

La crème des pâtisseries

Publié le 02/03/2018 à 3h45 par **Christian Visticot**.



Les quatre lauréates (coiffées d'une toque), encadrées par les membres du jury.

Photo C. V.

Pratique courante dans la profession, un concours de pâtisserie inter établissements a été organisé pour nourrir la motivation des élèves du CAP cuisine.

Mardi après-midi avait lieu, au lycée des métiers Condorcet d'Arcachon, la remise des prix du Trophée Condorcet 2018, récompensant la réalisation d'un dessert gastronomique.

« Dans la cuisine comme dans la pâtisserie, les concours professionnels sont monnaie courante : un moyen de progresser, de s'évaluer et de se faire connaître », dit l'une des enseignantes.

La participation aux concours commence dès les années d'apprentissage. C'est ainsi qu'il y a deux ans, Samuel Bernard, professeur de cuisine au lycée Condorcet, et sa collègue Céline Laurent, enseignante en gestion, avaient créé un concours de pâtisserie à l'intention des élèves de terminale CAP de cuisine. Pour la seconde édition, l'épreuve était étendue à d'autres établissements : les lycées hôteliers de Talence et de Camblanes-et-Meynac y ont participé. Le thème était la tarte au citron revisitée. Depuis deux mois, avec leurs enseignants respectifs, les élèves – une quinzaine au départ – avaient préparé leur dessert, et les présélections s'étaient effectuées dans les établissements.

L'excellence dans l'assiette

La finale s'est déroulée mardi matin entre quatre candidates, dans les cuisines du lycée Condorcet d'Arcachon. Dès le début, les élèves étaient mis sous pression par le jury, présent en cuisine, surveillant chaque geste, chaque préparation. Ce jury était présidé par Jérôme Muzard, inspecteur de l'Éducation nationale, Samuel Bernard et sa collègue Nathalie Herrouin, les enseignants des autres lycées.

Lors de la remise des prix, Didier Lasserre, directeur délégué à l'enseignement professionnel et technologique, s'est félicité de ce concours très pédagogique, coorganisé de manière pluridisciplinaire, avec les enseignants

de gestion, de français-histoire et d'arts appliqués. Pour Jérôme Muzard, l'intérêt est de motiver les élèves et leur donner envie de progresser, à un niveau – le CAP – où l'on peut toucher l'excellence, la qualité des assiettes présentées étant remarquable.

La proviseure, Laurence Colin, a félicité les élèves pour leur courage, les enseignements pour la qualité de leur encadrement, et a souhaité que pour la prochaine édition, le concours soit développé à l'échelon de l'Académie.

Stéphane Sore, le gérant du restaurant d'Arcachon Le Noroît, parrain de la promotion arcachonnaise, a participé à la remise des prix offerts par les partenaires de l'établissement.