



Belfort—Belfort

Boucherie : les apprentis du CFA s'illustrent

Les apprentis bouchers du CFA municipal Jackie-Drouet de Belfort n'ont pas fait le déplacement jusqu'à Mercury (Saône-et-Loire) pour rien. Pour la première participation de l'établissement belfortain au concours régional des ardoises, organisé par Interbev (N.D.L.R. : l'association de la filière viande), ils ont signé un coup de maître en plaçant les deux équipes sur le podium : 1^{er} et 3^e.

« Avant d'y aller, je leur avais dit en rigolant : "Si on fait autant de route, c'est pour gagner !" Ils m'ont bien écouté pour une fois », plaisante Laurent Michaud, leur professeur de boucherie.

Pour ce concours, les apprentis devaient réaliser, par équipe, une ardoise dans l'esprit des planches à tapas avec quatre recettes, puis les présenter à un jury de six professionnels, dont une meilleure ouvrière de France.

Avec leur mini-sandwich au bœuf, leur épigramme d'agneau à la poire et au roquefort, leur millefeuille de veau aux champignons et leur tablier du sapeur (N.D.L.R. : une spécialité lyonnaise), Thomas Blind, Louis Meister, Hugo Colin et Théo Jeanperrin, tous en deuxième année de Bac pro, ont emporté tous les suffrages.

Aubin Massin et Félicien Vanner ont, eux, fini troisième. « La faute à une queue de bœuf qui avait un peu brûlé. Mais je suis très fier du travail fourni par tous les apprentis. C'était une petite parenthèse avant l'examen, mais ça devrait leur donner confiance en eux. » ■



Les élèves ont été notés sur le goût, mais aussi sur la présentation de leurs recettes par un jury de professionnels. Photo DR

par Aurélien Breton

