

# Province de Luxembourg

L'Avenir  
du Luxembourg

AL 15



La Croix-Rouge et  
le droit humanitaire

## Le meilleur apprenti-restaurateur est Rochois

Hervé Thomas, un Rochois de 19 ans, a remporté le titre de meilleur apprenti-restaurateur.

**L' S'APPELLE** Hervé Thomas et il a dix-neuf ans. Grâce à lui, pour la troisième année consécutive, le Centre de formation de Libramont vient de récolter une nouvelle distinction.

C'est un fait unique dans les annales de l'Institut de formation pour PME (IFPME).

Aucun de ses centres n'avait encore jamais réalisé une telle performance. David Gauthier en 1998 et Sébastien Saive l'an passé avaient ouvert la voie du succès.

Tous deux travaillent toujours dans l'établissement où ils ont accompli leur apprentissage. C'est au « Moulin Hideox » à Noirefontaine (Bouillon) pour l'un et à la « Villa Romaine » à Nadrin (Houffalize) pour l'autre.

### En famille

Hervé Thomas habite à La Roche. C'est là, dans l'établissement de ses parents, « La Sapinière », qu'il a fait son apprentissage. La proximité de ses parents ne lui a pas nécessairement facilité la tâche. « Nous nous sentions plus responsables », explique son père. Celui-ci exige au quotidien des qualités nécessaires à tout travailleur indépendant : rigueur et prudence, audace et innovation tout à la fois.

Depuis trois ans aussi, Hervé Thomas fréquente le centre de formation de Libramont. Il y est à l'écoute de formateurs professionnels indépendants : MM. Schroeder, Baillet et Feller.

### « Les Senteurs de Lys »

Attardons-nous un instant sur ce fameux concours qui vient de sacrer Hervé Thomas. Il se déroule en deux parties.

Le jeune restaurateur a tout d'abord officié en cuisine. Il y a préparé des filets de truite en guise d'entrée. Pour le plat principal, il a opté pour une côte à l'os grillée accompagnée de légumes imposés. Le menu s'est poursuivi par une présentation de fromages et un dessert à base de melon. Mais ce n'était pas tout. Hervé Thomas devait encore prouver son savoir-faire en salle.

Il lui incombait donc de dresser la table, de découper les viandes et d'assurer le service des vins et des bières.

De plus, le futur lauréat ayant à



Hervé Thomas, le meilleur apprenti-restaurateur, en compagnie de ses parents et d'Yvon Moline, directeur du Centre de formation.

marier les vins avec les plats, le jury n'a pas manqué d'interroger Hervé Thomas sur les produits de la truffe. Un concours aux conditions difficiles, mais la technique de travail du jeune homme a séduit. De même d'ailleurs que sa façon de présenter et de garnir les assiettes. Hervé Thomas n'en restera pas là.

Il est occupé à parfaire sa formation en suivant les cours de cuisine et de connaissances en gestion. Et, sur les hauteurs de La Roche, Hervé cherche un objectif. Ce sera de faire connaître et apprécier une salle de réception dont le nom, « Les Senteurs de Lys », révèle déjà son programme.