

« Être cuisinier, c'est être dans la transmission »

Le lycée hôtelier Marland de Granville accueillait, mardi, le concours régional du meilleur apprenti de France. Pour évaluer les trois candidats, quatre chefs normands dont deux étoilés.

Dans leurs mains, une grille d'évaluation. Ça change des couteaux et casseroles en cuivre qui font de leurs cuisines un royaume. Pierre Caillet, seul Meilleur ouvrier de France en Normandie et étoilé Michelin, avait réuni un juré aussi local que pointu pour l'édition régionale du concours du meilleur apprenti de France (MAF). Le lycée hôtelier Maurice-Marland de Granville était tiré à quatre épingles pour les recevoir, mercredi. « **Trois élèves de deuxième année ont cinq heures pour préparer et servir une truite et une mousse au chocolat** », chuchote depuis les coulisses Murielle Olivier, présidente et organisatrice de l'édition normande du concours.

« Sélectionner les meilleurs éléments de France »

Dans les rangs, silence. Les jurés voltigent de table en table, l'œil évaluateur. Les aspirants guident les commis qui les épaulent. Chaque geste, comportement, choix, est observé par Philippe Hardy, en recherche de signes d'« **intelligence de la main** ». Lui qui n'a jamais participé à aucun concours, « **trop prenant** ». Ce chef étoilé installé à Blainville-sur-Mer vit de cuisine depuis quarante ans. Autant d'années passées à « **voyager de maisons en maisons** », en quête de techniques nouvelles à partager, une fois chef, avec « **la chose la plus importante : mon équipe** »... Qu'il a souvent composée en puisant parmi les aspirants qu'il évaluait. « **Être cuisinier, c'est être dans la transmission et ce concours incarne totalement cette philosophie : à nous professionnels, il nous sert à sélectionner les meilleurs éléments de France.** »

Main en l'air et yeux rivés sur le candidat en train de lever sa truite, Jonathan Datin rassure : « **Se présenter à ces concours, c'est déjà gagner.** » Les trois participants, tous issus du lycée granvillais, postulent en dehors de leur cursus, histoire « **d'évaluer nos compétences** ». Leurs jurés, qu'ils connaissent, partagent ce « **devoir** » de « **former par la pratique et le partage des connaissances** », confie le chef de l'Edulis, à Granville. Jonathan Datin rend ici la pareille, puisque Philippe Hardy fut jadis son maître d'apprentissage, justement en train de doucement rabrouer un élève qui se déplaçait autour de son commis une plaque brûlante à bout de bras.

Rien de ce qui est attendu des élèves ce matin-là n'est habituel pour eux. « **Même nous, on ne cuisine pas cinq heures d'affilée, convient Pierre Caillet. Travailler, en totale concentration aussi longtemps, ça n'arrive jamais.** » Ces conditions extraordinaires sont justement le sel qui donne toute sa valeur aux concours MAF. L'étoilé, juré bénévole comme ses confrères depuis plus de quinze ans, s'envole : « **Le dépassement de soi, l'abnégation, l'exigence et l'excellence... C'est tout ce qu'on attend de ces futurs cuisiniers, qui s'y confrontent alors qu'ils sont encore en étude. C'est tout à leur honneur.** » Si aucun n'a été retenu pour prétendre à l'édition nationale 2025 du MAF, leurs jurés l'affirment : « **Cette expérience les changera, ils n'en seront que meilleurs !** »

Mina PELTIER.



Les jeunes ont travaillé sous le regard de chefs de renom, lors du concours régional de Normandie du meilleur apprenti de France au lycée hôtelier Maurice-Marland à Granville, mercredi 11 juin. Ouest-France