

Les apprentis se font leur cinéma en cuisine

Les élèves en terminale BEP restauration se sont improvisés réalisateurs d'un scénario gourmand écrit par leurs professeurs de cuisine et de service. Ils ont proposé un menu spécial Cannes à des convives arrivés sur tapis rouge



A quelques centaines de kilomètres de Cannes et des paillettes du festival, les élèves en terminale BEP restauration du lycée professionnel La Providence se font leur cinéma. Derrière les fourneaux, à Dieuze.

Le scénariste, auteur d'un menu spécial croisette, n'est autre que le professeur de cuisine Martial Meyer. Ce dernier a eu le privilège de goûter à l'expérience festivalière à plusieurs reprises, dans le cadre du partenariat entre l'hôtel Martinez à Cannes et le lycée dieuzois entamé il y a sept ans (voir notre chronique ci-contre). Il en a gardé un souvenir gourmand qu'il ressert maintenant à ses jeunes brigades. Les tables de Ducasse à Monaco ou de Chibois à Grasse ont inspiré les plats que les douze élèves ont proposés vendredi soir à la table du restaurant d'apprentissage.

Soupe de fraises aux olives noires

L'huile d'olive remplace le beurre. La surprise des textures prime sur les saveurs traditionnelles. Julian, 17 ans, s'applique ainsi à découper le jambon cru et à préparer le pop-corn pour agrémenter une mise en bouche construite autour d'un velouté de carotte et de mangue. « J'ai testé cette

recette sur la plage du Martinez », se souvient Martial Meyer. Loin des projecteurs, la température monte aussi dans les cuisines du lycée. Alexandre, 18 ans, s'attelle à préparer une des trois versions sous laquelle est décliné l'agneau en infusant les pièces de viande avec des zests de citron.

Marina et William bossent sur le dessert. Caraméliser les fruits secs pour la soupe de fraises aux olives noires fait notamment partie de leur mission. Ils n'auraient jamais eu l'idée d'associer ces ingrédients. « Notre parcours culinaire n'est pas assez avancé », glisse William, petit calot sur la tête. Car la curiosité est bien une des vertus qui nourrissent un cuistot et que souhaite transmettre le chef-enseignant.

Suite du casting

Côté salle, six autres élèves en terminale BEP service ont aussi un rôle à jouer dans cette histoire courte montée sur une poignée d'heures. Pas de festival, ni de croisette sans un tapis rouge dressé à l'entrée du restaurant. Entourés par leur professeur Arnaud Jacquot, Charlotte, Jordan, Allison et les autres s'affairent autour des tables pour 36 convives prévus.

Tous ces étudiants espèrent qu'un jour, eux aussi auront la chance d'exporter leur savoir-faire et de briller au Martinez à Cannes, comme leurs camarades en terminale Bac pro. En attendant, vendredi soir, à Dieuze, la palme est revenue à ces jeunes stars des papilles.