

Nantua

Mineur non accompagné, Bangaly révèle tout son potentiel en cuisine

Ce jeune Guinéen, arrivé seul en Europe après un naufrage au large de l'Italie en 2023, tente de se construire un avenir professionnel dans la restauration. Avec le soutien d'Alfa3A, il fait son apprentissage auprès du chef cuisinier du Belle-Rive à Nantua, Fabrice Gand, qui loue ses qualités.

Sur la carte du restaurant Le Belle-Rive à Nantua, les clients les plus fidèles ont récemment vu apparaître un nouveau plat à 27 € : la « cuisse de poulet fermier Label Rouge sauce Bangaly à la cacahuète ». Ne cherchez pas la sauce Bangaly dans un livre de cuisine, vous ne la trouverez pas ! Il s'agit d'un « clin d'œil » du chef Fabrice Gand, pour saluer le travail de l'un de ses apprentis.

Ce jeune Guinéen de 17 ans s'est découvert une vocation et s'y accroche avec la persévérance de ceux qui reviennent de loin. En 2023, il a dû quitter la Tunisie sans l'oncle qui l'avait emmené afin de rejoindre l'Europe. Son bateau clandestin a ensuite fait naufrage au large de l'Italie. Arrivé en France, le jeune homme a été orienté vers l'Ain en vertu de la clé de répartition des Mineurs non accompagnés (MNA) entre les différents départements.

Engagé dans un parcours de citoyenneté

À son arrivée, Bangaly a donc été placé par l'Aide sociale à l'enfance (ASE) au sein d'un internat géré par Alfa3A. « C'était le chalet des Loges au Petit Abergement, se souvient la responsable du service, Karine Serlet. Fin



Épaulé par Karine Serlet d'Alfa3A, Bangaly, mineur non accompagné, est un modèle de réussite par l'apprentissage en cuisine au restaurant le Belle-Rive de Nantua. Photo Antoine Delsart

août 2024, la structure a été transférée à Valservhône. »

Elle compte aujourd'hui 30 pensionnaires de tous horizons, aidés « jusqu'à leur demande de titre de séjour, ou de nationalité française, à leur majorité ». Ce qui implique un soutien scolaire, sanitaire, linguistique et juridique. « C'est un parcours de citoyenneté, leur expliquant leurs droits et leurs devoirs. Comme on le fait pour tout enfant », souligne l'éducatrice.

La définition d'un projet professionnel est au cœur du dispositif. Bangaly, lui, avait « envie de faire de la cuisine ». Il a intégré le Greta CFA de l'Ain à Bellegarde, en CAP cuisine. Restait à lui trouver « une entreprise ayant les reins solides pour accueillir ces publics, sur toute la durée du sta-

ge (deux ans, NDLR.) », poursuit Karine Serlet.

« Bangaly, ce n'est pas un oiseau de nuit. Il ne sort pas. »

Bien qu'éloigné de l'internat, le restaurant le Belle-Rive coche plusieurs cases. Notamment la capacité à offrir un hébergement temporaire à l'apprenti, les jours où il travaille. « C'est un ancien hôtel avec cinq chambres, utiles aussi pour loger les stagiaires l'été », complète Fabrice Gand. La condition ? Que le jeune n'abuse pas de cette liberté dérogatoire... Le chef a vite été rassuré : « Bangaly, ce n'est pas un oiseau de nuit. Il ne sort pas. »

Le jeune ne se lasse pas de son cadre de travail, en bord

de lac. « Nantua, c'est trop beau ! » Même enthousiasme quand il évoque sa découverte de « la quenelle sauce Nantua » et sa vie en cuisine. « J'ai beaucoup appris. Au début, c'était parfois un peu difficile par rapport à la langue. Mais ça me plaît. » Au point de rester une fois le CAP en poche en 2027 ? « Oh oui... », glisse l'apprenti, timide.

Dans quelques mois, avant cette échéance, il sera majeur. Ce qui implique une poursuite allégée de son accompagnement, prévue par la loi Taquet de 2022 qui a mis fin aux « sorties sèches » à 18 ans. La suite de son histoire reste incertaine. Son rêve est en revanche très clair : « Devenir chef cuisinier et acheter mon propre appartement, ici. »

● Antoine Delsart

► Réaction



Photo Antoine Delsart

« Ça fait bien longtemps que je n'ai pas eu un apprenti comme lui »

Fabrice Gand, chef du restaurant Le Belle-Rive à Nantua

« En 22 ans de métier, à raison de deux par an, j'ai dû accueillir une quarantaine d'apprentis. Quand il y a la barrière de la langue, ce n'est pas toujours facile. Au moment du « coup de feu » en cuisine, on doit faire passer les consignes vite... Comme tous les apprentis, Bangaly a commencé aux entrées, au froid et à la friteuse. Ensuite, on passe aux cuissons avec le second de cuisine, qui réclame une maîtrise plus approfondie. Bangaly est volontaire, il ne reste pas à rien faire. Ça fait bien longtemps que je n'ai pas eu un apprenti comme lui, poli, etc. C'est top ! On recherche en permanence à recruter du personnel donc pourquoi pas continuer au-delà de l'apprentissage s'il le souhaite ? Il est « dans le moule » du Belle-Rive. »

Montréal-la-Cluse ● La troupe Les Bons Cop'Ain animera la soirée du club de tennis padel

Tout au long de l'année, la salle des fêtes Mogador accueille diverses manifestations. Samedi 14 mars à partir de 20 h 30, elle retrouvera sa vocation initiale : le théâtre. Cette initiative revient au club de tennis padel. Avec ses récentes structures modernes et son nouveau club-house, son effectif qui a maintenant largement dépassé les 400 licenciés, le club surfe sur une belle dynamique. Les manifestations sont toutefois indispensables financièrement pour l'entretenir.

La troupe haut-bugiste Les Bons Cop'Ain, une habituée depuis des années des soirées théâtre organisée par le club, sera présente sur la scène du Mogador. Après Maillat, Nurieux, Dortan et Nantua, elle proposera avec bonheur sa comédie en deux actes *Hollywood me voilà*.

Rire et détente sont garantis car Les Bons Cop'Ain ont acquis une belle réputation et animent toujours avec brio leur interprétation.

Entrée : 10 euros pour les adultes, 5 euros pour les moins de 16 ans et gratuit pour les enfants.



La troupe Les Bons Cop'Ain lors de leur prestation à Maillat. Photo d'archives Roger Gros