

GUEBWILLER Finale régionale des Olympiades des Métiers en cuisine au lycée Storck

Des petits plats comme des grands

Le lycée Storck de Guebwiller accueillait hier une sélection régionale des Olympiades des Métiers. Sept candidats ont passé plus de neuf heures en cuisine pour envoyer quatre modules devant un jury de professionnel. Kevin Grucker, François Martin et Juline Valentinuzzi ont tiré leur épingle du jeu. Ils sauront le 10 février lequel intégrera la sélection alsacienne.



Juline Valentinuzzi fait partie du trio gagnant.

La cuisine n°3 du lycée Storck de Guebwiller est en pleine effervescence. Depuis 8h, sept candidats dont deux filles, qui postulent pour une place dans la sélection alsacienne des Olympiades des Métiers, sont au four et au moulin. Après une mise en place de plus de cinq heures, ils devront envoyer quatre modules à trente minutes d'intervalle devant un jury de professionnels composé de Louis Futterer (Aux Comtes de Hanau, Ingwiller), Emmanuel Lambelin (Golf de la Largue, Mooslargue), Jean-Christophe Perrin (CFA Storck) et Patrick Coutherut (CFA restauration à Colmar). Top Chef et Masterchef n'ont rien inventé ! Les concours culinaires chronométrés n'ont pas attendu la télévision pour faire des émules. Ces Olympiades sont une tradition de l'excellence. Les jeunes apprentis de moins de 23 ans font preuve d'une grande concentration au moment de préparer leurs recettes. Pour Jérémie, il n'y a pas de dépaysement. L'élève guebwillerois connaît les lieux comme sa poche. « Je prépare ma crème de poivron pour le potage. Je suis dans les temps, souffle-t-il. Je travaille comme d'habitude, le stress en plus avec le jury qui n'arrête pas de nous scruter. »

Un niveau d'exigence élevé

Car les professionnels ne se contentent pas de goûter. Ils détaillent également la technique, l'organisation et la propreté. « Nous regardons si la progression est claire. On remarque tout

de suite ceux qui ont été préparés et qui ont du potentiel. Cela nous permet d'en mettre certains hors course avant les dégustations, précise Emmanuel Lambelin. Ces jeunes sont sensés représenter l'élite alors le niveau d'exigence est plus élevé que d'habitude. » Pour faire partie de la sélection régionale, il faudra tout simplement être le meilleur. « Il est indispensable que ceux qui représenteront leur région voire la France soient les mieux armés avec un fort potentiel, résume Jean-Louis Steffen, conseiller technique national des World Skills France qui a été jury à cinq Olympiades en branche cuisine. Le jeune doit être prêt à affronter la concurrence. Au niveau international, il y a de l'amitié mais pas d'amis. »

Le trio de tête départagé le 10 février

Pour Juline, il s'agit déjà de faire mieux que son premier essai qui l'avait vu échouer au pied du podium alsacien. « L'expérience permet de mieux s'organiser mais pour la cuisine, la difficulté est renouvelée à chaque recette, insiste l'Alsacienne qui s'est présentée en candidate libre depuis Londres où elle travaille dans un hôtel quatre étoiles. C'est une belle expérience. » François, lui, prend ce test comme un révélateur. « Je vais pouvoir comparer mon niveau à celui d'autres apprentis, recevoir l'avis des chefs, indique celui qui est scolarisé au CFA d'Illkirch. Et puis sur le C.V., participer à une Olympiade c'est un bon point. »

Les minutes s'égrènent et les casseroles se réchauffent à feu doux. Caramel, émulsions de légumes, chocolat parfument les alentours sans perturber les candidats qui goûtent leurs



Pendant que certains jaugent leur casserole, d'autres s'activent sur leur plan de travail. PHOTOS DNA

plats pour être certains de la qualité. Non loin de là, des élèves du lycée Storck, qui pourraient un jour se laisser tenter par l'expérience, observent attentivement le comportement de leurs aînés. Pour l'occasion, ils font office de petites mains auprès d'un professeur ressource. Une bonne manière d'emmagasiner de l'expérience.

Après une dégustation de deux heures, le jury a pu établir qui des quatre Bas-Rhinois et trois Haut-Rhinois intègrent le trio de tête. Kevin Grucker (CFA Colmar), François Martin (CEFPPA Illkirch) et Juline Valentinuzzi ont été retenus par les professionnels. Ils sauront le 10 février lequel des trois intégrera la sélection alsacienne qui défendra la région à Clermont-Ferrand. Pour le lycée Storck, ce n'est pas la fin des concours. Le 8 février l'établissement accueillera le concours général des métiers. Un peu plus tard, c'est la sélection régionale du meilleur apprenti de France pour le service en salle qui aura lieu dans ses murs. ■

J-T-W



Un aperçu des plats envoyés devant le jury.

DIRECTION CLERMONT-FERRAND

Les Olympiades des Métiers, ce sont une quarantaine de professions qui structurent cette compétition organisée tous les deux ans. Hier, au lycée Storck de Guebwiller, ce n'était que la finale régionale dans la branche cuisine. Durant quinze jours en Alsace, les métiers des pôles industriel (chaudronnerie, mécanique, soudage...), BTP (charpente, plâtrerie, plomberie, etc.), automobile (peinture auto, technologie auto, tôlerie/carrosserie), agriculture (jardinier-paysagiste), nouvelles technologies (arts graphiques, imprimerie, web design...), services (bijouterie, art floral, aide à la personne, etc.) et alimentation (cuisine, pâtisserie/confiserie, service en salle) vont choisir leur représentant pour participer à la finale nationale qui se déroulera du 22 au 24 novembre à Clermont-Ferrand. L'équipe d'Alsace sera connue le 10 février. Les apprentis, compagnons, élèves de lycée professionnel, étudiants, jeunes salariés, qui ont tous obligatoirement en dessous de 23 ans, seront dès lors coachés pour donner le meilleur d'eux-mêmes aux sélections nationales. « Il y a une grosse préparation en amont, explique-t-on du côté du comité technique. Nous voulons qu'au moment de passer les épreuves ils soient dans leur bulle. »



Jérémie, élève du lycée CFA Storck, évoluait à domicile.

LE CHIFFRE

4

comme le nombre de modules à envoyer devant le jury par les sept candidats. En entrée, c'est un potage végétarien cuisiné à partir d'un panier dont les ingrédients étaient connus des apprentis avant cette finale régionale. Le poisson mystère à préparer n'était autre qu'une bonne truite. Le troisième module proposait de mitonner un poulet à présenter à la manière d'un coq au vin revisité et accompagné par des légumes dont les navets salés. Enfin, c'est un trio de pâtisseries miniatures qui a conclu l'épreuve avec une mousse au chocolat sur pâte, une tartelette sur une pâte brisée et un fruit à réinventer à sa manière.