

DEUX CUISINIERS DIEUZOIS À LA SAUCE PARISIENNE

Deux élèves en terminale bac pro cuisine au lycée La Providence de Dieuze participeront, le 14 mars à Paris, à la finale d'un prestigieux concours.



Julien Martin et Jonathan Keller, ici dans les cuisines de La Providence à Dieuze, vont se frotter à huit concurrents parmi les meilleurs mitrons de France. Photo RL.

Ils sont fiers comme des papes, les deux mitrons du lycée professionnel La Providence de Dieuze, dans leurs chasubles frappées du logo Kikkoman. Ce terme désigne une fameuse sauce soja incontournable dans la cuisine orientale, et dont l'entreprise la produisant organise, chaque année, un concours de cuisine dans la prestigieuse école Grégoire-Ferrandi, à Paris. Ces deux graines de grands cuisiniers s'appellent Jonathan Keller et Julien Marin. Originaires respectivement de Stiring-Wendel et Théding, les gaillards portent les couleurs de cette marque, car ils ont déjà concouru l'an passé dans ce test grandeur nature que préside une figure désormais connue de la gastronomie : le chef Thierry Marx.

S'ils ont échoué au pied du podium en 2010, ils entendent aborder l'édition 2011 dans un tout autre état d'esprit : « Cette fois-ci, on est un peu plus détendus. On sait ce qui nous attend et cette fois-ci, on y va pour gagner », annonce Jonathan Keller.

La seule présélection pour parvenir jusqu'à la phase finale à Paris a de quoi en décourager plus d'un. En effet, les deux élèves de terminale bac pro cuisine à La Providence ont élaboré une recette à partir d'un panier prédéterminé d'ingrédients comprenant la fameuse sauce soja. Ils ont rédigé ladite recette, l'ont préparée et ont pris en photo le plat qu'ils ont transmis au jury. Thierry Marx lui-même a tranché et choisi parmi les dix candidats ces deux Dieuzois. La Providence est ainsi le second établissement le mieux représenté dans le concours, juste derrière Ferrandi.

Le Japon en jeu

La finale est programmée le 14 mars chez Ferrandi. La veille au soir, les dix concurrents dîneront ensemble et il leur sera dévoilé leur panier de victuailles (avec la sauce soja) à partir duquel ils devront concocter une recette selon le même mode opératoire que celui des sélections. « Ce soir-là, on ne dort pas beaucoup », reconnaît Julien Martin. Il faut dire que le jeu en vaut la chandelle : hormis l'opportunité de participer à une expérience à laquelle ils ne pourront plus guère se frotter dans leur vie professionnelle, le vainqueur se verra offrir un voyage de dix jours au Japon. Ce prix inclut un stage à l'école culinaire Hensei. Voilà qui a déjà de quoi faire bouillir les méninges...

Ph. D.

Publié le 03/03/2011