

## Lou n'a fait qu'une bouchée des petits lapins

Lou n'a fait qu'une bouchée des petits lapins: derrière ce titre en forme de clin d'œil, une belle réalité: c'est la Veveysanne Lou Koenig, en apprentissage à l'Hôtel *Suisse & Majestic* de Montreux, qui a remporté samedi dernier la 15<sup>e</sup> édition du Concours du meilleur apprenti cuisinier vaudois 2012, en époustouflant le jury par sa parfaite et surtout goûteuse maîtrise des deux râbles de lapins soumis à la sagacité des concurrentes et concurrents.

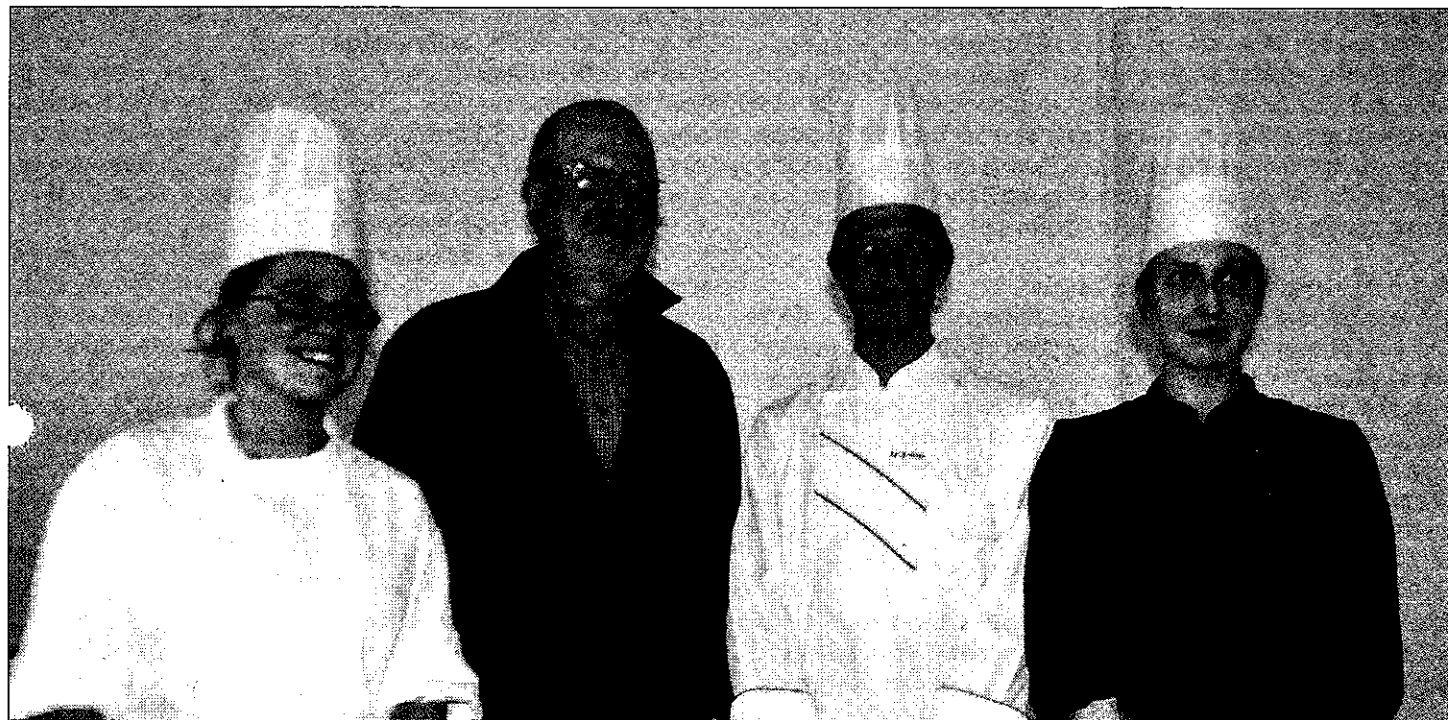
Parfaitement organisé par l'Ecole Professionnelle de Montreux, sous la houlette efficace de Stéphane Vaucher, le rendez-vous a une fois de plus bénéficié du soutien actif de l'Amicale vaudoise des Chefs de cuisine que préside Jean-Pierre Golay et d'*Aligro Marché de Gros*, représenté sur place par Christian Ochsner, responsable clientèle.

Huit candidates et candidats étaient en lice, sélectionnés sur la base de leurs recettes: ils ont disposé de cinq heures pour préparer deux râbles de lapin et un mets surprise composé d'une mousse aux pommes. Le jury, composé de 14 professionnels de la branche, s'est déclaré impressionné par le travail des concurrentes et concurrents, tant en ce qui concerne la présentation que l'harmonie des plats présentés. La plupart des jeunes ont estimé le moment du dressage comme le cap le plus stressant de l'épreuve.

Plusieurs personnalités bien connues de la restauration étaient également présentes lors de la journée, en particulier l'ancien professeur à l'Ecole Hôtelière de Lausanne Robert Lugeon et le grand cuisinier Francis Chibrac, toujours en belle forme.



Robert Lugeon, toujours l'œil perçant et l'esprit vif: un grand professionnel. / Photos Marion K.



Le trio du podium, en compagnie de Jean-Pierre Golay, Président de l'Amicale vaudoise des chefs de cuisine, association qui vient de décider de l'octroi régulier d'un fonds de soutien aux apprentis engagés dans des concours. On reconnaît, de gauche à droite, Tessa Jousson, troisième, Pina Alvar, deuxième, et la grande gagnante, Lou Koenig.

### Lou en finale pour le Poivrier d'Argent

La victoire est finalement revenue à Lou Koenig «20 ans» qui effectue actuellement son apprentissage au *Suisse & Majestic* de Montreux. Elle représentera donc le canton de Vaud lors du prochain Concours (Suisse romande et Tessin) du «Poivrier d'Argent» qui aura lieu le 17 mars prochain à La Chaux-de-Fonds. La deuxième place est revenue à Pina Alvar, de Châtel-St-Denis, déjà en lice l'année dernière, en apprentissage à l'*Ermitage* au Lac de Clarens, devant Tessa Jousson, de l'Isle, en formation auprès du DSR Philip Morris.

On trouve ensuite, en classement ex-aequo, et ici sans aucune notion de position, Valène Joset, apprentie à l'Hostellerie Chez Chibrac, Ophélie Genillard, du Mirabeau Lausanne, Eddie Ecoeur, de la Résidence Rive-Reine, Nestec SA, Marie-France Cuérel, apprentie à la Maison de retraite de Burier, et Grégory Domenig de l'EMS La Rosière. Le cocktail de *finger food* qui a suivi la proclamation du palmarès a également été signé par les apprentis de l'Ecole, sous la conduite de Pierre-Alain Michel et Philippe Pasche.

A noter enfin que la gagnante, en plus des prix du concours, bénéficiera d'un stage professionnel de trois jours chez Benoît Viollier, futur grand maître de Crissier, obtenu auprès du grand chef par Jean-Pierre Golay, au nom de l'Amicale vaudoise des Chefs de cuisine.

Jean-Charles Kollros