

Lycée le Hurle-Vent

Hugo est sélectionné pour la finale d'un concours national de cuisine

Hugo Leroy est élève en terminale Bac pro au lycée le Hurle-Vent du Tréport. Lundi 17 mars, il va participer à un concours national de cuisine, dans la prestigieuse école Ferrandi, à Paris. Il veut tout faire pour l'emporter, avec le soutien de son professeur

À 19 ans seulement, Hugo Leroy a déjà l'élégance d'un grand chef dans son uniforme de cuisinier. Le jeune Tréportais a déjà de quoi être heureux: le 17 mars, il participera à la finale du concours Kikkoman (voir encadré), qui aura lieu dans la prestigieuse école Ferrandi à Paris.

Hugo Leroy fait partie des 8 cuisiniers sélectionnés, parmi 50 dossiers envoyés pour le concours: «**cela veut dire qu'il y a déjà 42 candidatures derrière nous**» calcule Mickaël Louedec, professeur de cuisine qui va aider Hugo à préparer le concours. «**C'est un concours national et ce sera le seul lycéen normand**». Le chef et l'étudiant ont du pain sur la planche: la recette qu'ils ont proposée pour le concours est complexe, avec notamment la préparation d'un carrelet poché qui requiert beaucoup de dextérité: pour farcir le poisson, il faut enlever l'arête centrale, sans percer la peau de l'animal.

« J'aime cuisiner le poisson »

Un geste qui ne fait pas peur à Hugo, qui précise avoir une préférence pour le poisson dans sa cuisine. Peu étonnant pour un jeune homme originaire de Cherbourg-en-Cotentin, qui vit depuis 6 ans au Tréport: «**quand j'ai vu qu'il fallait préparer un carrelet, ça m'a fortement intéressé**». Si Hugo s'est tourné vers des études de cuisine, c'est d'abord «**au départ parce que j'aimais manger, plutôt que cuisiner. Mais aujourd'hui j'aime vraiment cela, il y a un côté créatif et plein de choses à voir en cuisine**».

De la créativité, le Tréportais et son professeur ont dû en avoir pour créer une recette qui correspond aux demandes des organisateurs. Les consignes étaient les suivantes: Réaliser un carrelet soufflé avec une face fine libre, servi entier; réaliser 2 garnitures libres, l'une à base de poireaux, l'autre à base de pomme de terre; réaliser une sauce beurre blanc agrémenté d'une sauce Kikkoman.

« **Nous avons donc élaboré nos recettes, en décrivant le plus précisément possible la procédure et le grammage des aliments** » explique Mickaël Louedec. Une belle collaboration entre l'enseignant et son élève, qui aboutit à un joli plat.

Donner le maximum

S'il gagne le concours, Hugo pourra partir pendant 10 jours au Japon. Au-delà de cette belle récompense, la participation à la finale du concours Kikkoman est déjà un bel accomplissement. « **Mes camarades m'encouragent, ils sont contents pour moi** » explique Hugo. « **Le jour du concours, il ne faudra donner le maximum et ne pas se laisser déstabiliser. Je vais l'aider à préparer au mieux ce concours, au retour des vacances, on fera trois entraînements par semaine** ».

Pour Hugo Leroy, ce concours peut aussi être un plus sur un CV. « **Je crois qu'il ne faut pas avoir peur, si on peut, on le fait, c'est bien de se confronter à autre chose** ». Un état d'esprit qui lui permettra peut-être d'ouvrir son propre restaurant, l'un de ses objectifs une fois ses études terminées.

Lucas Farcy et Swannie François





Hugo Leroy, dans la cuisine du restaurant pédagogique du lycée le Hurle-Vent du Tréport. Lucas Farcy





Le plat préparé par Hugo pour se présenter au concours. Lycée Hurle-Vent