LADEPECHE.fr
mercredi 17 mars 2021, Saint Patrick

Hautes-Pyrénées : un élève du lycée Lautréamont de Tarbes repéré par l'émission "Objectif Top Chef"

ABONNÉS



Minutieux et appliqué, Sergio Terziu qui participe à la finale du concours Meilleur

Télé - médias, **Tarbes**, **Hautes-Pyrénées**

Publié le 16/03/2021 à 18:59 , mis à jour à 19:05

Élève au lycée Lautréamont de Tarbes, Sergio Terziu originaire d'Albanie, sera le seul représentant de l'Occitanie lors de la finale du Meilleur apprenti cuisinier de France. Il a été aussi repéré par l'émission « Objectif : Top Chef ».

Poulet de Loué farci à la brunoise de légumes et son gâteau de pommes de terre aux pleurotes d'Île-de-France : voilà le plat alléchant que Sergio Terziu, élève au lycée Lautréamont, s'applique inlassablement à reproduire pour se préparer à la finale du concours du Meilleur apprenti cuisinier de France. C'est un ballet de gestes millimétré qui se déroule sous nos yeux.

Ce jeune homme de 19 ans fait l'unanimité chez ses « tuteurs ». « C'est un métronome de la cuisine, il est attentif et minutieux, dit de lui son enseignant de cuisine Sylvain Patilla qui, de mémoire, pense que c'est la première fois qu'un apprenti cuisinier du département accède à la finale nationale. Il a une capacité d'apprentissage et de reproduction au-dessus de la normale ». Son employeur Florian (du restaurant du même nom rue Victor-Hugo) ne tarit pas non plus

d’éloges à son égard : « dès son premier stage au restaurant, j’ai su que je voulais le garder. Il est rigoureux, respectueux, créatif et passionné du travail bien fait. Il a fait beaucoup de sacrifices pour en arriver là ».

Originaire d’Albanie, il est arrivé avec ses parents et sa sœur en France à l’âge de 11 ans « pour des raisons privées qui m’appartiennent » nous répond pudiquement le jeune homme. « La France est un pays très accueillant. À notre arrivée, nous avons été aidés par deux dames de la Cimade et accueillis par une famille. Pour être digne de cet accueil, j’ai tout fait pour m’intégrer » témoigne Sergio. Après avoir débuté sa scolarité au collège Paul-Eluard dans une classe pour élèves allophones, Sergio qui parle désormais un français parfait, s’est orienté vers le métier de cuisinier au lycée Lautréamont où il a passé un CAP, et suivi deux formations en desserts de restauration puis dans les arts de la cuisine allégée. « Ma mère cuisine beaucoup et j’adore manger. Cela m’a encore plus motivé dans la scolarité, d’apprendre un métier » raconte celui qui n’hésite pas apporter sa touche « albanaise » dans les assiettes du restaurant Florian.

« Pour le concours, je donne vraiment tout ce que je peux en m’entraînant plusieurs fois par semaine » explique-t-il. Sylvain Patilla confirme son ambition : « il n’y va pas seulement pour participer. Nous visons le Top 3 ». Le jeune homme qui pratique le foot en loisirs, jouera un autre match le 29 mars prochain avec 13 autres finalistes. Mais il a d’ores et déjà gagné la fierté de ses parents et la reconnaissance de ses aînés de la profession.

Cyrille Marqué

LADEPECHE.fr
mercredi 17 mars 2021, Saint Patrick