

panorapresse.ouest-france.fr

Meilleur Apprenti Cuisinier de France : étudiante au Tréport, Chloé est montée sur le podium régional

4-5 minutes



Chloé Bocher, accompagnée de son professeur Mickaël Louedec | Photo Mathis Helie

Comment une élève du lycée professionnel du [Tréport](#), originaire de [Bellengreville](#), a-t-elle réussi à se hisser sur le podium du concours régional du Meilleur Apprenti Cuisinier de France ? Son parcours révèle une détermination remarquable.

C'est une très belle réussite, l'établissement est très fier de Chloé ». Ces mots sont ceux de Mickaël Louedec, professeur de cuisine au sein du lycée professionnel Le Hurlle-Vent du [Tréport](#). L'enseignant ne cache pas sa fierté après la performance de son élève, Chloé Bocher, arrivé deuxième au concours régional du Meilleur Apprenti Cuisinier de France lundi 17 novembre 2025.

Tout commence le 12 septembre dernier, lorsque l'enseignant lui propose de participer à la compétition. Élève « travailleuse et méritante » en terminale Bac Pro Cuisine, Chloé accepte après réflexion, consciente de l'investissement demandé. S'en suit alors un gros travail de préparation avec 8 séances d'entraînements intensives, après les cours ou le travail. Le tout en l'espace de deux semaines.

C'est durant cette période que la jeune femme de 18 ans révèle ses qualités dans l'élaboration du menu communiqué à l'avance. « En plus d'être déterminée, elle anticipait toutes mes questions et remarques. Elle était à l'écoute et a fait preuve d'une grande maturité pour son âge », complimente son professeur. Au fil des entraînements, Chloé comprend qu'elle doit se donner à fond car elle est « capable de gagner ». Elle s'y investit pleinement : elle décline des sorties, et veille à son sommeil pour arriver dans les meilleures conditions.

Ça s'est joué à des petits détails pour la finale nationale.

Face à neuf autres compétiteurs venus de toute la [Normandie](#), Chloé prend place dans les cuisines d'un établissement scolaire de [Caen](#). Durant quatre heures, elle doit réaliser seule un menu complet : entrée, plat et dessert. Au programme : un sandre sur un sablé au thym, accompagné d'une sauce paloise, pour commencer le repas. Un canard entier avec des pastillas, des chips et une purée de panais ensuite. Puis, pour finir, un crémé avec suprême et tuile à l'orange en dessert.

Tout au long de l'épreuve, Chloé « reste dans sa bulle, sans ressentir de pression ». Simplement « soulagée que les jurés ne lui crient pas dessus » lorsqu'ils inspectent propreté, hygiène et technique et « perturbée de ne pas être dans la cuisine du lycée ». Mais « à la fin, en voyant les autres, je savais que j'étais sur le podium ». L'annonce des résultats, faite par Arnaud Viel, président du jury et chef étoilé, confirme son intuition : Chloé décroche la deuxième place. « Ça s'est joué à des petits détails pour pouvoir se qualifier à la finale nationale », témoigne son prof.

« Prête à recommencer »

Chloé ressent une pointe de frustration, mais surtout une grande fierté : ses talents ont été salués par le jury. Elle termine première à l'épreuve technique, et le président du concours lui confie même qu'il aurait aimé la voir gagner. De ce concours, la Bellengrevillaise en ressort avec que des « remarques positives » et serait « même prête à recommencer ». La suite pour elle ? Un « BTS Agricole Analyse pour devenir contrôleuse alimentaire, ou aller en Management en Hôtellerie-Restaurant sinon pour rester dans le monde de la cuisine ».

De son côté, Mickaël Louedec a déjà reçu plusieurs sollicitations pour participer à d'autres concours et mettre en lumière « le savoir-faire du lycée ». Peut-être dès l'année prochaine.