

Les grandes énigmes

Saint-Avre

Primés à Paris, les cuisiniers de l'Ésat ont bossé comme des chefs

Lors de la finale Cap'Handicook qui s'est tenue fin janvier, les Mauriennais Jérôme André, Romain Berthet, Cédric Maniglier et Kevin Merlano ont raflé deux titres nationaux accompagnés de leur moniteur d'atelier Dimitri Céré.

Patrice Deymonnaz – Hier à 18:56 – Temps de lecture : 3 min



Cédric Maniglier, Kevin Merlano, Dimitri Céré, Jérôme André, Romain Berthet (de gauche à droite) ont relevé un sacré défi en empochant deux titres nationaux lors du concours Cap'Handicook. Photo Pat.D.

Fin janvier, la troisième édition de ce seul concours culinaire dédié aux personnes en situation de handicap s'est tenue à Rungis avant que la remise des prix ne se déroule au ministère de la Santé.

Cap'Handicook célèbre les talents, la créativité et le professionnalisme de chefs et cuisiniers passionnés, tout en brisant les stéréotypes. Créé en 2019 par Nicolas Cadet, responsable du pôle restauration de l'Ésat Berthier, il est parrainé par des personnalités de la gastronomie comme Michel Bras et Thierry Marx, et soutenu par des partenaires engagés en faveur de l'inclusion. La proclamation des résultats s'est faite en présence de Pierre Hermé et Davy Tissot, grands noms de la gastronomie française.

Articles les plus lus

Société

- 1 Sécurité.** Secours en montagne : la Cour des comptes préconise la fin de la gratuité
- 2 Savoie.** « Je me suis retrouvé avec seulement 20 à 25 vaches » : sa production laitière en ...
- 3 Les people font du ski.** « Je suis tombée, je n'ai pas déchaussé et ma jambe est restée derrière moi » : ...

Les crêtes Suzette et la façon de servir le champagne ont convaincu le jury

Le concours est ouvert aux personnes en situation de handicap ayant une expérience en restauration traditionnelle ou collective, travaillant en établissement et service d'accompagnement par le travail (Ésat), en entreprise adaptée, en IMPro ou accompagnées par Cap emploi ou France Travail.

L'équipe du *Rest'O* de l'Ésat Maurienne a franchi l'étape régionale à Lyon avant d'accéder, pour la première fois, en finale dans la capitale aux côtés de quatre autres équipes venues de Rennes, Paris, Toulouse, Marcq-en-Barœul.

Pendant deux heures, accompagnés d'un maître restaurateur, les candidats ont dû réaliser un menu complet à partir d'un panier mystère, le dressage en salle et une épreuve "champagne". « L'équipe maurienne a parfaitement accompli sa tâche et je ne peux qu'être très fier de ce qui est, avant tout, un travail d'équipe », sourit Dimitri Céré, leur moniteur.

Les quatre Maurienais ont récité une note parfaite, de l'entrée au plat et au dessert (des crêpes Suzette) ajoutés au champagne dont il convenait de déboucher la bouteille, servir et donner les explications relatives à un grand cru. Ils empochent le

prix du meilleur dessert et l'épreuve de champagne. Pour une première participation à ce niveau de la compétition, c'est un sacré exploit.

« Qu'est-ce que nous sommes heureux ! » sourient les quatre mousquetaires Jérôme André, Romain Berthet, Cédric Maniglier et Kevin Merlano. « C'est aussi grâce à Dimitri que nous avons remporté ces deux prix ». Eux aussi reconnaissent que la cohésion d'équipe est indispensable : « Ça n'est pas évident de se présenter devant un jury et de montrer notre savoir-faire. Nous avons surmonté notre appréhension ». Ils ne sont pas peu fiers d'arborer les médailles, le livre dédié au chef pâtissier et chocolatier Pierre Hermé et la bouteille de champagne qui leur ont été décernés.

« Nous sommes prêts pour la nouvelle édition », glissent malicieusement les Mauriennais, prêts à relever un nouveau défi. Il leur faudra pour cela franchir l'étape régionale regroupant trois équipes, dès le lundi 26 octobre à Aix-les-Bains.

Société

Saint-Jean-de-Maurienne



► Signaler une erreur dans cet article