

Régions > Montagnes neuchâteloises

18.03.2012, 08:39 - Montagnes neuchâteloises

Actualisé le 20.03.12, 08:54

Le Poivrier d'argent récompense un apprenti cuisinier de Carouge



La compétition, qui permet aux apprentis cuisiniers de faire montre de leurs talents, se déroulait pour la première fois ailleurs qu'à Montreux.

© Richard Leuenberger

Le Genevois Jérémy Chambacher a remporté samedi soir à l'Usine électrique de La Chaux-de-Fonds, le Poivrier d'argent qui récompense le meilleur apprenti cuisinier de Suisse romande et du Tessin.

Le jeune homme œuvre au Café des Négociants, à Carouge.

Deux jurys ont évalué le travail des six concurrent-e-s. Les desserts ont été notés par des enseignants du CPLN, qui a organisé la manifestation.

L'entremet a été passé au crible par des «grandes toques» de la région, comme Georges Wenger (Le Noirmont), Claude Frôté (Saint-Blaise), Jean-Yves Drevet (Neuchâtel) ou encore Hughes Droz (Villers-le-Lac) et Philippe Feuvrier (Morteau).

Le concours, dont c'était la 14e édition, était organisé pour la première fois ailleurs qu'à Montreux, où il s'est toujours déroulé jusqu'ici.

Le candidat neuchâtelois, Ruben Wouters, apprenti de 3e année auprès de Craig Penlington, de l'hôtel Dupeyrou, à Neuchâtel, n'est pas monté sur le podium, partageant sa quatrième place ex-aequo avec les deux autres non lauréats.

La veille, une autre distinction destinée aux apprentis de service, le Papillon d'argent, a récompensé Zoé Porchet, de l'Auberge communale d'Aclens (VD).

La Neuchâteloise Mélissa Voirol, de la Maison du Prussien à Neuchâtel, est quatrième ex-aequo. La manifestation, qui est publique, se termine aujourd'hui.

Par Léo Bysaeth

Voir également en vidéo:

Un apprenti genevois remporte le Poivrier d'argent

