

ENSEIGNEMENT ■ Deux lauréats en restauration au lycée Jean-Guéhenno

De l'or et de l'argent chez les apprentis

Être le meilleur ou la meilleure, Sylvain et Andréa, élèves en section hôtellerie et restauration au lycée Jean-Guéhenno, en ont rêvé pendant deux ans tout en potassant leurs cours.

Leur rêve est devenu réalité, après bien des heures de travail. Une belle réussite pour ces jeunes et une réelle fierté pour leurs professeurs et pour l'établissement.

Andréa Dell'Olio, 18 ans, vient d'obtenir la médaille d'or départementale et régionale du concours intitulé Un des meilleurs apprentis de France (MAF). Elle a également participé au concours national en septembre dernier à Paris, se classant parmi les trente-trois premiers sur six cents inscrits au départ.

Trois mois de travail

Sylvain Carrat, 17 ans, a quant à lui participé au concours des Maîtres cuisiniers de France, où il s'est classé deuxième en finale régionale, qui s'est déroulée à Bourges. Le 18 novembre prochain, il participera en Avignon, à



CUISINIERS. Les médaillés Sylvain Carrat et Andréa Dell'Olio.

la sélection de la demi-finale nationale.

Quand on les interroge sur leurs motivations, les deux jeunes gens ont les yeux qui brillent. Pour l'un comme pour l'autre, un concours c'est avant tout mettre en application leurs connaissances avec concentration et rigueur, et au final, se dépasser.

« Un concours est une épreuve autant physique que mentale, déclare Andréa. C'est environ trois mois de travail pour un jour fatidique. Le matin de l'épreuve, j'avais une boule au ventre. J'avais peur d'être ridicule. On vous remet un panier rempli d'ingrédients à utiliser avec des techniques obligatoi-

res. En quatre heures trente, j'avais quatre entrées à préparer et quatre desserts, avec râbles et cuisses de lapin à désosser et farcir de deux garnitures différentes et le dessert à base de mirabelles, pâte feuilletée et chocolat ».

« Ma place en cuisine »

Sylvain était, lui aussi, plein d'incertitudes : « Est-ce que j'en suis capable, est-ce que je vais y arriver ? Je voulais prouver à mes proches que j'avais ma place en cuisine. »

Une épreuve un peu différente de celle d'Andréa l'attendait, avec des fiches techniques reçues deux semaines à l'avance et la possibilité de s'entraîner sur le sujet avant le jour de l'épreuve. Entrée : gâteau de semoule à la crème de curry ; plat : pintade fermière, flan d'endives et mousseline de céleri ; dessert : crème caramel en ruban et crème Chantilly à l'orange. Andréa et Sylvain remercient les personnes qui les ont aidés à vivre cette aventure formidable. ■

Dominique Lavalette
correspondante

Berry Républicain 19 octobre 2013