

**MASSY** | Pour les sportifs professionnels, la fin de carrière se transforme parfois en « piège ». Pour protéger ses rugbymen, le RCME s'est rapproché de la faculté des métiers.

# Du ballon ovale aux fourneaux, ils préparent leur reconversion

William Minh Hào Nguyen

« **CELA NE RESSEMBLE** encore à rien, mais attendez que ça sorte du four avant de me juger », s'exclame Evrard Dion Oulai en admirant sa quiche qui prend forme tout doucement. Ce gaillard d'1,85 m pour 135 kilos de muscles, plus habitué des terrains de rugby que des fourneaux, a troqué le temps d'une journée son maillot pour un tablier blanc.

Lui et trois autres de ses coéquipiers – Tom Cusson, Namory Dosso, Fernandez Correa – sont venus découvrir ce mercredi les métiers de la cuisine à la faculté des métiers d'Évry.

## L'âge de la retraite, c'est autour de 30 ans

Ils évoluent au Rugby club Massy Essonne (RCME), en Pro D2, et sont les premiers volontaires à expérimenter cette année un programme d'échange entre leur club et l'institut de formation. L'objectif : encourager ces joueurs de haut niveau à planifier leur future reconversion. « Dans le monde du rugby une carrière se termine autour de 30 ans. Or, les joueurs ont tendance à s'éloigner des voies de formation professionnelle lorsqu'ils deviennent pros, contextualise Bruno Malecamp, vice-président du RCME. À terme, nos joueurs qui le voudront pourront suivre une formation à la Fac des métiers, avec qui nous avons créé des passerelles. »

Evrard Dion Oulai, deuxième-ligne de 28 ans, pratique le rugby au niveau professionnel depuis dix ans et ne se fait aucune illusion sur sa fin de carrière. « En deuxième divi-



Évry-Courcouronnes, ce mercredi. Quatre joueurs professionnels du RCME, à l'image de Fernandez Correa, lors d'un atelier à la faculté des métiers.

Erwan, l'apprenti cuisinier en binôme avec Evrard Dion Oulai, regarde les avancées du colosse novice tout en lui donnant des indications. « C'est plaisant de partager sa passion et puis ça nous change. D'habitude ce sont nous les CAP qui servons de commis de cuisine aux BTS. Là, on a l'occasion de diriger. On est les chefs. »

## « Je rêve de créer un restaurant »

Les rugbymen, qui partagent tous une passion pour la cuisine, sont appliqués. « C'est une chose de cuisiner chez nous. J'apprends de nouvelles techniques. Je pourrai épater mes amis avec mes super choux à la crème », sourit l'espoir Namory Dosso.

À quelques pas, ses coéquipiers ont une discussion un peu plus sérieuse : « Je rêverais de retourner en Côte d'Ivoire, mon pays d'origine, pour y créer un restaurant », confie Evrard Dion Oulai. Tom Cusson lui explique qu'il s'est déjà renseigné pour ouvrir un foodtruck. « Chacun d'entre nous a des envies différentes, mais on n'a pas choisi la cuisine par défaut », conclut ce dernier.

En mars, les rugbymen de Massy pourront découvrir un autre métier, le service en salle. L'école envisage également d'ouvrir des formations aux joueurs du club dans d'autres filières, notamment l'automobile.

sion, on peut gagner entre 2 500 et 12 000 €, c'est beaucoup, mais tous les sportifs ne gagnent pas autant que Mbappé ! L'après rugby, c'est quelque chose auquel on doit tous penser sérieusement. » Tom Cusson, tout juste 20 ans, vient de passer professionnel et pense lui aussi déjà à sa fin de carrière : « On signe des contrats de deux ans sans savoir si on sera renouvelé à la sortie. Et en cas de blessure, tout s'arrête, explique le jeune rugbman en cuisinant sur le plan de travail voisin. Beaucoup de joueurs tombent dans le piège en ne préparant pas la suite. Certains partent en dépression, voire dans l'alcoolisme. »

Midi approche. Dans la cuisine depuis 7h30, les joueurs de Massy poursuivent le travail au son des ustensiles de cuisine. On bat du fouet, on enfourne et on cisaille, pour confectionner quiche au fromage, côte de porc en sauce et choux à la crème. Grégory Dailly, le maître de formation vêtu d'un tablier noir, a assigné à chaque rugbman un binôme, un apprenti cuisinier en CAP de l'école. Rassemblant tous les apprentis cuisiniers autour d'une table, il explique la découpe d'un oignon. « Je sais comment faire ça », commente le pilier Fernandez Correa. Evrard Dion Oulai l'interrompt :



**Tous les sportifs ne gagnent pas autant que Mbappé !**

Evrard Dion Oulai, deuxième-ligne de 28 ans

« Menteur, tu sais juste manger des kebabs. » La salle est hilare. Tout le monde retourne à son poste dans une ambiance studieuse et bon enfant.

« Même si ce n'est qu'une journée de découverte, tous les rugbymen sont volontaires, apprécie le prof de cuisine. Il n'était pas prévu qu'ils se servent des couteaux par exemple, pourtant ils ont insisté pour apprendre. Et pour l'école, c'est un plus car cela permet de nous associer à un des plus grands clubs sportifs du département. » « On dirait d'ailleurs que les apprentis sont plus calmes aujourd'hui que les autres jours, ils sont impressionnés », taquine-t-il.

