumes comme la carotte de Kyoto, plus goûteuse que la Française, et une pomme de terre un peu gluante. La barrière de la langue l'a un peu freiné au départ. «Mes collègues faisaient tous l'effort de parler anglais pour m'intégrer», apprécie-t-il encore aujourd'hui. S'il a fallu briser leur carapace de timidité, il est revenu avec de solides amitiés dans ses bagages. «C'est une autre culture. Avant d'y aller, je ne connaissais pas grand-chose du pays. Il y a une grande forme de respect et de sérénité, savoure la jeune cuisinier. En cuisine, l'ambiance est très calme. Il n'y a pas de débordement pendant le service.»

”

**Là-bas, le poisson est extra frais. Ils le maintiennent en vie dans des bacs remplis d'eau salée et le tuent à la dernière minute avant de le servir.**

Observation immédiatement confirmée par son père, venu le voir une semaine. «Quand vous faites tomber votre ticket de métro par terre, les gens vous courent après pour vous le rendre», se souvient-il. Dès son arrivée, le Charentais a été au centre de toutes les attentions médiatiques. «Ça coïncidait avec la mise en place d'une loi qui permet aux non-Japonais d'être initiés au washoku, un ensemble de savoir-faire culinaire. J'ai été le premier Français à travailler dans un établissement traditionnel.» Il a eu les honneurs de la presse locale et même de Libération en France.

Toujours avide de nouvelles expériences, Julien Verrat a fait une escale de quelques semaines au Caire, en Égypte, avant de rentrer en Charente. Il a concocté des menus dans deux des quatre restaurants de l'hôtel de luxe Conrad: l'un centré sur la gastronomie française, l'autre sur les spécialités nippones. «J'ai acquis une ouverture d'esprit, vu des nouvelles méthodes de travail. J'ai envie de m'imprégner de tout ça pour ensuite le retranscrire dans ma cuisine.» Un héritage culturel qu'approuve son père d'un hochement de tête. Globe-trotter averti, c'est lui qui a donné le goût du voyage à son fils. «Je suis très fier de lui. Il a mûri, je le trouve plus posé. Voyager, c'est l'école de l'humilité, ça demande du courage et de l'acceptation.» Quelle est sa prochaine destination? «Je ne sais pas trop encore, j'ai envoyé des CV à New York. Ça me permettrait de perfectionner mon anglais. Après, j'aimerais explorer l'Amérique du sud, pourquoi pas le Pérou.» Il se donne encore au moins cinq années à bourlinguer avant de revenir à ses racines et de reprendre La Ribaudière.

## Elles & ils

### ■ François Valteau,

l'ancien directeur des Écuries de Boussac, le centre équestre de Cherves-Richemont, a assigné son ex-employeur aux prud'hommes pour licenciement abusif le mois dernier. L'audience de conciliation a eu lieu hier à Angoulême. «*Cela n'a pas abouti*», commente sobrement le moniteur d'équitation. L'audience de jugement se tiendra en octobre.

# Une nouvelle recrue à la Fête du cognac

Thomas Lauriol vient d'intégrer l'équipe de l'association. Il est chargé de développer la communication.

Julie KOCH  
j.koch@charentelibre.fr

**V**alentine Bouillaud n'est plus la seule salariée de la Fête du cognac. L'association, installée rue de Cagouillet, vient d'embaucher une nouvelle recrue. Thomas Lauriol a officiellement pris ses fonctions de chargé de communication lundi. À 22 ans, le jeune homme n'a pas hésité longtemps avant de postuler pour le poste. «*Ça faisait quelques mois que je cherchais du travail. L'annonce correspondait à ma formation, ça ne me dérangeait pas de bouger*», commente-t-il avec un accent chantant. Originaire de Villefranche-de-Rouergue dans l'Aveyron, il a vécu cinq ans à Bordeaux pour ses études. Il est titulaire d'un BTS communication, doublé d'une licence professionnelle de chargé de projet



Thomas Lauriol a officiellement pris ses fonctions lundi. Photo J. K.

dans l'événementiel. Même s'il n'avait jamais entendu parler de la Fête du cognac avant, après

un œil sur la programmation et sur l'organisation, il semble conquis par l'événement.

### Une meilleure présence sur les réseaux sociaux

«*Ce qui me plaît, c'est de monter un projet de A à Z, de travailler dessus en amont pour ensuite le voir se réaliser. J'arrive en plein rush, mais c'est bien, je vais devoir être réactif*», sourit Thomas Lauriol, qui a pour l'instant signé un CDD de huit mois. L'une de ses tâches principales sera de développer la présence du festival sur les réseaux sociaux. «*Ils ont de bonnes bases et une bonne notoriété, mais il y a toujours des choses à améliorer.*»

La prochaine édition du festival cognaçais se tiendra du 23 au 25 juillet avec Black M, Brigitte et The Avener en têtes d'affiche.

# Le Castel trop cher pour les rencontres gourmandes

**CHÂTEAUBERNARD** Les 5<sup>e</sup> Rencontres autour du livre culinaire, qui devaient se dérouler début octobre, sont annulées. L'organisateur n'a pas les moyens de louer le Castel

**OLIVIER SARAZIN**

o.sarazin@sudouest.fr

C'est un peu comme au restaurant, lorsque le menu est trop cher. On salive mais ne pousse pas la porte. On se dit que l'on reviendra plus tard, avec un peu plus de sous...

À Châteaubernard, Jean-Pierre Rafenaud, le président de l'association Auteurs et gastronomie (1), vient de prendre la décision d'annuler les cinquièmes Rencontres autour du livre culinaire, qui devaient se dérouler le premier week-end d'octobre. « Nous n'avons pas les moyens de louer le Castel, la nouvelle salle de spectacle. La municipalité nous demande 1 647 €, remise incluse, et le paiement des heures du régisseur, soit environ 650 €. La note s'élève à 2 300 €. Rapportée à notre modeste budget de 19 000 €, cette somme est bien trop élevée », déplore Jean-Pierre Rafenaud. Auparavant, l'événement se déroulait à la salle Jean-Monnet, mise à disposition à titre gracieux.

## Simple problème d'argent ?

Polémique sur le feu : les Rencontres autour du livre culinaire (manifestation qu'il faut désormais appeler biennale Auteurs et gastronomie) ne se dérouleront pas en 2015 mais pourraient avoir lieu en 2016 si un compromis est trouvé avec la mairie de Châteaubernard.

Hier soir, la question devait être abordée au Conseil municipal, dont tous les élus ont reçu un courrier daté du 30 avril. Dans cette lettre, Jean-Pierre Rafenaud écrit : « Vous avez pu le constater lorsque nous avons remis nos comptes de l'évé-



Jean-Pierre Rafenaud, ici aux fourneaux avec Pascal Nebout, le chef de Martell, en 2013. PHOTO A.L.

nement 2013 arrêtés par Fimeco Baker Tilly, expertise comptable à Cognac, nous sommes loin d'avoir beaucoup d'argent en banque, mais nous n'avons pas de dettes. Aussi, nous ne pouvons pas ajouter de nouvelle ligne à notre budget. »

Au fil du courrier, le président de Gourmands et gourmets rappelle aussi les grands moments des éditions précédentes : ces expositions de vaisselle et de carafes d'exception prêtées par les maisons de négoce, les démonstrations culinaires et la présence de grands chefs. Jean-Pierre Rafenaud remercie égale-

ment les anciens maires, Jean-Claude Fayemendie et Daniel Boyer, pour tout leur soutien. Il termine, enfin, en se disant « disponible pour un éventuel entretien ».

## Subventions possibles si...

Interrogé par « Sud Ouest », Pierre-Yves Briand, le maire, répond : « L'argument financier, je crois, n'est pas le bon. Il a été convenu avec toutes les associations qu'il n'y aurait aucune mise à disposition gratuite du Castel. En revanche, des subventions sont possibles pour épauler des manifestations d'intérêt com-

munal. Mes adjointes Dominique Petit et Christel Gombaud se sont rapprochées de M. Rafenaud. Nous attendions un programme détaillé de la nouvelle édition et nous souhaitons que l'événement prenne une dimension plus populaire. Nous n'avons pas eu de réponse mais nous restons ouverts à la discussion. »

(1) Gourmands et gourmets, l'autre association dont s'occupe M. Rafenaud, poursuit son activité de façon indépendante. Elle propose des ateliers culinaires réguliers rue de Marignan.

# Délier les langues autour de l'Europe

**CAFÉ INTERNATIONAL** Un rendez-vous original est proposé mardi prochain aux Abattoirs

En faisant le bilan des manifestations du Mois de l'Europe, l'an dernier, les partenaires ont fait un constat. « Il manquait un temps festif, qui permette de se retrouver, de partager quelque chose tous ensemble », observe Joëlle Lopic, responsable d'Info 16. Ce rendez-vous a pris une forme originale, un « café international » qui sera servi mardi prochain de 18 à 21 heures aux Abattoirs de Cognac.

Le public sera invité à se répartir autour de différentes tables, autour desquelles on parlera anglais, espagnol, allemand, russe, italien ou français. Des animateurs, « si possible dont c'est la langue d'origine », feront découvrir les pays concernés à travers des animations, des jeux, des

dégustations culinaires... Une autre table permettra de réviser ses connaissances sur les différents pays de l'Union, à travers un jeu concocté par Karine Denard, animatrice au centre social la Passerelle, pour les enfants dont elle s'occupe. L'organisation est conséquente.

## Conclusion en français

Les associations qui pilotent le Mois de l'Europe, Info 16, le comité de jumelage, le lycée Jean-Monnet, l'Atelier Poésie, l'Aserc/Aplis et le Mouvement européen, sont épaulées pour l'occasion par le club franco-britannique, Droujba et Mieux vivre à Cognac. Lors de la troisième heure, tout le monde reparlera français, afin que



Les partenaires, réunis hier midi, autour du jeu sur l'Europe. PH. M.

chacun puisse profiter des informations diffusées autour des différentes tables.

Café international, mardi à 18 heures aux Abattoirs (West Rock).  
Entrée libre.