

La cuisine, un métier d'excellence !

Il est 6h30, la nuit, le froid pèsent sur Villers sur Mer, la ville dort... Le marché au poisson se déploie, on sent déjà de fraîches odeurs marines remonter la rue principale. Saint Jacques, merlans, soles, truites habillent de leur plus bel apprêt les étals pour mettre en scène la 23^{ème} édition de la fête de la coquille Saint Jacques et des fruits de mer.



6h45, Philippe, Cylia et ses proches affrontent ce froid glacé pour commencer une journée riche en émotions. Un challenge nouveau se dresse devant eux : leur premier concours de cuisine et des arts de la table. Plus qu'une arrivée, c'est toute une équipe qui s'articule autour de nos deux candidats. Tandis que certains gèrent la logistique de stationnement, les autres s'affairent à sortir le matériel pendant que les derniers combattent déjà leur stress et leurs appréhensions.

7h00, les jurys et derniers candidats débarquent dans cette ville encore somnolente. Les portes du barnum s'ouvrent, le spectacle va commencer !

7h15, Philippe, Cylia rentrent dans leur match. Ils découvrent alors leur prochain terrain de jeu : un triple poste de cuisine, des tables encore vides, un poste de flambage à monter et un bar à valoriser. Cylia s'installe, sa batterie de cuisine prend place, ses victuailles sont rassemblées pendant que Philippe, consciencieux, visualise intérieurement le déroulé de ses épreuves. Le stress monte malgré la fraîcheur si caractérisée qui incombe au lieu.



7h25, L'angoisse est palpable, mais nos deux candidats restent forts, prêts à affronter ce qui les attend : un combat contre la montre, un combat contre eux même !



7h30, l'épreuve de cuisine débute ! Le chant des coquilles Saint Jacques s'entrechoquant résonne et forme une harmonie somme toute mélodieuse. Les instructions sont présentées aux candidats des arts de la table. Impossible de revenir en arrière, Philippe, le sourire affiché non sans être concentré sait qu'il va réussir, peu importe son classement final, il sortira vainqueur de ce travail abordé en toute autonomie !

7h30 – 11h. La ville se réveille. Des visiteurs, curieux de découvrir ce qui se trame sous ce barnum décoré aux couleurs de l'Académie Nationale de Cuisine, progressent et rendent visite à nos candidats. Rien ni personne ne viendra perturber leur attention, pas même un matériel défectueux, des jurys bavards ou des visiteurs toujours plus nombreux.





Philippe installe son poste de flambage. Harmonieux et structuré, il s'emploie ensuite à dresser une table à ses convives qui se veut simple, épurée, où chaque élément prend sens dans cette partition aux airs marins.

Cylia concentrée, méthodique avance ses cartes : des techniques maîtrisées, une hygiène impeccable, et des cuissons équilibrées. Les concurrents n'ont qu'à bien se tenir... Nos deux joueurs ont du jeu, et comptent bien présenter leur tapis fièrement !

Philippe enchaîne, et réalise avec finesse son cocktail et embaume son restaurant de Saint Jacques flambées.



Cylia, toujours aussi impliquée, progresse... Mais son combat contre la montre n'est pas encore gagné. Heureusement, son caractère fort et sa pugnacité auront raison de son heurt, et à coup d'adaptation et de réactivité, le dressage commence à pointer le bout de son nez.



La palette de l'artiste composée, les pinceaux brossés : le tableau commence à sortir de la toile. Des formes franches apparaissent, des couleurs vives viennent heurter agréablement nos pupilles, le dressage prend fin pour laisser apparaître un nouveau plaisir hédoniste, celui des papilles !

Cylia et Philippe se retrouvent et se coordonnent dans un dernier élan. Nos convives sont à table. Leurs exigences de fins gastronomes ajoutent une pointe d'excitation à la situation. Tous deux servent leurs convives pendant que Cylia présente techniquement son assiette.



Nos convives et jurys goûtent, s'interrogent, et échantonnent... Le stress est à son comble... Des sourires s'affichent et les assiettes se vident... Peu importe le résultat, le travail de nos jeunes vient de payer ! Quelle meilleure récompense qu'une assiette vide ?! Quelle meilleure réussite, que de partager un instant gourmand et passionné avec ses invités ?!



11h-11h30, La pression retombe... Nos candidats le savent : le challenge est atteint ! Le jury se consulte et ne laisse paraître aucune préférence. La délivrance devra attendre la remise des prix !



11h30, Philippe, Cylia, rassemblés autour de leurs proches attendent impatiemment le verdict. Il ne se fera pas attendre : c'est la consécration ! Cylia remporte la médaille d'or « cuisine » ; Philippe : la médaille d'or des arts de la table et, finalement, ils ramènent aussi le symbole de leur travail d'équipe, essentiel pour la vie d'un restaurant : la médaille d'or en binôme !

Les masques tombent, et les candidats laissent jaillir leurs vives émotions ! C'était pour eux leur premier concours, et il s'achève par une réussite parfaite : celle du travail bien accompli, et celle du partage de leur passion : Aimer, et faire aimer leur métier !

FELICITATIONS A EUX !!



Mes remerciements vont à l'Académie Nationale de Cuisine. Merci à eux de proposer ces outils de valorisation de l'expérience et de la passion à nos jeunes, de partager avec eux le plaisir des bons produits, et plus généralement celui du plaisir de partager.

Je tiens aussi à remercier le Lycée d'Etiolles et plus particulièrement à l'équipe de direction pour avoir mis en œuvre des moyens financiers et matériels permettant la réussite de nos jeunes.

Enfin, mes remerciements tout particuliers iront à Patrick Plisson, jeune retraité et enseignant au lycée, pour avoir accompagné les candidats tout au long de leur travail, de leurs inquiétudes et plus généralement pour avoir su partager sa passion auprès de ses jeunes mais aussi de ses collègues.

