

meilleurs apprentis de france

Émulation gagnante pour décrocher le titre

Deux élèves du lycée hôtelier ont décroché la médaille d'or nationale au concours Un des Meilleurs Apprentis de France en cuisine froide.

Depuis que le concours Un des meilleurs apprentis de France existe en cuisine froide, c'est la première fois que deux élèves d'un même établissement sont titrés la même année. Une sacrée prouesse réalisée par Jules Méric, de Beauce-la-Romaine, et Nicolas Leblond-Bigot, de Châteauneuf-sur-Loire (Loiret), étudiants du lycée hôtelier de Blois. Le 27 septembre dernier, trente-neuf candidats s'affrontaient en finale nationale qui se jouait à Nice et Paris. Cinq ont été titrés, dont les deux élèves de l'établissement bloisais.

« Il faut une certaine maturité pour s'inscrire » C'est lors de l'année scolaire 2023-2024, alors qu'ils sont en classe de bac pro cuisine, qu'ils acceptent de relever ce défi, vu comme une revanche pour Nicolas après son échec aux Worldskills. Des centaines d'heures d'entraînement ont suivi, accompagnées de fatigue physique et mentale. « Il faut une certaine maturité pour s'inscrire », reconnaissent-ils. Ayant repéré leurs compétences, leurs professeurs en cuisine Isabelle Silly et Florian Brzenczek les ont suivis à fond dans leur démarche, les coachant bénévolement dès qu'ils pouvaient. Avant de s'engager dans ce



Entourés de leurs professeurs en cuisine, Jules Méric et Nicolas Leblond-Bigot se sont entraînés dur pour décrocher le titre de Maf. (Photo NR)

concours, les deux garçons n'avaient pas beaucoup d'affinités. Mais à force de se côtoyer derrière les fourneaux en dehors des heures de cours pour peaufiner leur préparation, une certaine complicité est née. Chacun connaissant les forces et les faiblesses de l'autre. « Entre nous, la concurrence était saine ; elle nous a tirés vers le haut, poursuivent les lycéens, médaillés d'or suite

aux épreuves départementales et régionales du 19 avril 2024. On s'échangeait les idées. Il n'y a pas eu de coups en douce. » Un atout quand ils se sont retrouvés, par le pur des hasards, côte à côte lors de la finale nationale, dont le sujet leur a été communiqué fin juin.

Cinq heures pour réaliser un plat et un dessert

Le jour J, ils avaient 5 heures pour préparer, pour quatre personnes, un plat autour de l'œuf via trois préparations (à base de champignons, de fruits de mer et de légumes) liées par une sauce, puis un dessert, un aspic de fruits au yaourt végétal. Jules et Nicolas ont récité leurs gammes, ont déroulé leurs techniques en maîtrisant le temps, leur stress, les autres candidats et la propreté du plan de travail, sous les yeux du jury composé entre autres de Philippe Etchebest, le médiatique chef cuisinier. Durant les entraînements, leurs professeurs leur ont tendu des pièges, leur demandant une gestion de l'imprévu. « Si on les a inscrits, c'est qu'on sentait qu'ils étaient prêts », confie Isabelle Silly et Florian Brzenczek.

Depuis la rentrée de septembre 2024, Jules et Nicolas, 18 ans, sont en première année de BTS management en hôtellerie-restauration au lycée hôtelier de Blois. Leur médaille

d'or de Meilleur Apprenti de France leur sera officiellement remise en mars 2025 au théâtre du Châtelet, à Paris. Appartenant désormais au cercle restreint des Maf, les deux jeunes hommes ont déjà vu leur vie changer.

« À eux de donner ce qu'ils ont reçu »

Jules vient de faire partie du jury du trophée de cuisine Mille. De son côté, Nicolas a participé au tournage du programme de CAP pour le Cned (Centre national d'enseignement à distance) avec Christophe Quantin. Leur avenir ? Ils ne le connaissent pas encore. « On a les compétences en cuisine. Reste à acquérir celles en management, en gestion et pilotage d'entreprise. Notre but est d'intégrer une brigade et d'évoluer rapidement. » Avant, peut-être, de se frotter un jour au concours du Meilleur Ouvrier de France. Leur professeure Isabelle Silly leur demande surtout de se faire plaisir professionnellement sans oublier de transmettre : « À eux de donner ce qu'ils ont reçu. »

Claire Neilz

à toute vapeur

Maillot royal !

La Ville a conçu une nouvelle fois un maillot de l'ADA Blois basket aux couleurs de Blois. C'est la troisième année que cette conception originale se concrétise. Après la Maison de la magie, puis la Loire, c'est cette fois-ci le château royal qui s'inscrit sur les maillots des joueurs et accompagne le club. Un maillot noir et or, « qui s'inspire de l'histoire du château et arbore certains de ses décors en filigrane. Le noir fait, quant à lui, référence à la couleur de prédilection portée par certains rois et reines qui vécurent au château », est-il même expliqué dans le magazine de la ville. Un maillot qui sera d'ailleurs aussi en vente à la boutique du château et auprès de l'ADA (adabasket.com et chateaublois.fr), ainsi qu'un surmaillot lui aussi en noir et or. De quoi vêtir les fans en or... et pousser les joueurs à l'excellence sur les parquets de pro B jusqu'à la fin du championnat. En espérant que leur parcours les mènera à retrouver l'élite... Ce serait royal !

La machine à Papin

en bref

TOURISME

Noël au château royal

Du 6 décembre au 5 janvier, le château de Blois se pare de mille lumières, couleurs et sons, dans un paysage féerique peuplé de personnages qui réagissent à vos mouvements et invitent à se perdre dans un labyrinthe de lucioles menant au Modern Guru. Il propose la visite familiale « A toi la vie de château ! », à partir de 6 ans, tous les jours à 14 h 30, du 21 décembre au 4 janvier, + 5 € pour les adultes, réservation au 02.54.90.33.33. Egalement la visite « Murmures nocturnes », à la lueur d'une lampe torche, des appartements royaux et de lieux insolites, lundi 23, vendredi 27, lundi 30 décembre et vendredi 3 janvier à 18 h 30, tarifs de 12 à 22 €, réservation obligatoire sur www.chateaublois.fr

Tarifs : de 7 à 14 €. Ouvert de 10 h à 17 h jusqu'au 20 décembre, et de 10 h à 18 h du 21 décembre au 5 janvier. Fermetures les 25 décembre et 1^{er} janvier.

DES LYRES D'HIVER

Spectacle inaugural de la patinoire

Samedi 7 décembre, à 16 h 30, coup d'envoi du spectacle d'inauguration de la patinoire. Gratuit et ouvert à tous, place de la République. La patinoire sera ouverte du 7 décembre au 5 janvier inclus.

TENTEZ de GAGNER immédiatement

VOS INVITATIONS

NOËL AU PAYS DES CHATEAUX

Valable au choix dans l'un des 7 châteaux participants : Amboise/Azay-le-Rideau/Chenonceaux/Chinon/Langeais/Loches/Villandry

Tentez de gagner vos invitations (pour 2 personnes) Jeu jusqu'au 08/12/2024 à minuit

Jouez vite !

TEL 0 892 981 300 Service 1,99 € / appel + prix appel

SMS Envoyez kdo1 au 71717 *SMS+

* 0,75 € par SMS + surcoût éventuel de votre opérateur - 2 sms minimum par participation - Les lots seront envoyés aux gagnants.

Jeu organisé par le groupe La Nouvelle République. Remboursement suivant les modalités prévues au règlement. 232 AVENUE DE GRAMMONT 37000 TOURS.

la Nouvelle République Centre Presse