

Un concours profs-élèves au lycée Carnot-Bertin de Saumur

L'école hôtelière du lycée polyvalent Carnot-Bertin organisait, ce mercredi 20 mars, la cinquième édition du concours de cuisine profs-élèves.



Taïs Lelièvre, en terminale CAP cuisine à l'école hôtelière du lycée polyvalent Carnot-Bertin.

| [Le Courrier de l'Ouest](#) Rémi TRICAULT. Publié le 20/03/2024 à 19h02

Chaque matin, recevez toute l'information de Saumur et de ses environs avec **Ouest-France**

Un concours bienveillant et formateur

Le principe, coupler des professeurs généralistes avec des élèves débutant dans le monde de la restauration afin de pousser ces derniers à prendre des responsabilités, guider leurs aînés et faire le plein de confiance. C'est un concours qui se veut bienveillant, affirme Kevin Grabin, professeur de cuisine à [Carnot-Bertin](#). L'objectif est de faire prendre conscience aux élèves qu'ils sont parfaitement capables de réaliser certaines choses en gastronomie, même s'ils sont encore amateurs.



François Escalle est intervenu pendant le concours pour aider Taïs, tandis que Jean-Yves enlevait les arêtes des filets de truite. | CO

Cette année, cinq duos se sont affrontés. Deux venaient du lycée Nicolas-Appert à Orvault, deux autres du lycée Valère-Mathe d'Olonne-sur-Mer. Taïs (17 ans) était la seule représentante saumuroise. Elle est actuellement en CAP cuisine, mais elle se débrouille tellement bien qu'on réfléchit à l'envoyer directement en terminal du bac pro dès l'année prochaine, confie Jean-Yves Gret, son professeur de français, très occupé à retirer les arêtes d'un filet de truite. Ce type de concours, c'est une grande première pour moi ! Taïs m'a demandé de l'accompagner, j'ai accepté mais c'est elle qui me guide.

Une multitude de critères

Au menu, de la truite, vous l'aurez compris. Chaque binôme avait deux heures et demie pour réaliser quatre assiettes différentes avec une base de poisson, mais aussi des champignons de Saumur, du triple sec de la distillerie Combier et du brut de la maison Louis-Grenelle. Je suis partie sur une truite meunière façon tataki, présente Taïs. Une préparation spécifique à base de sauce soja, tout droit venue du Japon. Chez les concurrents, on retrouve de la truite fumée à la duxelles de champignons, de la truite pochée au vin rouge, ou encore un tartare de truite sauce mousseuse. De quoi régaler le jury, composé aussi bien de spécialistes culinaires que de professeurs généralistes.



La truite au chenin blanc d'Alexandra Labey (ORVAULT) a remporté le concours. | LYCÉE CARNOT-BERTIN

Les participants sont évidemment jugés sur la qualité de leurs plats, au niveau de la dégustation et du dressage, détaille Kévin Grabin. Mais l'évaluation prend aussi en considération les échanges pendant la pratique, les techniques utilisées, le respect des ingrédients, l'originalité...

Après délibération, c'est finalement Alexandra Labey et sa professeure Anne-France Riallot, du lycée Nicolas-Appert à Orvault, qui ont décroché la victoire avec une truite au chenin blanc, champignons et carottes rôties. Tous les participants sont repartis avec des lots offerts par les nombreux partenaires de l'établissement, tels que la maison Louise-Grenelle, les couteaux Eurolam ou encore Label Blouse, fournisseur des tabliers utilisés durant l'épreuve.