

Les ouvriers de demain à l'honneur

Sept élèves de J.-Guéhenno participent aux finales du concours Un des meilleurs apprentis.

Ce sont très certainement les ouvriers de demain qui ont été mis en avant le 10 juin, salle Aurore, où était organisée la cérémonie de remise de médailles du concours "Un des meilleurs apprentis". Paul Ruellet, vice-président des Meilleurs ouvriers de France du Cher, était très satisfait du succès de l'édition 2015 : « Depuis quelques années, nous observons une augmentation continue du nombre de participants, c'est quelque chose dont on peut se féliciter. » Au total, ce sont 96 candidats qui se sont inscrits sur la base du volontariat au concours, représentant 7 établissements et 13 spécialités différentes. « Cela montre que les jeunes sont motivés et prennent leur avenir très au sérieux », précise Paul Ruellet.

Sept finalistes dans cinq catégories différentes

60 jeunes ont été médaillés au niveau départemental (21 médailles de bronze, 20 médailles d'argent et 19 médailles d'or). De

plus, 11 candidats ont reçu la médaille d'or régionale. Ces derniers sont en lice pour les finales nationales dans leurs catégories respectives. Le lycée professionnel Jean-Guéhenno est particulièrement bien représenté, avec sept candidats parmi les finalistes dans cinq catégories. « Cette année, nous sommes particulièrement satisfaits de l'investissement des élèves, environ 80 se sont portés volontaires », précise Chahir Dehmej, chef des travaux. Pour lui, c'est l'état d'esprit des élèves qui est d'abord à souligner : « Ils sont généralement motivés par la compétition. Et ils ont tous conscience de l'impact qu'une médaille peut avoir sur un C.V. au niveau des employeurs. » Les candidats devaient suivre un sujet imposé et avaient quelques semaines pour livrer leurs travaux. Ophélie Hubault, médaillée d'or départementale et régionale en cuisine froide, devait réaliser un plat avec une caille désossée, un milk-shake à la mangue et des choux à la crème. À 19 ans et actuellement en



Les prix ont été remis le 10 juin à la salle Aurore.

deuxième année de bac professionnel en option cuisine, elle est déjà allée en finale nationale l'année dernière. « J'ai hâte d'y être cette année, annonce la candidate. Ce sera une petite revanche pour moi car je n'aime pas trop les défaites. Mais je trouve le concours amusant, j'aime bien la pression, cela me pousse à l'excellence. » Autre finaliste de Jean-Guéhenno, Corentin Monlon, dans la catégorie Art du bijou et du joyau. « La pièce imposée était un bateau à fabriquer en maillechort (un alliage de cuivre, de nickel et de zinc, NDLR), précise-t-il. La fabrication s'est étalée sur six semaines de cours, avec un jour et demi d'atelier par semaine, entièrement dédié au concours. J'ai trouvé ça un peu stressant, car nous n'avons pas le droit à l'erreur. Mais nos professeurs considéraient que préparer ce concours était quelque chose

de naturel, il y avait un décalage assez drôle. » Celui qui est actuellement en deuxième année de CAP bijouterie-joaillerie a passé ce concours « pour enrichir mon dossier scolaire. Mais je ne m'attendais pas à gagner l'or et être finaliste national. Si je gagne, c'est champagne ! », annonce-t-il en rigolant. « Nous avons obtenu une médaille d'or nationale lors des trois dernières éditions du concours, précise Chahir Dehmej. Ce genre de concours nous permet de savoir où l'on se situe et permet aux élèves de s'évaluer et d'approfondir leurs recherches vers l'excellence. » Les résultats dans la catégorie Art du bijou sont attendus à la fin du mois de juin et la finale nationale de cuisine sera organisée à Paris au début du mois de septembre. Le suspense est entier. ■

Valentin Boudet



Corentin Monlon (à gauche) est le seul médaillé d'or régional catégorie Art du bijou et du joyau du lycée Jean-Guéhenno, récompensé pour son bateau en maillechort.



JEAN-GUÉHENNO AUX NATIONAUX

LES SEPT FINALISTES NATIONAUX DE JEAN-GUÉHENNO sont Ophélie Hubault en Cuisine froide ; Corentin Monlon en Art du bijou et du joyau ; Alexandre Lavenu en Sertisseur en haute joaillerie ; Dylan Gillet et Nathanaël Manche en Maintenance des matériels Parcs et Jardins et Manon Cosyns et Louann Duffourg en Vente-Action marchande.