

St Joseph : Olivia Morand et Alex Quéval remportent « Les Toqués de l'Aveyron »

Parrainé par l'UMIH 12 (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de l'Aveyron), la finale du concours « les Toqués de l'Aveyron » désormais en alternance entre Rodez Millau et Villefranche, se déroulait lundi dans les cuisines du lycée hôtelier Saint-Joseph.

Elle a réuni 12 élèves travaillant en binôme, un chef et un commis, venus de la Chambre des Métiers (Rodez), du lycée hôtelier Jean Vigot (Millau) et du lycée hôtelier Saint-Joseph, des futurs maîtres queux qui se sont affrontés au piano afin de délivrer la quintessence de leur inventivité culinaire.

Trois plats étaient imposés (entrée-plat-dessert), fruits d'un panier de trois produits, escargots, volaille et potimarron, à partir desquels il fallait inventer. Les duos mixtes villefrancois Olivia Morand-Alex Quéval et Mattéo Percheron-Prune Bauby ont respectivement opté en entrée pour un tourbillon d'escar-



Les participants au concours entourés du jury.

gots croquants en écume et des ravioles d'escargots chorizo et samoussa Roquefort.

En plat, Ballotine mousseline, rosace de carotte et pommes de terre confites et ballottine de poulet en triple cuisson.

Enfin en dessert, sphère de chocolat, coing glacé, potiron confit et crème de coing et mousse de potiron sur biscuit.

Les participants disposaient de 3 heures pour élaborer leurs plats en toute liberté, selon leur inspiration du moment.

Le jury composé des chefs du restaurant de Brousse-le-Château, du Relais de Farrou, du Saint-Exupéry et de Laura Pelou, 2ème gagnante du concours, a noté en deux temps, d'abord la production-hygiène puis la présentation-dégustation. Chaque poste a préparé pour 4 person-

nes et dressé 2 assiettes, une en présentation, l'autre en dégustation. Un concours organisé de main de maître par Christian Délérès, qui place le curseur toujours plus haut au fil des ans, remporté par un binôme faisant honneur à l'établissement villefrancois.

Le podium des « Toqués de l'Aveyron » 2019 :

1^{er} : Olivia Morand et Alex Quéval (Lycée hôtelier St-Joseph)

2^{ème} : Raphaël Mendès et Patrice Lopez (Lycée hôtelier Jean Vigot Millau)

3^{ème} : Nathan Albinet et Pierre Saget (Chambre des métiers Rodez)

Les 3 premiers binômes difficilement départagés ont été récompensés de cadeaux offerts par les enseignes Carrefour, VP Sport, Pavillon du Causse et Maison Artimat.

Le Villefrancois le 07-02-2019

Et la soirée Bras fait le plein...



Les élèves de St Joseph, entourés des chefs Régis Saint-Geniez, Simon Piefort et de leur professeur Julien Camanileve (à gauche), préparent activement la soirée Bras au restaurant d'application.

Le restaurant d'application du lycée hôtelier Saint-Joseph avait fait le plein jeudi dernier à l'occasion de la soirée « Bras » proposée par les élèves de l'établissement.

Deux chefs de la prestigieuse maison aveyronnaise, le chef de cuisine Régis Saint-Geniez et le chef pâtissier Simon Piefort, avaient fait le déplacement de Laguiole pour aider les élèves dans l'élaboration de leur menu : « Les jeunes étaient assez stressés de travailler avec de si grands noms, mais aussi excités et fiers d'être à leurs côtés » confie le professeur Julien Camanileve, qui, ancien élève de St Joseph et également ancien stagiaire et sala-

rié de chez Bras, avait sollicité les deux professionnels pour se rapprocher au plus près de l'esprit la Maison. Rigueur et implication étaient donc au menu de cette journée pas comme les autres : « Les élèves se sont servis du livre de recettes de Michel Bras pour choisir les mets qu'ils allaient proposer. Ils avaient travaillé les plats en amont pour se rapprocher au maximum de ce qu'il fait. » Filet de bœuf d'Aubrac, filet de turbot ou encore le dessert phare de chez Bras, le coulant au chocolat, étaient ainsi proposés aux 45 convives du restaurant d'application qui affichait complet depuis plusieurs semaines. Une très belle expérience pour les

Terminales Bac Pro, au nombre de onze en cuisine, ainsi que pour leurs camarades de classe qui assuraient le service en salle, bien secondés par les premières années de l'établissement : « Je leur ai conseillé de regarder tous leurs gestes, leur façon de faire... Ce n'est en effet pas tous les jours qu'ils pourront collaborer avec de si grands chefs » conclut le professeur Camanileve, épanoui aux côtés des élèves pour cette première année au sein de l'établissement.

> À noter, le restaurant d'application est ouvert à tous, les mardis, jeudis et vendredis midi, ainsi que les jeudis soir. Pour une mise en bouche des menus, se rendre sur le site de l'établissement. Pensez à réserver !

