

# À 60 ans, il réalise son rêve de toujours : être aux fourneaux dans son resto

**Reconversion professionnelle.** Licencié en 2013, Marc Relave rebondit très vite : le Stéphanois suit une formation de sept mois, via le Greta, afin d'obtenir un CAP Cuisine.

« **M**e remettre sur le marché du travail à 59 ans. Il n'en était pas question ! Qui voudrait recruter un cadre sup de mon âge ? », confie Marc Relave. Pas de quoi, pour autant, baisser les bras et rester dans les fichiers de Pôle Emploi en attendant l'heure proche de la retraite. Ce n'est pas le genre de la maison. Ce Stéphanois décide de transformer en atout sa déconvenue professionnelle, après vingt-sept ans passés dans la société d'import-export dans l'horlogerie qu'il a fondée à Lyon. Et de réaliser, enfin, « son rêve de toujours » : être aux fourneaux dans son propre restaurant.

« La cuisine, ça m'a toujours passionné. J'ai toujours adoré mitonner des bons petits plats pour mes amis. Cuisiner pour six personnes, pas de problème ! Pour quarante, ce n'est pas pareil. Il faut bien maîtriser les proportions », insiste le cuisinier en herbe. Obtenir un CAP Cuisine apparaît idéal. Il pousse la porte du Greta, rue Louis-Soulié à Saint-Etienne pour se renseigner : il connaît cette structure de l'Éducation nationale réputée pour ses formations pour les adultes cou-



Photo Philippe Vacher

« Cuisiner pour six personnes, pas de problème ! Pour quarante, ce n'est pas pareil »

Marc Relave

vrant la plupart des métiers. Fin septembre 2013, Pôle Emploi lui indique le déblocage du crédit pour parfaire ses connaissances. C'est parti pour sept mois de formation, « 35 heures par semaine, sans le moindre jour de vacances », soupire Marc Relave. Reste à trouver un employeur. « Je voulais des bons », précise le sexagénaire. Les Stéphanois Nicolas Treuil du Caffe de Sienna et Thomas Sauret de La Cour d'École le prennent comme apprenti. « C'est très sympa de la part de ces deux copains. Car dire à un vieux comme moi : "Épluche les patates", ça ne devait pas être simple mais cela a été extrêmement formateur », reconnaît Marc Relave.

La pratique, c'est une chose mais il y a aussi l'enseignement théorique. Exit les maths et le français. Les adultes en sont dispensés, Marc Relave planche sur la gestion, la comptabilité, les technologies culinaires et l'hygiène. Et le jeudi, comme les autres apprentis, il se perfectionne au service. Certes, il n'est pas novice : « Quand j'étais jeune, j'ai fait l'école hôtelière de Saint-Chamond où j'ai appris à faire le service dans les restaurants. De 16 à 24 ans, j'ai fait les saisons. Puis j'ai tout abandonné ».

Vient le jour de l'examen sanctionnant son apprentissage. Son CAP est validé. « Même si je ne l'avais pas eu, j'aurais lancé mon affaire, car aucun diplôme n'est demandé dans la restauration à l'exception du permis d'exploitation pour vendre de l'alcool », murmure Marc Relave.

Le voilà donc en quête d'un restaurant. Il scrute les ventes aux enchères. Il fait une offre pour Le Chalet de l'avenue de la Libération à Saint-Chamond. Le 8 octobre 2014, il devient

propriétaire de son resto. Ce sera Chez Muche. Un hommage au surnom de son papa, amateur du film de 1950, Topaze. Le 25 décembre 2014 : ses premiers clients viennent goûter sa cuisine.

« On approche les 200 couverts par semaine, réalisé uniquement à midi, sur cinq jours. Je suis très satisfait même si aujourd'hui rien n'est gagné », glisse Marc Relave, pas peu fier d'avoir créé trois emplois à temps partiel. « Ce n'est que du bonheur, même si c'est beaucoup de travail et que je ne me sors pas encore de salaire ». ■

Véronique Miot



« Ce n'est que du bonheur même si c'est beaucoup de travail », glisse Marc Relave, le patron de Chez Muche à Saint-Chamond. Photo José Clavelzolle

## QUESTIONS A CYRILLE FAYOLLE ET GÉRARD BOSSOLASCO

Respectivement directeur opérationnel et président du Greta For. Se

### « Un public très divers en termes d'âge et de qualifications au Greta For. Se »

Quel est le profil type des adultes qui font appel au Greta For. Se ?

Cyrille Fayolle : « Nous avons un public très divers en termes d'âge et de qualifications au Greta For. Se. Nous touchons les demandeurs d'emploi, les moins de 26 ans sans emploi, les salariés et aussi les particuliers qui souhaitent donner un nouveau tournant à leur carrière ou qui veulent simplement prendre des cours de cuisine. »

Gérard Bossolasco : « Pour résumer, on essaie de répondre à tous les besoins. »

Les certifications proposées couvrent des mutations du territoire. Quelles sont les spécificités pour le territoire de Loire Sud ?

C.F. : « Nous avons des remontées des besoins, par nos partenaires, comme Pôle

Emploi, les sociétés d'intérim, les entreprises ou les collectivités territoriales. Ainsi, en Loire sud, nous avons des demandes en textile, et aussi en industrie pour le Forez... »

Quelles sont les formations classiques et les nouveautés ?

C.F. : « Il y a les grands classiques comme cuisinier ou serveur : des métiers en tension où les besoins sont importants. Dans les demandes nouvelles, figurent les énergies renouvelables. »

L'offre évolue mais également les certifications...

C.F. : « En effet, nous ne proposons désormais pas uniquement celles dispensées par l'Éducation nationale. Par exemple, nous avons une certification assistant de comptabilité d'administra-



Cyrille Fayolle et Gérard Bossolasco. Photo Philippe Vacher

tion qui répond aux besoins croissants des TPE ou secrétaire médicale, particulièrement demandée par les hôpitaux. »

Quelles sont les demandes les plus récurrentes du public ?

C.F. : « Sans hésiter, nos demandes plus fortes sont en sanitaires et sociales avec les CAP petite enfance. Et depuis que les émissions télévisées de concours de cuisine se multiplient, nous avons beaucoup de demandes pour les formations culinaires. » ■

## En chiffres

2

C'est le nombre de groupements d'établissements (Greta) publics locaux d'enseignement présents dans la Loire : un à Roanne et le Greta For. Se (pour le Forez et l'agglomération de St-Étienne).

36

Lycées généraux et technologiques, lycées professionnels, collèges : au total trente-six établissements sont adhérents du Greta For. Se.

46

C'est le nombre de permanents au Greta For. Se. 28 sont formateurs, 18 appartiennent aux personnels administratifs et 6 sont conseillers en formation continue. S'ajoutent les 18 vacataires et prestataires extérieurs.

38

C'est le nombre de certifications proposées au Greta For. Se. Elles couvrent six filières : tertiaire/services, bâtiment, industrie, compétences générales/insertion, sanitaire et social et conseil en Ressources humaines.

2 450

C'est le nombre de stagiaires accueillis en 2014 au Greta For. Se. 128 étaient en situation de handicap. Au total, ces stagiaires ont cumulé 220 000 heures de formation.