

Pintades et tartelettes

Formation. Des épreuves d'un concours du Meilleur Apprenti de France ont eu lieu au lycée des métiers Jules-Le-Cesne.

Le lycée des métiers Jules-Le-Cesne a accueilli des épreuves qualificatives départementales et régionales du concours du Meilleur Apprenti de France, catégorie cuisine. Ceci dans la perspective de la finale, qui aura lieu à Paris dans six mois. Y ont pris part trois candidats : Lorinda Oufi et Agathe Maizeret (CAP, lycée Jules-Le-Cesne) et Vincent Barry (BP, Mont-Saint-Aignan).

Les épreuves, d'une durée de quatre heures et demie, se sont déroulées sous la conduite du restaurateur Pierre Caillet, président du jury et en présence de Jacques Mongour, président départemental des Meilleurs Ouvriers de France.

Les apprentis devaient préparer, pour quatre personnes, une



Les candidats en compagnie des formateurs et membres du jury

pintade avec sa sauce et deux garnitures, puis des tartelettes feuilletées avec pomme, banane, noix et crème chantilly chocolatée. En fin de journée,

on apprenait qu'après délibération du jury, Agathe Maizeret obtenait une médaille d'or au niveau régional et était qualifiée pour la finale de Paris.