

# Bergerac



## Jean-Jacques Debout sur scène aujourd'hui

Jean-Jacques Debout se produira au centre culturel Michel-Manet, cet après-midi à 16 heures. L'auteur interprète, pygmalion de Chantal Goyat, ira à la rencontre du public bergeracois, en présence du local de l'étape, le chanteur Thomas Hernandez. Tarifs : de 15 à 25 euros. Tél. 05 53 63 04 09. PH. ARCHIVES ARNALDLOTH



## CYRANO

A assisté, hier, à la conférence organisée par la Jeune Chambre économique de Bergerac (JCEB) à l'auditorium François-Mitterrand. Il profite de l'occasion pour saluer la qualité des intervenants présents sur scène et ne peut s'empêcher de formuler un regret : la salle, qui aurait mérité d'être pleine, était à moitié vide. Dommage, ce n'est pas tous les jours que des pointures de l'économie du futur prennent le temps de venir exposer leur point de vue à Bergerac...



## AGENDA

### AUJOURD'HUI

**Foire aux livres.** Du Rotary Cyrano Bergerac, maison des syndicats, place de la Myrte, de 9 h à 18 h en continu.

**Petits contes.** Avec Éva Biguet « Sur le bout des mots » pour les 0-3 ans à la médiathèque, à 10 h 30.

**Disquaire Day.** Avec Archi Deep (rock) à La Colline aux livres, à 11 h 30.

**Aéro-concert.** Avec Charlie Plane (indie, folk, rock) au Rocksane, à 19 h 30. Gratuit.

### DEMAIN

**Vide-graniers** du Lions club terre de vignes, au profit de la recherche en cancérologie pédiatrique, salle Louis-Delluc, de 8 à 18 h.

### UTILS

**Agence « Sud Ouest ».** Rédaction : 75, rue Neuve-d'Argenson, 24100 Bergerac, tél. 05 47 77 10 20, fax 05 47 77 10 29, e-mail : sec.bergerac@sudouest.fr. Publicité : tél. 05 47 77 10 25, fax 05 47 77 10 29. Abonnements, distribution, portage à domicile : tél. 05 57 29 09 33.

**Piscine.** Picquecailloux, tél. 05 53 57 10 23. Lundi et vendredi, de 12 h à 18 h 30 ; mardi et jeudi, de 14 h à 21 h 30 ; mercredi et samedi, de 14 h à 18 h 30 ; dimanche, de 9 h 30 à 12 h 30.

**Hôpital.** 9, avenue Professeur-Albert-Calmette, tél. 05 53 63 88 88.

**Clinique Pasteur.** 54, rue du Professeur-Pozzi, 0 826 30 57 29.

# Les apprentis cuisiniers à l'épreuve du feu

**CONCOURS** Six jeunes étaient en lice pour devenir Meilleur Apprenti de France. Si aucun n'est qualifié pour Paris, tous ont énormément travaillé, comme Chloé, 17 ans

## ANTOINE TINEL

a.tinel@sudouest.fr

**A** lors que Vincent Arnoult s'appête à proclamer les résultats, la tension est palpable chez les six participants au concours de Meilleur Apprenti de France (MAF). Quatre filles et deux garçons qui ont travaillé durant des heures pour l'épreuve, et pendant des semaines pour sa préparation.

Il faut dire que le moment était attendu par ces six apprentis cuisiniers, qui pour la plupart participaient à leur premier concours. Ils ont eu quatre heures et demie pour préparer deux plats : une caille farcie avec deux garnitures froides, ainsi que des choux à la crème vanille et un milk-shake à la mangue.

Au final, lundi, au centre de formation des apprentis (CFA) à Bergerac, c'est Chloé Martinage, 17 ans, apprentie à La Tour des vents, restaurant étoilé de Monbazillac, qui l'a emporté. Elle a décroché une médaille d'or départementale, et l'argent au niveau régional. Insuffisant toutefois pour se qualifier pour l'épreuve finale à Paris. « Mais ce n'est pas grave, assure la jeune fille. Je suis déjà très contente d'être arrivée là. Il faut dire qu'entre son travail, les cours et les entraînements, les derniers mois n'ont pas été de tout repos. « Physiquement et moralement, c'est quelque chose d'énorme. »

## En confiance

Originnaire de Dunkerque, elle était en seconde générale à Béziers quand elle a décidé de suivre des études de cuisine. « Le lycée ne me plaisait pas beaucoup, sourit-elle. Alors je me suis orientée vers la cuisine. » Si sa maman est également venue à Bergerac ouvrir un commerce de bouche - elle tient le temps d'une frite, rue du Colonel-de-Chadois -, Chloé s'est mise



**Chloé Martinage a remporté la médaille d'or départementale et l'argent au niveau régional. Elle travaille depuis maintenant un an et demi à la Tour des vents à Monbazillac.** PHOTO A. T.

seule aux fourneaux. « Je cuisine beaucoup à la maison. Un jour, j'ai essayé. Ça m'a plus alors j'ai continué. »

**« Cela peut être un tremplin. Ils peuvent être repérés par des chefs d'établissement »**

Inscrite au CFA de Bergerac, Chloé a trouvé une grande maison. C'est Marie Rougier, chef étoilé de La Tour des vents, qui lui a donné sa chance. « Je suis allée la voir, elle m'a dit : « Demain, tu viens en cuisine. » Une semaine plus tard, elle m'appela pour me dire que c'était bon. » Chloé travaille à Monbazillac depuis maintenant un an et demi. « C'est génial de travailler avec Ma-

rie Rougier. Elle m'a vraiment beaucoup aidé. Elle m'a donné confiance pour le concours. »

Aujourd'hui, l'adolescente a des fourmis dans les jambes, des envies d'ailleurs. « Je veux partir. Découvrir autre chose, une autre cuisine. » Une aventure à l'étranger ? « Pourquoi pas ? Mais après mes études. » Elle pourra toutefois inscrire sa performance au concours du Meilleur Apprenti de France sur son CV.

## Encourager les jeunes

Pour Alain Guillot, président des Meilleurs Ouvriers de France de la Dordogne, « ce concours permet de mettre en avant les compétences des jeunes et de promouvoir leur carrière à venir. Ceux qui s'y présentent sont les plus motivés, les plus performants ». Et tous les participants sont volontaires. « Ici, ils apprennent à se battre, ajoute-

il. Un concours, c'est se mettre à l'épreuve. Une épreuve technique mais aussi morale. »

Grand ordonnateur de l'événement, le chef du Vieux Logis à Trémolat, Vincent Arnoult, confirme. « Nous sommes là pour les faire progresser encore. Pour eux, c'est très formateur. C'est beau ce qu'ils font. C'est pour ça que nous voulons les aider un maximum », explique celui qui fut sacré Meilleur Ouvrier de France en 2007.

Alain Guillot reprend : « Pour ces jeunes, un tel concours peut être un tremplin. Ils peuvent être repérés par des chefs d'établissement. Tous sont bien dans leur tête. Il faut vraiment les encourager. »

C'était d'ailleurs le message délivré par Vincent Arnoult lors de la remise des récompenses. « Surtout, ne lâchez rien », a conseillé le chef aux six candidats.

# Près de cinq heures pour tout préparer

**Les concurrents étaient notés également sur la technique, l'hygiène...**

Lundi, ils étaient six jeunes, venus de tout le département, à participer au concours de Meilleur Apprenti de France, dans la catégorie « cuisine froide ». S'ils ont bien évidemment été notés sur les plats qu'ils devaient réaliser, ils l'ont également été sur le déroulement de l'épreuve : gestion des marchandises, technique, hygiène, etc.

C'est Alexandre Rocher, ancien second de Vincent Arnoult, qui en

avait la charge. Après quatre heures et demie de compétition, c'est donc Chloé Martinage qui a gagné (lire ci-dessus). Cindy Rosiec a décroché la médaille d'argent départementale, Angélique Dumas et Graziella Mariochaud le bronze. Quant à Valentin Carrier et Alexandre Simpson, ils repartent avec un certificat de participation.

Le jury était composé d'Alexandre Rocher (Les Arômes à Nègrondes), Marie Rougier (La Tour des vents à Monbazillac), Hugo Brégeon (Le Vin' quatre à Bergerac) et Francis Delpey (L'Espace du 6<sup>e</sup> sens à Périgueux).



**Les participants au concours et les membres du jury.** PHOTO A. T.