

**Dossiers****Lauréats 2013**

PRÉSENTATION EN IMAGES NOS ARTICLES NOTRE SUPPLÉMENT

**05.07.2013, 23:30 - Laureats 2013**

Actualisé le 05.07.13, 16:46

**Artisans authentiques diplômés à Bevaix**

Les cuisiniers, employés en cuisine et autres spécialistes en restauration ont reçu leur titre mardi à Bevaix.

Crédit: Richard Leuenberger

**Les cuisiniers, employés de cuisine et autres spécialistes en restauration et hôtellerie ont reçu leur titre.**

Les cuisiniers, employés en cuisine et autres spécialistes en restauration ont reçu leur titre mardi à Bevaix. La grande salle était pleine à craquer pour assister à la cérémonie de l'Ecole des arts et métiers du Centre professionnel du littoral neuchâtelois (CPLN).

Président d'Hôtel & Gastroformation Neuchâtel, Pascal Aubert a souligné que la nouvelle formule lancée en 2010 pour le CFC de cuisinier «*a porté ses fruits. C'est un grand succès. Motivation et créativité sont mises en avant. Cette certification vous démarque. Soyez-en fiers! C'est ensemble qu'on peut promouvoir une image positive et professionnelle de la branche.*»

Jean-BlaiseMatthey, directeur de l'Ecole des arts et métiers, a rendu hommage à Michel Vuillemin. Le cuisinier et président de GastroNeuchâtel a décidé d'abandonner son activité d'enseignant pour s'adonner au théâtre: «*Dorénavant, il montera davantage sur les planches. Il a transmis son métier avec passion, rigueur et exigence. La mise en place-mise en scène doit beaucoup à notre cuisinier-comédien.*»

Pas avare de jeux de mots, Jean-Blaise Matthey a souligné que «*la qualité de vos prestations doit être défendue comme une arme déterminante dans la guerre des étoiles.*»

Le directeur a lancé: «*AvecMichel, on imagine plus une assiette du terroir qu'une assiette fitness... Quand il parle du cassoulet, on pourrait presque croire qu'il s'agit d'une assiette fitness recommandée par les caisses-maladie!*»

Jean-BlaiseMatthey a invité les diplômés à devenir «*des artisans authentiques. Une page reste à écrire en cuisine ou sur scène pour vous et pourMichel.*»Aumoment de remettre leur sésame aux cuisiniers qu'il a formés pendant trois ans, Michel Vuillemin a eu des mots savoureux pour chacun d'eux: «*Il est tellement discret qu'il a passé trois ans sans poser une question. La discrétion peut aussi payer: la preuve, il est là aujourd'hui!* » «*Pauline, elle est belle dedans et belle dehors...*»

Et l'enseignant de conclure: «*Vous étiez 47 au départ, vous êtes 15 à être diplômés. Vous êtes la crème de la crème. Nous avons passé 525 périodes ensemble.Merci de m'avoir supporté!*»

**PALMARÈS****Certificat fédéral de capacité de cuisinier / cuisinière:**

Valentin Leuba, 5,4; Camille Elise Brändli, 5,2; Mélinda Calame, 5,1; Gaël Ernesto Brigand; Mélissa Brossard; Sun Buehler; Damiano Dovere; Grégoire Favre; Ismaël Haldimann; Sabine Jouini; Gary-Nelson Lobos; Daniel Lourenco Martins; Déborah Matthey; Nico Pallavicino; Ludvine Perrenoud; Vincenzo Piccini; Ludovic Renaud; Maxime Rigolet; Pauline Roulet; Marco José Silva Pedreira E Cunha; Michel Spahni; Claire Vauthier.

**Certificat fédéral de capacité de spécialiste en restauration:**

Tania Dardel, 5,1; Karina Ferro; Céline Huguenin; Rezky Kultys; Sandhya Marie Mottaz; Justine Pellet.

**Certificat fédéral de capacité de spécialiste en hôtellerie:**

Sina Rogenmoser.

**Attestation fédérale d'employé / d'employée en cuisine:**

Romain Musy, 5,3; Eduardo Freitas Da Silva, 5,1; Nicolas Geiser, 5; Anthony Isenring, 5; Stéphane Leveaux, 5; Dorys Grard; Steve Medina; Hervé Pemba; Florence Wanjiku.

**Attestation fédérale d'employé / d'employée en restauration:**

Laurie Faliva.

Par BASILE WEBER