

## Charline, Yann, Bastien et Louis représenteront Saint Joseph aux « Toqués de l'Aveyron »



Pas facile à travailler le filet de truite. Mais on garde le sourire...

Les cuisines de Saint-Joseph étaient en effervescence mercredi dernier à l'occasion de la première étape du concours « Les Toqués de l'Aveyron » organisé par la chambre des métiers et de l'artisanat (CMA) et l'UMIH 12 (Union des Métiers de l'Industrie et de l'Hôtellerie). Douze élèves du lycée hôtelier, soit six binômes, participaient en effet à cette sélection afin de représenter l'établissement lors de la finale le mois prochain à Rodez. Un panier rempli de bons produits était ainsi à leur disposition et les six binômes devaient en quatre heures concocter une entrée à base de pied de cochon, un plat avec des filets de truite et un dessert autour de la pomme. Sous l'œil avisé des profs de cuisine de St Joseph, Christian Délérès et Stéphane Soulard, les élèves ont pu profiter des conseils précieux de chefs renommés à l'image de Stéphane Amalric (Côté Saveurs), Gauthier Vergnes (second à l'Oustal Del Barry à Najac) et du chef pâtissier saisonnier Pierre Mouly qui composaient également le jury. Car il fallait bien départager ces six binômes ! Seuls deux d'en-

tre eux étaient en effet sélectionnés pour la grande finale qui regroupera cette année, pour une première, quatre élèves du lycée hôtelier de Millau et quatre élèves de la chambre des métiers : « Nous avons voulu associer toutes les écoles hôtelières de l'Aveyron » précise le président de l'UMIH Pierre Panis. Un concours qui prend de l'ampleur, à l'image des jeunes de St Jo qui sont de plus en plus nombreux à y participer. « Ils n'ont pas l'habitude de prendre part à des concours et sont pour la plupart novices. Mais c'est un très bon exercice, bien différent des examens » confie en souriant Christian Délérès, appuyé par Pierre Panis qui évoque « des jeunes drôlement motivés » et talentueux, « à l'image de la précédente édition où nous avons vu de très belles assiettes ». Le jury n'aura pas non plus été déçu cette année et après une longue réflexion, il a désigné Charline Lenoir et Yann Aguiar, ainsi que Bastien Gay et Louis Rigal comme heureux gagnants de cette journée. Les quatre apprentis cuisiniers représenteront donc l'établissement le 4 décembre prochain dans les cuisines de la CMA de Rodez



Le chef Stéphane Amalric a pu prodiguer quelques conseils avant de devoir départager les six binômes.



pour le verdict final de cette cinquième édition des « Toqués de l'Aveyron ». Le thème sera identique, avec les mêmes produits imposés, il ne restera plus qu'à faire parler son talent et son imagination pour épater le jury.

En attendant, les six binômes villefranchois ont été récompensés, notamment grâce aux différents partenaires de la manifestation culinaire comme VP Sport, Carrefour ou encore le Pavillon du Causse. **P.-A. Morini**