

Adama Konte, de réfugié à médaillé

Réfugié en France depuis 2015, le jeune Malien Adama Konte a réussi à se faire une place grâce à ses qualités de cuisinier et a obtenu deux médailles au concours du meilleur apprenti de France.

Guillaume Faucheron

guillaume.faucheron@centrefrance.com

En 2015, il embarquait sur un bateau pour fuir un pays en guerre. Il quittait les siens lors d'un voyage risqué vers l'inconnu pour une vie meilleure. Direction l'Europe. Moins de trois ans plus tard, Adama Konte a réussi son pari. Ce jeune Malien de 18 ans est reconnu dans son domaine d'activité. Il vient de décrocher deux médailles d'or – départementale et régionale – au concours des meilleurs apprentis de France. Et il suscite nombre de commentaires laudatifs.

Cuisinier, son rêve d'enfant

Petit, Adama rêvait d'être cuisinier. Mais, au Mali, il ne pouvait s'initier à sa passion. La France lui a offert la possibilité de concrétiser son rêve. Après un passage par l'Italie à son arrivée en Europe, Adama parvient à rejoindre la France. Il se retrouve dans le Cher. Reconnu comme mineur isolé étranger, il est pris en charge par le conseil départemental.

Scolarisé au collège Victor-Hugo, à Bourges, il intègre ensuite un CAP de cuisinier au lycée



CUISINE. Adama Konté travaille au Bistro des halles. PHOTO G. FAUCHERON

professionnel Jean-Guéhenno, à Saint-Amand. Mais les débuts ne sont pas simples pour un jeune Malien loin de son pays : « Je manquais de confiance en moi et je ne parlais pas beaucoup français. C'est la langue

officielle au Mali mais ce n'était pas celle que je pratiquais. »

Mais, petit à petit, Adama prend ses marques au sein de son établissement scolaire. Comme le veut son cursus, il est amené à faire un stage de qua-

tre semaines en entreprise au cours de son année scolaire. L'expérience au Bistro des halles, à Saint-Amand, est significative et révèle le potentiel du jeune cuisinier, à peine majeur.

Johan Garcia, chef cuisinier au Bistro des halles, ne tarit pas d'éloges à son égard : « C'est un très bon élément. Il est ouvert, réfléchi et sait ce qu'il a à faire. Certains, à son âge, ne font pas le quart de ce qu'il fait. C'est une perle rare. Il faut vraiment qu'il continue car il arrivera à quelque chose de vraiment bien. »

« Un garçon formidable qui est arrivé avec beaucoup d'humilité »

Ce stage remarquable lui a permis de trouver un contrat d'été au sein du même restaurant : « Quand on a cherché quelqu'un pour la saison, on a pensé à Adama avec qui ça s'était bien passé et qui connaissait bien la boutique », ajoute Cédric Dubuisson, propriétaire et gérant du Bistro des halles.

Entre-temps, Adama a montré l'étendue de ses qualités lors du concours du meilleur apprenti de France. C'est l'un de ses enseignants au lycée Jean-Guéhenno qui lui a proposé de participer à cette épreuve. Bien lui en a pris : « Je devais réaliser un

menu et un dessert pour quatre personnes », indique Adama.

Le jeune Malien vient d'obtenir ses premières récompenses dans son pays d'adoption. D'autres devraient suivre. En tout cas, ces deux médailles ne semblent pas de nature à faire tourner la tête du jeune homme. Adama n'a pas changé de ligne de conduite depuis qu'il a intégré le Foyer de jeunes travailleurs (FJT) : « C'est un garçon formidable qui est arrivé avec beaucoup d'humilité », décrit Jérôme Pascaud, directeur du FJT. Il s'est bien intégré et fait preuve d'une grande sociabilité et de beaucoup de respect par rapport aux autres. »

Un bac pro à Jean-Guéhenno à la rentrée

Sur le plan administratif, Adama est désormais majeur et a effectué une première demande de titre de séjour. Plusieurs échéances se profilent pour lui dans les semaines à venir. Grâce à son titre de meilleur apprenti au niveau départemental et régional, le jeune cuisinier est en lice pour le titre national. Les épreuves se dérouleront à la fin du mois de septembre, à Paris.

D'ici là, Adama Konte aura entamé un bac pro cuisine au lycée Jean-Guéhenno. Ce cursus scolaire devrait lui permettre d'entrer définitivement dans le métier ; lui qui « aime tous les types de cuisine » pourra ainsi continuer son apprentissage pour choisir sa spécialité. De quoi concrétiser ainsi un joli parcours commencé, quelques années plus tôt, en embarquant sur un bateau... ■