

Régions > Montagnes neuchâtelaises

19.03.2012, 00:01 - Montagnes neuchâtelaises

Actualisé le 19.03.12, 11:11

La crème des apprentis au travail



Métiers de bouche à l'honneur à La Chaux-de-Fonds.

Samedi, peu après 15h. Ruben Wouters, apprenti cuisinier de 3e année à l'hôtel DuPeyrou, à Neuchâtel, maîtrise un pic d'adrénaline. Malgré tous les soins qu'il a apportés à la préparation et à l'organisation de son repas, il est en train de déborder du temps qui lui a été imparti. Il a concocté, comme les cinq autres concurrents un entremets avec du lapin. La cuisson n'est pas au point, les minutes s'égrènent. Il faut y aller quand même. Son coach, Michel Vuillemin, le président de GastroNeuchâtel, lui donne un dernier coup de main. Le plat a belle allure, avec sa mosaïque de pommes de terre et de carotte surmontée d'une feuille de panais desséchée.

Le candidat neuchâtelois terminera 4e ex aequo. Sans déception. *"Je suis conscient d'avoir manqué quelque chose sur le plan de l'organisation."* Mais cette participation a été une expérience en tous points positive.

Une ovation a salué la performance du candidat genevois, Jérémy Chambacher, qui remporte le 14e Poivrier d'argent. Le jeune homme, âgé de 20 ans, oeuvre au café des Négociants, à Carouge.

Il se félicite d'avoir persévéré. *"A un moment donné lors des sélections genevoises, j'ai failli abandonner"*, avoue-t-il. Il rentre à Genève avec son trophée, conquis de haute lutte après 5 heures de concentration sans faille.

Deux jurys ont évalué le travail des six concurrent-e-s. Les desserts ont été notés par des enseignants du CPLN. L'entremets (lapin et garniture, selon une recette choisie par chaque candidat) 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 l'Ecole de cuisine de Montreux, où il s'est toujours déroulé jusqu'ici.

Une première ailleurs qu'à Montreux

En organisant ce concours à l'Usine électrique et en l'ouvrant au public, le CPLN entendait donner une visibilité maximum à ces formations. La réussite est totale, se réjouit Jean-Blaise Matthey, directeur de l'institution, qui remercie au passage la Ville de La Chaux-de-Fonds pour la qualité de son accueil.

Avec cette manifestation, l'Usine électrique confirme le choix du Conseil communal d'en faire un lieu ouvert, dépourvu d'infrastructures fixes, estime Laurent Kurth. Avec le prix à payer: la nécessité pour les organisateurs de déployer des trésors d'inventivité pour adapter chaque fois le lieu à leurs besoins spécifiques. Ainsi, paradoxe pour une ancienne usine électrique, la puissance du courant disponible, trop faible, a obligé les employés de Viteos à contourner l'obstacle.

Le public a afflué durant tout le week-end, admirant les travaux des apprentis boulangers et confiseurs exposés dans la partie Est du bâtiment. Les démonstrations du barista Philippe Gobat, spécialiste du Latte art, ont suscité l'admiration, celles de cuisine moléculaire ont été très suivies également.

Le premier Papillon d'argent

Zoé Porchet, de l'Auberge communale d'Aclens (VD) a remporté vendredi soir le Papillon d'argent. Cette distinction récompensant le ou la meilleur-e apprenti-e du domaine du service, fédéralement nommé "spécialiste en restauration", était distribuée pour la première fois.

Le public a pu assister aux évolutions des serveurs et serveuses de plain-pied ou depuis la galerie de l'Usine électrique. Les concurrents ont fait montre de leurs talents. Les apprenti-e-s spécialistes en restauration ont concouru sous l'oeil d'experts.

Ceux-ci notaient le fruit de leurs observations: la mise en table, la manière d'accueillir le client, le dialogue avec lui, l'explication du menu, l'observation des règles de préséances (dames à servir en premier), les déplacements, les règles du service à l'anglaise, la présentation des vins, le tranchage de la viande, la confection de la crêpe flambée, tout était consigné.

Le concours incluait la prestation orale des candidat-e-s qui avaient dû présenter et défendre plus tôt dans la journée une table mettant en valeur les produits du terroir et les spécificités de leur canton.

LE CONTEXTE

Le Poivrier d'argent, concours du meilleur apprenti cuisinier de Suisse romande et du Tessin, organisé ce week-end à l'Usine électrique de La Chaux-de-Fonds par le Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN) a connu un immense succès public. Les candidats ont donné le meilleur d'eux-mêmes.

Par LEO BYSAETH (TEXTE) RICHARD LEUENBERGER (PHOTOS)

Poivrier d'argent: victoire du candidat genevois

