

Triomphe luxembourgeois au concours culinaire Ardennes-Eifel



Gérard Raphael (à droite sur la photo) et son patron, Eddy Mertes, du restaurant La Régalade à Arlon

De tous les cuisiniers de la grande région, les Luxembourgeois sont les meilleurs!

En 20 ans d'existence, le concours culinaire Ardennes-Eifel s'est taillé une très appréciable réputation. Consacré aux desserts, il réunit chaque année à Revigny (non loin de Charleville, en France), l'élite des cuisiniers qu'ils soient élèves, apprentis ou professionnels de la grande région.

Cela suffit à mettre en exergue la superbe performance des Luxembourgeois qui ont emporté la totalité des prix de ce concours dont le thème était, cette année, «Chocolat et Grand-Marnier».

L'immense satisfaction des élèves et des enseignants

Eric Schroeder, professeur au Centre de formation des classes moyennes de Libramont, avait sélectionné la crème de ses élèves pour se rendre mercredi à Charleville. Bien entendu, le maître espérait une victoire ou un titre groupé... «En y allant,

sous la forme d'une boutade, je disais que les trois premières places au général plus le Prix d'Excellence seraient de moi un homme heureux, explique-t-il. Vu les résultats ob-

tenus, inutile de vous dire à quel point ma satisfaction est grande».

Un véritable triomphe était en effet au rendez-vous puisque Yann Desmaret (élève à Libramont et apprenti à l'hôtelier du Prieuré de Conques à Herbeumont) a remporté le classement général avec une note de 16,2. Il devance d'un dixième de point Sébastien Blaise (un Arlonais d'origine qui exerce son talent dans un restaurant grand-ducal). S'ensuivent au classement, Hervé Thomas (élève à Libramont et taurant Les Senteurs de la Lys, à La Roche, meilleur apprenti de Wallonie l'an dernier, avec une note de 15,9, et Sébastien Saive avec 15,5 (lui aussi élève à Libramont).

Ils ont relégué à bonne distance la concurrence venue de France, du Grand-Duché et d'Allemagne.

Le résultat est tout simplement remarquable. «C'est presque inespéré que la Belgique remporte la totalité des prix, souligne Daniel Feller, traiteur à Arlon et membre du jury du concours international depuis 10 ans. Néanmoins, cela semble logique tant la présentation et la finesse du goût étaient au-dessus

Le résultat semble logique tant la présentation et la finesse du goût étaient au-dessus

de tout en main puisque dans le jury on retrouvait des gens comme Bruno Cophignon, chef-adjoint de cuisine à l'hôtel Marignan de Paris, résidence du premier ministre français.

ERIC SCHROEDER

Créativité, originalité: les forces de la formation

Au Centre de formation des classes moyennes de Libramont, section Horéca, le credo tient en trois mots: créativité, originalité et découverte.

«L'époque où l'on apprenait aux élèves comment faire un œuf à la russe est révolue, explique Eric Schroeder, enseignant. Nous partons du principe que tous ces jeunes se feront un jour les patrons de leur propre restaurant. Et qu'ils devront dès lors accorder leur carte à leur clientèle. C'est pour cela que nous les poussons à chercher, inventer des recettes... et non pas se contenter des bases qui se trouvent dans les livres. Pour le concours Ardennes-Eifel, je ne les ai pas aidés. Ils étaient dans l'obligation de créer avec originalité et de se débrouiller. Je pouvais toujours leur donner un conseil, tout comme le font leurs patrons avec qui ils passent beaucoup de temps.»

Merci aux patrons

Une méthode qui porte ses fruits. Hervé Thomas, concours, a été élu l'an dernier meilleur apprenti de Wallonie. Une récompense qui vient couronner un travail de longue haleine. «Mais surtout un travail collectif, poursuit M. Schroeder. Car le Centre ne serait rien sans les patrons qui accueillent ces jeunes. Yann Desmaret par exemple a été épaulé par son patron et son chef de cuisine durant des semaines afin d'être prêt pour le concours. Les lauréats ne doivent pas se vanter de leur victoire. Ils ont aussi l'amour du métier, à véritablement les former pas à pas.»

Et en guise de conclusion, le professeur ajoute: «Nous plantons des arbres et durant des années on les arrose. Quand ils portent leurs fruits, c'est magnifique.»

N.Ld

GERARD RAPHAEL

«C'est une belle récompense...»

Gérard suit les cours du Centre de Libramont. Il est aussi apprenti au restaurant La Régalade à Arlon. Avec toute l'assurance de ses 20 ans, il s'est présenté mercredi au Prix d'Excellence du concours culinaire Ardennes-Eifel. Compétition pour laquelle il était qualifié d'office vu sa seconde place, l'an dernier, au concours général.

Avec brio, il s'est imposé dans la catégorie la plus exigeante qui soit. «En tout cas, ce concours n'était pas pour moi une obligation, confie-t-il. Même si il y a tous les jours, c'est évident, l'envie de se frotter à d'autres candidats. Le concours Ardennes-Eifel a une très bonne réputation. Certains concurrents passent des mois à préparer la recette qui, espèrent-ils, convaincra le jury. Gagner est donc une belle récompense.»

D'ici un peu moins d'un an et demi, il aura achevé sa formation, tant en ce qui concerne la cuisine que la gestion administrative. «Entre les cours et le travail, je n'ai pas eu beaucoup le temps de me préparer. J'ai réfléchi à ma recette et je me suis lancé. A l'école on nous pousse à travailler par nous-mêmes. C'est ce que j'ai fait. Bien entendu, avec les copains de classe, on s'échange des petits trucs ou on discute de certaines idées. Les professeurs aussi nous guident beaucoup, tout comme mon patron (Eddy Mertes) avec qui j'ai eu l'occasion de discuter de mes idées.»

Le concours, c'est du travail en temps réel. Une mise en situation plus vraie que nature. «Comme j'ai participé l'an dernier, je n'étais pas trop stressé. Mais si quelque chose ne va pas... il faut trouver de suite une solution et par soi-même. C'est un exercice exigeant. De plus, tout est coté: l'hygiène, le tour de main, la présentation et la préparation en elle-même.»

Gérard malgré ce résultat remarquable, ne fanfaronne pas. Hier, il accueillait les clients à La Régalade. Comme si de rien n'était. Des rêves, il en a encore beaucoup. Ouvrir son restaurant en est un. «Obtenir le titre de meilleur apprenti de Belgique me ferait aussi plaisir.» Vu le talent qui semble être le sien, c'est sans doute pour demain.

N.Ld

Prix d'Excellence pour Gérard Raphaël

Avec un tel palmarès, la Belgique s'est bien entendu imposée également au classement par pays (avec une note moyenne de 15,74).

Le Prix des Gourmets, décerné par des amateurs sur le seul critère de la saveur, a été remporté haut la main par Yann Desmaret, encore.

La cerise sur le gâteau a été apportée par Gérard Raphaël qui a remporté le Prix d'Excellence. Un concours réservé ex-

clusivement aux trois premiers lauréats du concours général des années antérieures. L'an dernier il était monté sur la seconde marche du podium.

Ces excellents résultats, obtenus à l'échelle internationale, prouvent tout le savoir-faire de ces futurs chefs et démontrent par la même occasion la qualité de l'enseignement qui leur est prodigé, tant au Centre de formation libramontais que de la part des patrons qui leur inculquent patiemment leur art.

Nicolas LEONARD



Le trio luxembourgeois qui a récolté les lauriers au 20ème Concours Culinaire Ardennes-Eifel: Hervé Thomas, Yann Desmaret et Sébastien Blaise