

Les Toqués sont Villefranchois

Les futurs gagnants, le binôme du lycée hôtelier Saint-Joseph de Villefranche-de-Rouergue, s'appliquent dans la préparation des mets. /Photo DDM, MCB



Les élèves du lycée hôtelier Saint-Joseph ont remporté à domicile ce concours départemental de cuisine sous l'égide de chefs.

• page 19

Escargots, poulet et potimarron au menu des Toqués

l'essentielle

Le concours de cuisine Les Toqués de l'Aveyron s'est déroulé pour la première fois à Villefranche-de-Rouergue et ce sont les candidats de son lycée hôtelier qui ont été récompensés.

Chaque année depuis six ans maintenant, la chambre de métiers de l'Aveyron et l'Union des métiers de l'industrie hôtelière (UMIH) organisent le concours de cuisine Les Toqués de l'Aveyron. Depuis moitié moins de temps, les lycées hôteliers Saint-Joseph de Villefranche-de-Rouergue et Jean-Vigo de Millau participent à cette manifestation.

Trois produits, trois heures

C'est ainsi que l'édition 2018 du concours s'est déroulée pour la première fois dans la Bastide Royale entre trois équipes, certaines mixtes, et chacune composées de deux concurrents. Des binômes associant volontairement des niveaux différents (terminale et première pour les lycées, bac pro et CAP pour la chambre de métiers).

Ces derniers ont trouvé dans leur panier des escargots, une volaille,



Un des concurrents en train d'émincer le potimarron. /Photo DDM, MCB

et du potimarron. « À eux ensuite d'imaginer une entrée, un plat et un dessert avec ces produits de base dans un temps imparti de trois heures », indique Michel Santos, président des restaurateurs de l'UMIH. Au fur et à mesure de leurs préparations, les quatre jurés (des restaurateurs de Villefranche et de Millau membres de l'UMIH ainsi qu'une ancienne gagnante du concours) et devaient évaluer leur travail et

leur organisation tout comme la propreté. Ces garçons et ses filles ont dû cuisiner pour quatre personnes et dresser la table pour deux personnes. Les jurés se sont ensuite attachés à la présentation des mets et à leur dégustation.

Victoire du binôme de Villefranche de Rouergue

Cette édition 2018 a vu la victoire du binôme du lycée hôtelier Saint-Joseph de Villefranche de

Rouergue, Olivia Morand et Alex Queval. Si « le concours a été très serré », comme le confie Michel Santos, les jeunes Villefranchois ont fait la différence sur le dessert « digne d'un restaurant étoilé ». Ils ont confectionné une « Sphère aux deux chocolats avec coing glacé et potimarron confit ». Rien que le nom met déjà l'eau à la bouche...

Le lycée hôtelier Saint-Joseph de Villefranche de Rouergue compte une soixantaine d'élèves qui viennent suivre, après la 3e, des cours de cuisine pour la plupart, ou bien des formations de commercialisation et service en restaurant (CSR). Un cursus que certains cherchent à parfaire en évoluant vers un BTS ou bien vers certaines formations parallèles. Quoi qu'il en soit, pas de soucis pour dénicher un emploi après ce passage au lycée hôtelier car « nous avons beaucoup de demandes de professionnels de la restauration », confirme Christian Deléris, professeur depuis 35 ans dans l'établissement villefranchois. Auréolé de la victoire de ses élèves, le lycée Saint-Joseph de Villefranche-de-Rouergue peut s'enorgueillir, à juste titre, de la qualité de ses enseignements.

Marie-Christine Bessou