

Épinal

Aux fourneaux avec le chef des cuisines du Martinez

Journée d'exception pour des lycéens en cursus cuisine de l'ensemble scolaire Notre-Dame/Saint-Joseph qui ont partagé la préparation d'un prestigieux repas, accompagnés par Matthieu Molero, chef des cuisines de l'hôtel Martinez à Cannes. En préambule, des collégiens avaient, eux, répondu au défi de préparer des desserts allégés en sucre.

C'est à la faveur d'un partenariat entre l'ensemble scolaire Notre-Dame/Saint-Joseph et l'hôtel Martinez que, depuis 2022, des élèves du lycée professionnel, en cursus restauration hôtelière, vivent deux semaines d'immersion exceptionnelle dans le prestigieux établissement de La Côte d'Azur durant le Festival de Cannes. Un partenariat qui vient de prendre une autre dimension par l'accueil inédit de

Matthieu Molero, chef des cuisines de l'hôtel Martinez, venu animer une masterclass aux côtés des lycées de Bac pro cuisine. « Je connais Denis, le directeur délégué à la formation professionnelle et technologique depuis 20 ans, on parlait de cette idée depuis longtemps déjà... » Le chef, qui chapeaute 76 personnes dans les cuisines des trois restaurants du pôle Martinez, adjoint d'Alexandre Elia, chef exécutif, est arrivé avec son idée de menu dans le cadre d'une soirée d'exception (« un repas comme au Martinez ») et son repas servi, en soirée, au restaurant d'application du lycée (vite complet évidemment...) Un menu autour du Saint-Pierre et de la coquille Saint-Jacques pour lui donner une résonance de bord de mer tandis que le dessert a été mis au point par Sébastien Claude et Anne-Catherine Espasa, professeurs de cuisine: « On l'a bap-

tisé La Ligne Bleue des Vosges, dans lequel on trouve notamment de la myrtille et du sapin... »

Éloigner les ados du sucre blanc

Dans la matinée le chef du Martinez et ses confrères de la section hôtelière du lycée avaient préparé et ébarbé les 60 kg de coquilles Saint-Jacques prévues pour la soirée: « J'aime la cuisine pour toutes ses étapes, je ne peux pas considérer que le chef donne les tâches ingrates aux jeunes apprentis ! » Avant d'expliquer comment réutiliser les barbes des Saint-Jacques pour en faire une vinaigrette parfumée, Matthieu Molero s'est aussi prêté au jeu de la dégustation en aveugle en réponse à une initiative de Gilles Roumier, consistant à tester et noter des desserts réalisés par de jeunes volontaires collégiens. « On sait le problème que pose la forte consommation



Une journée d'exception dans les cuisines du lycée Saint-Joseph en présence de Matthieu Molero, chef des cuisines de l'hôtel Martinez à Cannes. Photo Jérôme Humbrecht

tion de sucre chez les ados. L'idée était de les éloigner du sucre blanc classique et de leur faire connaître des alternatives,

volontaires, à un concours autour de la confection d'un dessert allégé en sucre, en puisant dans des alternatives proposées (sucre de coco, sirop d'érable, patate douce, potimarron...). De bonnes idées à en croire le jury au sein duquel se trouvait Matthieu Molero, lui aussi séduit par quelques belles initiatives.

• J.-C.P.