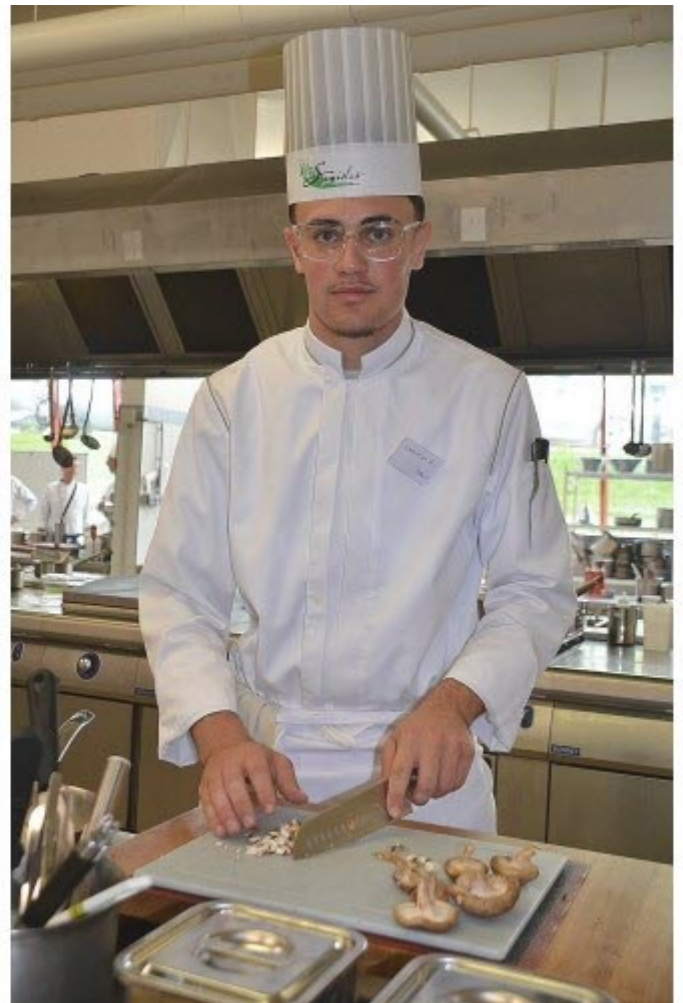


Villers-lès-Nancy Cuisine froide : il décroche l'or et veut devenir Meilleur apprenti de France

Le concours régional et départemental des Meilleurs apprentis de France (MAF) en cuisine froide a rassemblé cinq candidats lorrains de moins de 21 ans. Parmi eux, Martin Williatte, 17 ans, élève en 1^{re} professionnelle cuisine à Stanislas, a obtenu la médaille d'or et sa qualification pour la finale nationale.

Le concours régional et départemental des Meilleurs apprentis de France (MAF) en cuisine froide s'est déroulé au lycée Stanislas. Cinq candidats lorrains, âgés de moins de 21 ans, se sont challengés. Parmi eux, Martin Williatte, 17 ans, élève en 1^{re} Pro cuisine au lycée Stanislas, a obtenu la médaille d'or, le Graal qui mène au concours national.

Organisé par la Société nationale des Meilleurs ouvriers de France, le concours met à l'honneur la cuisine froide, un univers riche de subtilités. Entrées raffinées, plats servis froids, associations audacieuses, c'est un terrain d'expérimentation idéal pour des jeunes en quête de signature culinaire.



Martin Williatte a remporté le concours haut la main.
Photos Yanick Overney

Cette année, il s'agit de préparer deux plats pour quatre personnes : un œuf bénédictine, sauce chantilly, et de la gelée de fruits du moment aux saveurs d'herbes fraîches, accompagnées de tuiles croustillantes.



Martin Williatte félicité par Angelo Musa

L'épreuve, dont l'intitulé est connu dès le mois d'octobre, vise à évaluer la maîtrise technique, l'organisation et la capacité à valoriser les produits des apprentis en lice qui disposent de cinq heures pour convaincre devant un jury de sept spécialistes. Parmi eux, Angelo Musa, Meilleur ouvrier de France (MOF) pâtissier-confiseur), champion du monde de la pâtisserie, chef pâtissier exécutif de l'Hôtel Plaza Athénée, et Pascal Obrecht, MOF maître du service et des arts de la table, coordinateur du concours...

Une préparation intensive

Tabliers impeccables, les apprentis enchaînent les tâches sous le regard attentif des membres du jury chargés d'apprécier la maîtrise des produits et le travail technique en cuisine.

Épluchage, découpage, cuisson, ils effectuent des allers-retours entre leur plan de travail et les casseroles en ébullition, jusqu'au moment du dressage. « Il faut, en amont, un coaching parfait du maître d'apprentissage ou de l'enseignant » assure Pascal Obrecht, « et respecter strictement un sujet de facture classique dont on retrouve les bases dans le guide culinaire d'Auguste Escoffier ». Martin Williatte s'est longuement préparé avec l'aide son prof, Alexis Mathieu. « Il a effectué beaucoup d'essais, répété les gestes pour aborder l'épreuve avec suffisamment de sérénité pour tenir la distance, mais c'est un compétiteur, il est d'ailleurs karatéka au sein du COS Villers-lès-Nancy. » Bien organisé, calme, les gestes précis, Martin se démarque vite. Une évaluation positive confirmée par les autres membres du jury chargé de la dégustation. Au final une note supérieure à 16/20 qui lui ouvre les portes du concours national, à l'automne, à Paris.



Martin Williatte, au côté de son professeur Alexis Mathieu, défendra les couleurs régionales lors de la finale nationale.



L'œuf bénédicte, sauce chantilly, revisité par Martin Williatte.

Lors de l'annonce des résultats, Angelo Musa souligne que « ce concours permet aux participants de faire un bond en avant, de gagner en efficacité, en technicité et en maturité ». Et de marteler le secret de la réussite : « Beaucoup travailler, beaucoup travailler et beaucoup travailler. »



L'annonce des résultats a été effectuée par Pascal Obrecht.

Un message reçu cinq sur cinq par Martin Williatte qui affiche clairement ses ambitions : « Mon objectif, c'est le sacre national. »