

Gérardmer

Un concours synonyme d'excellence



Une sélection de jeunes apprentis en hôtellerie-restauration ont récemment rivalisé d'ingéniosité et de savoir-faire.

Le lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Jean-Baptiste Siméon Chardin accueillait vendredi une nouvelle édition du concours du meilleur apprenti du département organisé par la Fédération de l'Industrie Hôtelière des Vosges (FIH). Ils'agissait donc d'une épreuve réservée aux apprentis qui évoluent en salle et en cuisine, deux branches dans chacune desquelles 5 prétendants avaient préalablement été sélectionnés afin de donner le meilleur de lui-même et espérer remporter ce prix synonyme d'excellence.

Côté salle, les prétendants avaient la lourde tâche de mettre en valeur des plats préparés en cuisine par leur service, leurs compétences, leur aisance ou encore leur sens de l'accueil. Car n'oublions pas que le client va également juger la qualité d'un restaurant par la façon dont il sera reçu et servi et que le serveur est un maillon incontournable de la chaîne qui lie la cuisine à la table. Emmanuel Martinaud de la Brasserie du Commerce d'Epinal et ses deux confrères du jury étaient présents pour s'en assurer.

Côté cuisine, un dessert et un plat de résistance étaient à préparer dans les cuisines du lycée gérômiois et sous les yeux de trois membres du jury technique avant que les créa-

tions des concurrents ne soient jugées par les trois représentants du jury dégustation.

Parmi ces derniers, on retrouvait notamment Julien Jeanselme, chef de l'hôtel-restaurant de La Jamagne à Gérardmer, établissement qui avait reçu le concours du meilleur apprenti de Lorraine en 2009. Nicolas Rieffel, ancien participant de l'émission Master-Chef, ou encore Nicolas Fix, président des chefs de cuisine des collectifs d'Alsace, étaient également de la partie.

Autant dire que chaque détail avait son importance face à ces personnalités chevronnées qui ont été séduites par le suprême de pintade enduit de vinaigre de cidre et sa garniture originale ainsi que par la tartelette aux fruits rouges accompagnée d'une poire pochée concoctée par Laura Antoine.

En salle, c'est Pauline Berhaut qui s'est démarquée par sa prestance, ses connaissances et son assurance dans l'exécution des gestes liés au service.

Les résultats

Cuisine : 1. Laura Antoine ; 2. Charles Bolmont ; 3. Cindy Rollet.

Restaurant : 1. Pauline Berhaut ; 2. Andréa Monchaillon ; 3. Florian Albert.