

PICHET

A French Touch à Dublin

Le Pichet, un pub-restaurant au coeur de Dublin, près de Trinity College. Une sacrée expérience pour Clément, en terminale professionnelle cuisine, qui y a fait son stage pendant 7 semaines.

Du mouvement, beaucoup de clients en journée et soirée et une excellente ambiance. Le restaurant emploie en permanence une quinzaine de personnes en cuisine, autant en service, beaucoup d'apprentis et stagiaires, beaucoup de jeunes du monde entier. « *L'équipe a toujours tout fait pour que j'apprenne le plus possible, ils prenaient le temps d'expliquer, de montrer comment rattraper une erreur. Je n'ai jamais eu le sentiment qu'ils voulaient profiter d'une main d'œuvre bon marché. On nous félicitait tout le temps, cela motive bien pour continuer dans le métier* ». Les premiers jours, c'est l'organisation du travail qui étonne Clément. « *Tout est fait pour que chacun puisse tout faire. Il n'y a pas un poste dédié pour chaque tâche. En cuisine, au cours de la même journée, on peut s'occuper des viandes, poissons, tailles, dressages... Cela permet d'éviter une certaine monotonie dans le métier. On m'a cependant confié la responsabilité des potatoes, ou pommes de terre frites. En arrivant le matin, je m'occupais des taillages, de cuire et frire. J'étais complètement autonome et j'étais le seul à le faire* ».

Quatre élèves de terminale, en cuisine ou service sont partis en novembre 2021 en Erasmus à Dublin (ici, avec deux professeurs accompagnateurs à l'aller, devant la St Patrick's cathedral).



Devant le restaurant, avec un professeur venu visiter Clément. Le restaurant-bar Le Pichet propose beaucoup de plats traditionnels irlandais, revus avec une touche française.

