

AVIGNON QUARTIERS

PONT-DES-DEUX-EAUX | Pour leur première participation au concours de cuisine Deux élèves de CAP de René-Char champions académiques



Bernard Beignier, le recteur de l'académie d'Aix-Marseille a félicité Océane Fernandes et Steven Seng, élèves en CAP APR, ainsi que leur professeur de cuisine, Valérie Goyne.

Première participation de la section CAP agent polyvalent de restauration (APR) du lycée René-Char au concours de cuisine académique de la section CAP APR et première victoire ! Le binôme, Océane Fernandes et Steven Seng, 16 ans à peine, les plus jeunes de la classe de Terminale, finit à la première place, devant les six autres équipes en lice.

Mardi, au lycée Colbert, à Marseille, ils ont réalisé une entrée et un dessert et dresser six assiettes, en 3 heures à peine. Mais après quelques séances d'entraînement au cours desquelles ils ont pu se perfectionner, ils étaient prêts. Devant choisir une région de France comme fil conducteur,

ils ont opté pour la Nouvelle Aquitaine, voisine de la région d'origine de leur chère professeure de cuisine, Valérie Goyne. Océane a présenté une entrée froide terre-mer : piquillos farcis au thon et fromage ail et fines herbes, crevettes au sésame, magret de canard séché des Landes, asperges vertes fraîches, poivrons verts à corne de bœuf, piment d'Espelette et huile verte. Elle a joué à fond sur les couleurs du Pays Basque, savamment disposées sur son ardoise noire. Steven, a choisi un dessert tiède, une tourtière landaise aux pommes, pruneaux d'Agen, Armagnac, et sa rosace aux deux pommes rouge et verte petit clin d'œil encore au Pays

basque. Le recteur de l'académie, Bernard Beignier, présent pour la première fois à cette 3^e édition du concours, les a vivement félicités. « On ne s'attendait pas à être premiers, confie Océane et Steven, qui souhaitent poursuivre leurs études en bac pro cuisine. On est sous le choc ! »

Leur coach, Valérie Goyne, qui a reçu la passion de la cuisine de sa grand-mère et la transmet aujourd'hui à ses élèves, était au bord des larmes à l'annonce des résultats. « Ces élèves forment une super équipe. Ils sont posés, organisés, calmes et aiment profondément la cuisine. Je suis fière d'eux. »

Marie-Félicia ALIBERT