

Épinal

# Les jeunes talents vosgiens du service en salle sortent le grand jeu

Ils ont ouvert le bal vendredi, avec un concours de haut niveau. Les jeunes talents vosgiens du service en salle ont fièrement représenté les lycées hôteliers du département au travers d'une compétition où tous les aspects de leur métier ont été jugés par des professionnels reconnus.

**A**u Salon de la gourmandise, c'est devenu une tradition.

Quelques minutes à peine après l'ouverture des portes du centre des congrès le vendredi, six élèves des lycées hôteliers des Vosges (Notre-Dame-Saint-Joseph d'Épinal, JBS Chardin de Gérardmer et Camille-Claudel de Remiremont) peaufinaient les derniers détails avec leurs professeurs avant que le concours des jeunes talents vosgiens du service en salle n'ouvre le bal des concours du week-end.

Devant un jury composé de Thierry Millet, Meilleur ouvrier de France (MoF) maître d'hôtel et à l'origine de ce concours, du parrain Jean-Christophe Jeanson (MoF pâtissier confiseur), de Loïc Apollinaire (Major du brevet technique des métiers pâtisserie) et de membres du Rotary club d'Épinal, les élèves ont dû composer avec trois épreuves, sur le thème

me « saveurs gourmandes ».

## Tous les aspects du métier notés

D'abord, chacun d'entre eux a dû dresser une table ronde pour deux personnes avant de la présenter au jury en expliquant ses choix. Ambiance salon de thé, gourmandise enfantine ou encore ambiance automnale étaient au menu, avant le moment spectaculaire du concours : l'épreuve du flambage.

Avec un plat salé et un sucré, les spécialités vosgiennes ont été mises à l'honneur puisque Thierry Millet a imposé aux candidats deux produits locaux : le gandoyau, et la loriquette, cette dernière étant inconnue de beaucoup comme l'explique l'organisateur du concours : « C'est une spécialité sucrée de Remiremont que 90 % des organisateurs du Salon ne connaissaient pas. Les élèves le découvrent et doivent être créatifs sur un produit que personne ne connaît. Donc ils ont d'abord dû le découvrir avant de s'entraîner, ce qui donne des préparations très variées. »

Sous l'œil attentif de leurs professeurs, très impliqués dans le concours, les apprentis ont tous passé le test avec brio, avec des gestes maîtrisés.

Après cette démonstration de



Le flambage d'un plat salé ou sucré fait partie des trois épreuves du concours des jeunes talents vosgiens du service en salle. Photo Éric Thiébaut

technique, les élèves avaient encore une épreuve à passer : le cocktail. Sur le thème « couleur de feu », les six participants ont fait preuve d'une grande inventivité allant des saveurs hawaïennes avec un fruit de la passion à la cannelle flambée, au cocktail « feu follet » tenant sa couleur bleue du Curaçao, en passant par un cocktail à la liqueur de moutarde et un autre à la liqueur de piment oiseau.

## Le jury impressionné

Parrain de cette 16e édition, Jean-Christophe Jeanson se dit impressionné : « Il y a une volonté d'essayer de surprendre. J'ai découvert des petites notes inconnues que les élèves ont su aller chercher et je trouve ça génial. Tout était réfléchi et on voit qu'il y a du travail. » Un avis partagé par son binôme du week-end, Loïc Apollinaire :

« Je trouve ça impressionnant à leur âge d'avoir autant de tâches à effectuer, autant de choses variées à démontrer. On a pu voir toutes les facettes de leur métier et franchement chapeau à eux car devoir montrer cela devant un public, devant leurs professeurs, devant les caméras, c'est un exercice difficile. C'est impressionnant. »

● Enzo Merlin-Ferrari

## Le lycée Notre-Dame-Saint-Joseph décroche le titre par équipes



Une épreuve de dressage de table faisait partie du concours. Tout au long du week-end, le public a pu voter pour sa table préférée. Photo Éric Thiébaut

Après ces quelque trois heures de performance, les élèves ont dû patienter jusqu'à dimanche soir avant de connaître le classement final, puisque le public pouvait voter, tout au long du week-end, pour la plus belle table grâce à une tablette.

La première place s'est jouée à seulement un point près, et c'est finalement Maïka, du lycée Notre-Dame-Saint-Joseph d'Épinal, qui remettra son titre en jeu l'an prochain.

qui l'emporte devant Tristan, représentant le lycée Camille-Claudel de Remiremont, et Lubin, du lycée JBS Chardin de Gérardmer. Viennent ensuite Amélia (Camille-Claudel), Maël (Notre-Dame-Saint-Joseph) et Kylian (JBS Chardin).

Un classement par équipes a aussi été proclamé, sacrant le lycée Notre-Dame-Saint-Joseph d'Épinal, qui remettra son titre en jeu l'an prochain.



dité, quelques tremblements dans la voix au début, et une fois que la machine est lancée, ils performent pendant trois heures. Et en quatre ateliers, le public découvre mieux ce qu'est le service en salle. C'est-à-dire avoir des compétences en mixologie, des compétences techniques (découpe, flambages), avoir des compétences orales et de mise en scène. On y retrouve même certaines touches de leurs compétences culinaires, qui sont mises en œuvre lors de leurs ateliers de création. »

## Le concours pourrait-il être modifié dans les années à venir ?

« Nous sommes toujours dans la réflexion de mettre en avant le terroir vosgien. Et je suis à l'écoute des enseignants, des coachs, qui accompagnent parce que ce sont eux qui entraînent les jeunes et qui gèrent toute la préparation. Pour l'instant, ils sont satisfaits du rythme, et dans le timing de l'organisation générale, on rentre dans la bonne fourchette. L'amélioration se fera sur des détails, comme la recherche du produit original et la mise en valeur du patrimoine vosgien. »

● Propos recueillis par Enzo Merlin-Ferrari

## « Je trouve qu'on a vraiment changé de niveau »

### Questions à ► Thierry Millet, MoF maître d'hôtel et créateur du concours.

À l'origine du concours des jeunes talents vosgiens du service en salle, le MoF maître d'hôtel Thierry Millet était encore très impliqué cette année pour faire briller les élèves des lycées hôteliers du département. Il revient avec nous sur ce concours encore de très haute volée.

#### Quelles sont vos impressions sur cette nouvelle édition du concours ?

« Je trouve qu'il y a de plus en plus de créativité, avec un vrai travail de coaching des enseignants. Cette année, au niveau des flambages et des cocktails notamment, ils ont gravi au moins deux échelons. Avec les cocktails, on a intégré une complexité supplémentaire, et les élèves nous ramènent des produits que même nous, membres du jury nous ne connaissons pas. Liqueur de moutarde, liqueur de piment oiseau, remplacer l'oeuf par un produit à base de pois chiches pour créer une émulsion dans le verre... je trouve qu'on a vraiment changé de niveau. Pour tout le monde, il y a eu

un nivellation vers le haut. Et nous ne sommes pas sur des classiques. On se sert de ces compétences classiques pour avoir quatre ateliers créatifs (dressage, flambage sucré, flambage salé et cocktail). On ne leur demande pas de découper une tranche de saumon chacun avant de juger lequel a la meilleure gestuelle et la meilleure coupe. »

#### Pourquoi avoir créé ce concours ?

« D'abord pour mettre en avant la transmission entre l'enseignant et l'apprenant, et aussi pour mettre les jeunes face au public. En salle, nous avons un métier de public, où celui-ci change tous les jours. On est censés devenir de plus en plus à l'aise, autant commencer tôt. Et là ils se retrouvent à faire des démonstrations sous forme de concours. On a constaté une petite timi-