

COUP DE CŒUR

Trophée Vaudard et concours France-Québec

ELLE EST BELLE, LA JEUNESSE !

Les élèves du lycée hôtelier de Chamalières ne ratent pas une occasion de briller, en duo – au Trophée Avenir Raymond Vaudard avec Mattéo Maury en cuisine et Clara Di Rosso en salle, médaillés d'argent – comme en solo grâce à Elisa Rousset, victorieuse du concours France-Québec.

Clara Di Rosso et Mattéo Maury, actuellement en 2^e année de BTS, partageaient la même destinée dans ce Trophée Avenir Raymond Vaudard, organisé chaque année par l'Académie nationale de cuisine et réservé aux élèves des lycées hôteliers et centres de formation de France. En cuisine, Mattéo a dû composer avec la raie – produit imposé – et le filetage en technique. « Pour les garnitures, j'ai proposé endive, navet et tourteaux, purée de panais et cerfeuil tubéreux », explique le jeune cuisinier. En salle, Clara était chargée de servir les plats, mais pas seulement : « Il y avait de nombreux ateliers : carafage, reconnaissance d'un plateau de 15 fromages dont dix AOP, commercialisation, réalisation d'un cocktail sans alcool, dressage d'une table étoilée, dégustation de champagnes blanc et rosé et culture générale autour de la gastronomie... » De quoi avoir quelques coups de chaud mais les deux s'en sont particulièrement bien sortis avec une deuxième place au général grâce à la 2^e place du chef pour la partie cuisine et à la 2^e place de Clara pour le service. Mieux, Clara a remporté le premier prix pour la reconnaissance des fromages – « J'avais un bon feeling, je fais 12 ou 13 sur 15 » – et Mattéo, qui se dit pourtant plus salé que sucré, le premier prix en dessert grâce à sa tartelette soufflée, billes de pommes cuites sous vide dans du cidre et vanille, compote de pomme. Un très beau résultat donc pour ces deux jeunes gens, titulaires d'un Bac S et qui ont fait le choix d'une réorientation alors qu'ils avaient entamé des études en STAPS (sport) pour lui qui voulait devenir kiné, et en sciences pour la santé pour elle. La période de Covid, des stages et jobs d'été en restauration en ont décidé autrement grâce à de belles rencontres.

En terminale STHR, Elisa Rousset s'apprête déjà à passer le bac, à la fin du mois de mars : « Ça va être chaud ! », sourit la lycéenne. Pour sa première expérience, lors de la finale régionale du concours France-Québec, Elisa a signé sa première victoire grâce à un poulet bourbonnais AOP en croûte « avec moutarde de Charroux » et des piquenchâgnes, « spécialité bourbonnaise à base de pâte à pain sucrée, poire pochée et sirop d'érable pour le clin d'œil au Québec », pour huit convives. « J'ai effectué quatre entraînements au lycée, puis chez moi pendant les fêtes avec dégustations ». Le jour du concours, pas de panique mais une belle surprise : « J'étais plutôt cool, je savais ce que j'avais à faire, mais je ne m'attendais pas à gagner. » Grâce à la meilleure note obtenue pour son dessert, la lauréate a aussi été intronisée par la Confrérie moulinoise du piquenchâgne. Après son bac, direction Belleville-en-Beaujolais le 27 avril pour la finale nationale de ce concours France-Québec pour celle qui avait pris l'habitude de cuisiner pour sa famille en raison des emplois du temps chargés de sa maman infirmière et de son papa plombier, avant de décider d'en faire un métier. « Puis ce sera un BTS à Chamalières ou un Bachelor en arts culinaires... On verra. »

Au lycée, les professeurs et coachs – Jean-Luc Frémeau, Frédéric Huret, Gaëlle Frémeau, Guillaume Monnot – et les goûteurs officiels – famille et chanceux colocs – peuvent être fiers. Elle est belle cette jeunesse.

Jérôme Kornprobst



© Beys