



**ACADÉMIE
DE NORMANDIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

 **Panorapresse**
par  **ouest
france**



communication@ac-caen.fr
(communication@ac-caen.fr)



18 février 2025



PN_76_OK_LE TRÉPORT_EN SEINE-MARITIME, CE LYCÉEN SERA EN FINALE D'UN CÉLÈBRE CONCOURS NATIONAL DE CUISINE

1



En Seine-Maritime, ce lycéen sera en finale d'un célèbre concours national de cuisine

paris-normandie.fr, lundi 17 février 2025

En Seine-Maritime, ce lycéen sera en finale d'un célèbre concours national de cuisine

paris-normandie.fr, lundi 17 février 2025, 726 mots



Hugo Leroy, 19 ans, élève en Bac Pro cuisine au lycée Le Hurle-Vent du Tréport, fait partie des huit sélectionnés en finale du 31e Concours Kikkoman, le 17 mars. © (Photo Benjamin Radeau)

Hugo Leroy, 19 ans, élève en Bac Pro cuisine, fait partie des huit sélectionnés en finale du 31e Concours Kikkoman, le 17 mars 2025, à Paris. Le jeune homme continue de s'entraîner avec son professeur afin d'être prêt le jour J. Passé les vacances bien méritées, Hugo Leroy n'aura plus que trois semaines pour être fin prêt. Le jeune homme de 19 ans, étudiant en Bac Pro cuisine au lycée Le Hurle-Vent du Tréport, est l'un des huit sélectionnés, à travers toute la France, du 31e concours Kikkoman, compétition destinée aux jeunes talents de la gastronomie organisée par la célèbre marque de sauce soja. Celle-ci aura lieu le 17 mai au sein du prestigieux lycée Ferrandi, à Paris.



Hugo Leroy, 19 ans, élève en Bac Pro cuisine au lycée Le Hurle-Vent du Tréport, fait partie des huit sélectionnés en finale du 31e Concours Kikkoman, le 17 mars. © (Photo Benjamin Radeau)

« C'est une agréable surprise pour une première proposition alors qu'il y avait près de 50 dossiers », réagit son professeur de cuisine, Mickaël Louedec. Car l'enseignant n'avait auparavant jamais porté la candidature d'un de ses protégés à un tel événement. Expérience inédite également pour l'élève. « Mais quand il m'a demandé si je voulais participer, je n'ai pas hésité. Il n'y avait aucune raison d'avoir peur. Ça ne peut m'apporter que du positif, au-delà d'une ligne importante et originale sur le CV », raconte ce dernier, qui a pour objectif d'ouvrir son propre restaurant.

Un parcours qui a débuté à l'adolescence pour le garçon originaire de Cherbourg (Manche), arrivé dans les villes sœurs en 2019. « J'aimais plus manger que cuisiner, narre-t-il. Puis lors de ma 3e prépa métiers ici, les deux heures d'atelier en cuisine m'ont donné envie. Et c'est devenu une véritable passion depuis le début du bac où je peux exprimer et développer ma créativité. » Même si le processus de sélection veillait à ce que le participant montre « sa maîtrise des fondamentaux de la cuisine française », indique l'organisation.

Des gestes techniques

Pour cela, des techniques imposées comme un beurre blanc, agrémenté sans surprise d'une sauce Kikkoman. Mais qui laissaient tout de même une certaine liberté. Ainsi, pour les deux garnitures, à base de pomme de terre et de poireaux, le chef en herbe et son professeur ont opté pour une vitelotte, « une variété de Picardie », et un maki avec feuilles d'algues pour la touche nipponne. Même chose pour la farce du plat, un carrelet soufflé. « Je préfère travailler le poisson alors j'étais forcément intéressé par le carrelet », avoue Hugo. Le choix s'est porté sur du merlan, des crevettes, des œufs et de la crème.



Le plat concocté par Hugo Leroy, 19 ans, élève en Bac Pro cuisine au lycée Le Hurle-Vent du Tréport, qui lui a permis d'être sélectionné en finale du 31e Concours Kikkoman, le 17 mars. © (Photo DR)

Mais il s'agissait avant de l'ouvrir en deux et d'enlever l'arête centrale. Un geste d'une grande méticulosité, du niveau d'un chef confirmé selon son professeur. « J'ai dû m'y reprendre au moins 5 fois pour réussir sans percer la peau », admet le candidat. D'où l'intérêt d'un entraînement régulier, après les cours. « Il n'y a pas de secret, la répétition c'est ce qui paye. Mais il y a encore du travail. Le laquage sauce soja n'est pas encore totalement au point par exemple », commente Mickaël Louedec.

Trois heures, huit jurés

La qualification pour la finale laissait le droit à l'échec puisque la décision s'est faite sur l'envoi d'une photo du plat accompagnée de sa fiche technique « avec la liste des ingrédients utilisés, au gramme près, le temps de préparation, les méthodes choisies, etc. », liste l'enseignant. Mais l'erreur sera impossible durant les trois heures d'épreuve, sous les yeux et les papilles des huit membres du jury. « Que des meilleurs ouvriers de France », prévient le professeur. Au bout de l'aventure, en cas de victoire : un séjour de dix jours... au Japon.