

## Pas facile d'être juré culinaire !



### Gastronomie et terroir, Hautes-Pyrénées, Tarbes

Publié le 08/04/2021 à 05:16

**Avec Gabriel Biscay et Alexis Saint-Martin, deux chefs renommés, nous avons participé au jury du concours du Meilleur apprenti de France auquel participait un candidat du lycée Lautréamont de Tarbes.**

Pour la première fois de son histoire, le concours de Meilleur apprenti cuisinier de France qui se déroule habituellement à l'école Ferrandi à Paris, est "éclaté" pour cause de Covid dans les différents établissements des 14 candidats dont le lycée Lautréamont à Tarbes. À neuf heures pile, le candidat Sergio Terziu, 19 ans, qui a quitté son Albanie natale à l'âge de 11 ans, est sur les starting-blocks dans les cuisines, comme un sportif de haut niveau. "Remonté comme un coucou" glisse son professeur de cuisine Sylvain Patilla. Mais un peu stressé car le jeune homme est observé comme le lait sur le feu, par plusieurs paires d'yeux experts et caméras dont celle qui filme l'épreuve pour le jury national du concours. Celui-ci est organisé par l'association des Maîtres cuisiniers de France présidée par le chef lyonnais Christian Têtedoie (lui-même Meilleur apprenti cuisinier de France avant de devenir Meilleur ouvrier de France) et représentée sur la région par Jean-Pierre Saint-Martin, vice-président national. Comme un chef d'orchestre, Sergio virevolte de sa table de travail au piano, un brin fébrile. Le bruit métallique de la découpe du poulet de Loué est déjà une démonstration en soi. Votre serviteur est fasciné par son "tombée de bras" précis et tranchant. "La première chose que j'ai remarquée c'est la sûreté de son geste" nous fait remarquer Jean-Pierre Saint-Martin, une impression confirmée par Gabriel Biscay, membre du jury et Meilleur Ouvrier de France. Les casseroles commencent à chauffer, comme l'atmosphère qui devient presque électrique. Florian, chef du restaurant du même nom à Tarbes et "maître" d'apprentissage, est encore plus angoissé que son élève. La taille des légumes en fine brunoise pour farcir le poulet, relève du travail d'orfèvre. Le risque, c'est aussi que les automatismes du candidat qui a répété ses gestes à l'infini, prennent le pas sur l'alchimie

presque magique de la cuisine. Quelques petites approximations invisibles à l'œil du profane, viennent ponctuer la chorégraphie culinaire. Mais Gabriel Biscay est impressionné par "la dextérité" du candidat. "C'est un gamin qui va aller très loin, s'il est sérieux". Chef du Viscos, Alexis Saint-Martin, autre membre du jury, qui passe au peigne fin chaque cuisson et chaque étape de la recette, confirme que le suprême de volaille est bien chaud à cœur et ses accompagnements à température. Si le journaliste n'a pas le métier de ses confrères du jury pour pointer les détails du cahier des charges, tous s'accordent à dire que le plat est exquis, harmonieux, bien assaisonné. Contrairement aux idées reçues, être juré d'un concours culinaire n'est pas si aisés mais c'est une expérience délicieuse. Le jury national a tranché le 1er avril : Sergio est 6e du concours avec une note très honorable de 15 sur 20.



Cyrille Marqué



jeudi 08 avril 2021, Sainte Julie