

formation

Un concours dans les cuisines de Saint-Jo



Philippe Panis, président de l'UMIH, a supervisé les élèves de Christian Déléris dans leur travail. /Photo DDM

Un concours qui prend de l'envergure, c'est celui des « Toqués de l'Aveyron », organisé par l'UMIH (Union des métiers et industries de l'hôtellerie) et son président Philippe Panis. « Il monte en gamme », appuie Christian Déléris, enseignant au lycée hôtelier Saint-Joseph et qui fait participer ses élèves à ce concours de cuisine. Ainsi, mercredi après-midi, douze d'entre eux, par binômes de deux, en classes de première, terminale ou mention complémentaire pâtisserie, ont

composé un menu complet à partir d'un panier de marchandises imposées. Ils devaient ainsi travailler des pieds de cochon pour l'entrée, des filets de truite en plat principal et confectionner un dessert à partir de pommes. Leurs plats ont été jugés par un jury de professionnels, composé de Stéphane Amalric, le chef de Côté saveurs à Villefranche ; Gauthier Vernhes, second à L'Oustal del Barry à Najac, et Pierre Mouly, chef pâtissier saisonnier, ces deux derniers étant

d'anciens élèves du lycée. Grâce au soutien du Pavillon du Causse, du magasin Carrefour et de VP Sport, tous les participants ont été récompensés. Et les deux binômes vainqueurs vont participer, le 4 décembre prochain, à Rodez, au concours départemental où ils seront confrontés à quatre autres binômes : deux de la chambre de métiers et deux du lycée hôtelier de Millau, établissement participant pour la première fois à ce concours, qui prend bien de l'envergure.