



Le jury a décerné la note de 18 sur 20 au meilleur binôme du challenge « Toquechef ».

« Top Chef » n'a qu'à bien se tenir. Sept étudiantes de l'IUT de Brest ont mitonné un concours culinaire, lundi. Son nom ? « Toquechef ». Au sein du restaurant d'application du lycée Estran Fénelon, le ballet des assiettes concoctées par quatre binômes d'entreprises a défilé. Tous ont été jugés par cinq jurés professionnels.

« Comment vous trouvez la cuisson ? », « C'est encore chaud ? » « L'harmonie est bonne ». À l'entrée, dans la grande salle à manger du lycée Estran Fénelon, les jurys du concours « Toque Chef » ont pris leur rôle à coeur. Lundi, la tension des huit candidats qui s'activaient en cuisine se mêlait aux odeurs des plats cuisinés et tranchait avec la satisfaction des sept organisatrices du concours. Dans le cadre de leurs études et en référence à la célèbre émission « Top chef », sept étudiantes en DUT gestion des entreprises et des administrations, Pauline Michel, Laurine Fagon, Fantine Huet, Léa Deniel, Manon Perrot, Marie-Lucile Leite et Marine Pradic, ont organisé un challenge culinaire. Un projet où chacune des filles disposait d'un poste bien précis. Du financement à la communication, en passant par l'organisation d'un cours oenologique pour les participants et la recherche de lots, « on a tout géré de A à Z », confirme Marine Pradic.

Quatre entreprises participantes

Pour organiser cet événement, les étudiantes ont contacté près de 150 entreprises du bassin brestois. « Seulement quatre binômes ont répondu de façon positive », indique Pauline Michel. « La cuisine c'est ma marotte. J'ai trouvé que c'était une très bonne initiative », commente Karine Abel-Michaux, l'une des candidates. Au menu de ce concours, des aliments étaient imposés. En plat de résistance, les binômes devaient mettre en avant le filet mignon et ses légumes de saison. En dessert, un sablé accompagné de pommes. Philippe Corre, chef cuisinier

et Claude Scharw maître d'hôtel à l'Hostellerie de la pointe Saint-Mathieu, ainsi que Vincent, quartier-maître première classe, pâtissier à la préfecture maritime, étaient les trois jurés désignés. Pour noter les plats délivrés, le jury disposait de nombreux critères. Il devait juger du goût en analysant la cuisson, la chaleur et l'assaisonnement du plat, ainsi que la présentation en prenant en compte l'originalité, la propreté de l'assiette et l'harmonie de cette dernière. « Nous avons goûté deux assiettes qui pourraient être servies dans un restaurant », avoue Philippe Corre. De l'autre côté, en cuisine, deux autres jurés, Nicolas Rouet et Éric Le Derff. Ces deux hommes, enseignants en cuisine au lycée professionnel Estran Fénelon, étaient chargés d'analyser la technique des candidats. « On les a aidés un peu mais honnêtement, tous se débrouillaient bien ».

Cohésion par la cuisine

Sept commis, étudiants en CAP cuisine, accompagnaient les candidats. Comme dans les émissions télé, ils disposaient de trois heures pour rendre le plat et le dessert, au risque de se voir retirer un point. Si le concours culinaire est la base du projet de ces sept étudiantes brestoises, un autre objectif était visé : « Nous voulions aussi apporter de la cohésion dans chaque entreprise grâce à la fusion de ces binômes », explique Pauline Michel. « Avant le challenge je ne connaissais pas Lucie. On travaille ensemble mais l'entreprise est tellement grande qu'on avait jamais eu l'occasion de faire connaissance » constate Valentin Sauerbrey, vainqueur du challenge avec sa partenaire Lucie Rioux. « Nous sommes vraiment heureuses parce qu'on a vu des candidats jouer le jeu et bien préparer l'épreuve, certains avaient peur de servir quelque chose qui n'était pas à la hauteur du jury », confie Marine Pradic. Plusieurs salariés des entreprises en lice dans ce challenge sont venus soutenir leurs collègues. Comme l'indiquait une candidate lors du challenge, « la cuisine c'est un peu de réflexion », et surtout beaucoup de partage.

Retrouvez **plus d'articles**

Cuisine

Toquechef

concours

étudiantes

entreprises

Brest

EN COMPLÉMENT

+ Un restaurant d'application de taille

Alors qu'en cuisine les candidats s'acharnaient pour servir des plats à la hauteur du jury, il devait aussi prendre en compte un lieu. Et ce dernier est emblématique du lycée Estran Fénelon, abrité au sein du château de Ker Stears qui surplombe le port de commerce. Il s'agit de « Le bonne nouvelle », un restaurant d'application. Ce type d'endroit « encore peu connu du public », concède Éric Le Derff, enseignant de cuisine au lycée, est un restaurant qui permet aux apprentis et étudiants de mettre en pratique leur formation. Dans un environnement du XIXe avec un plafond à caissons, une dominante de boiserie et des lustres rayonnant, les étudiants s'agitent depuis treize ans pour servir les clients. « Auparavant on était dans un endroit qui n'avait pas vraiment d'âme », avoue Éric Le Derff. Tout le

contraire de ces trois grandes salles de réception : la salle à manger, le petit salon et le grand salon ; « des lieux tout à fait raccord avec l'idée qu'on peut se faire de l'hôtellerie », explique Éric Le Derff. Avec son compère Nicolas Rouet, il dirige les classes de la seconde à la terminale en passant par les CAP ainsi que les BTS.

« On peut venir manger au restaurant d'application »

« Les gens ne savent pas suffisamment qu'on peut venir manger au restaurant d'application », insiste Nicolas Rouet. En effet, sur réservation il est possible de se restaurer pour des prix qui varient de 10 à 18 €. Tous les midis de la semaine, un menu unique est proposé et le service est assuré par les étudiants en hôtellerie-restauration, des situations concrètes pour les élèves. « Tous les jours de la semaine, on peut servir une quarantaine à une cinquantaine d'assiettes », confirme Éric Le Derff.

Pratique

Réservations au 02.98.44.02.92, entre 9 h 30 et 11 h 30, uniquement par téléphone. Site Internet : www.estran-brest.fr ; page Facebook : [LesMarmitesDeFenelon](#).