

# Manon et Adama en route pour l'or national des Maf

Médaillés d'or au concours régional Un des meilleurs apprentis catégorie cuisine, les deux lycéens de Jean-Guéhenno se préparent ardemment pour le concours national.

**V**endredi 21 septembre, Manon Berger et Adama Konté ne seront pas en cours de cuisine au lycée professionnel Jean-Guéhenno mais à Paris afin de participer aux épreuves nationales du concours Un des meilleurs apprentis de France dans la catégorie cuisine. Les deux élèves, tous les deux médaillés d'or du concours régional des Maf, ont gagné leur place au concours national.

## Saumon et moscovite au menu

Manon, 16 ans, qui habite à Mareuil-sur-Arnon, est en terminale de bac pro cuisine. « J'ai choisi cette voie après la 3<sup>e</sup> car j'aime créer des plats », confie-t-elle. Lors des épreuves régionales, elle avait cuisiné un râble de lapin farci aux rognons avec un damier de carottes et des courgettes farcies à la crème de cumin et une crêpe – en forme de chapeau melon – farcie à la mousse de chocolat aux saveurs d'orange. Adama, 18 ans, est en 1<sup>ère</sup> bac pro



▣ Adama et Manon s'entraînent sous l'œil de Jean-Pierre Fernandes, leur professeur de cuisine.

cuisine après avoir obtenu son CAP en juin dernier. Originaire du Mali qu'il a fui pendant la guerre, le jeune homme a rejoint la France avec l'un de ses oncles. « Je suis arrivé quand j'avais 15 ans à Bourges où j'ai été élève au collège Victor-Hugo. J'étais dans une classe de France langues étran-

gères (Fle) pour apprendre à parler français. Faire de la cuisine était mon rêve. C'est le métier que je veux exercer. J'aime créer des plats et faire plaisir aux autres. » De son côté, lors des épreuves régionales, il avait proposé un râble de lapin farci avec un jardin de légumes fait de tarte à la farine de pois chiche, de tomates, de carottes, de courgettes et des crêpes façon maki farcies à la mousse au chocolat et aux zestes d'orange. C'est ainsi qu'il est entré en CAP en 2016 à Saint-Amand. Les deux élèves s'entraînent de manière intensive, sous la direction de Jean-Pierre Fernandes, leur professeur de cuisine. « Participer à ce concours demande beaucoup de préparation, de travail, de réflexion, d'analyse, de recherche de techniques... L'objectif est avant tout que Manon et Adama se fassent plaisir. C'est une super expérience pour eux. » Les sujets du concours sont tombés fin

juillet alors que Manon et Adama étaient en vacances et qu'ils travaillaient durant l'été. Les deux lycéens, qui jonglent depuis la rentrée entre les cours et la préparation du concours, ont donc eu peu de temps pour s'entraîner contrairement aux apprentis qu'ils vont affronter. Mais peu importe, ils se donnent à fond. Les candidats disposent des sujets des épreuves et des ingrédients qu'ils auront à leur disposition. Pour le concours national, Manon et Adama devront proposer du saumon cuit de deux façons avec une garniture aux champignons et une autre au choix. En dessert, les deux lycéens devront réaliser un moscovite, une sorte de bavaise, confectionné avec des fruits d'automne. À eux de créer leurs recettes. Manon, qui est déjà en terminale, travaille à partir de fiches techniques, quand Adama, qui vient de commencer son année de 1<sup>ère</sup>, travaille de manière visuelle à partir de schémas que son professeur lui dessine. Les deux candidats saint-amandois en affronteront 25 autres. Ils devront réaliser en 4 h 30 un plat et un dessert pour quatre personnes. Si Manon et/ou Adama venaient à remporter une médaille d'or nationale au concours des Maf, ce serait une première pour la section hôtelière du lycée. « Ce concours est aussi une aventure humaine pour les élèves, estime Chahir Dehmej, proviseur adjoint du lycée Jean-Guéhenno. Nous aimerions bien obtenir cette médaille d'or pour le rayonnement de la section qui a sa place dans la carte des formations. » Déjà ornés d'or régional, Manon et Adama vont tenter d'aller décrocher l'or national des Maf. ■

Stéphanie Payssan



▣ Manon et Adama ont remporté des médailles d'or régionales grâce notamment à ces deux desserts appétissants.

**Echo du Berry, 20 - 26 septembre 2018**