



**ACTUALITÉS**

PUBLIÉ IL Y A 1 JOUR - MISE À JOUR LE 08.04.2025 - FRANÇOIS DESMEURES - 3 MIN - VU 569 FOIS

**SAINT-JEAN-DU-GARD Coralie Gazay représentera la région à Paris pour "Un des meilleurs apprentis de France"**



La gagnante, Coralie Gazay, et son formateur, Florian Vallé  
- François Desmeures

L'élève du lycée hôtelier de Saint-Jean-du-Gard s'est imposée ce lundi, que ce soit au niveau départemental ou régional. Elle ira, sans doute à la rentrée, jouer la finale à Paris avec, dans sa besace, les encouragements nourris des cinq chefs membres du jury du concours régional. Âgés de 17 ou 18 ans, les cinq concurrents font déjà preuve d'un savoir-faire impressionnant.

Un premier concours autour d'un objectif : l'excellence. Pour ce rendez-vous à la fois départemental et régional d'Un des meilleurs apprentis de France, il fallait commencer par se lever tôt, pour être en cuisine dès 7h30. Et être prêt à servir le plat principal au bout de quatre heures et demie, et le dessert une demi-heure plus tard. Le tout sous le regard de cinq pointures : en leader du groupe, le chef étoilé et Meilleur ouvrier de France Serge Chenet, d'Entre vigne et garrigue à Pujaut ; le local et étoilé Sébastien Rath, du Saint-Hilaire ; l'autre étoilé Matthieu Hervé, du Château de Montcaud, à Sabran ; Marial Paulet, venu en voisin de L'Adonis à Florac ; et Diane Jardin, traiteur de la Petite Cuisine à Manduel, qui a notamment fait ses classes chez Jérôme Nutile.



Le jury en cours de délibération. De gauche à droite : Serge Chenet, Diane Jardin, Matthieu Hervé, Sébastien Rath et Martial Paulet (de dos). - **François Desmeures**

Au menu, pour ces jeunes en Première et Terminale et sous pression : *"Une truite rose, garniture aux céréales, avec la parure des truites et une sauce vierge, détaille le chef Florian Vallé, professeur au lycée, qui a aidé les concurrents locaux avec son collègue direct, le chef Basse. En dessert, mousse au chocolat rubanée (c'est-à-dire avec des couches, NDLR), épicée et financiers."* Trois concurrents du jour provenaient du lycée audois de Lézignan-Corbières, un de Saint-Chély-d'Apcher et deux de Saint-Jean-du-Gard, Coralie Gazay et Antonin Béchard.





Les plats des six candidats. Celui de Coralie Gazay est le numéro 2, en haut à gauche ; Antonin Béchard est le numéro 4, au milieu en bas • **François Desmeures**

*"La participation au concours se fait sur inscription, moyennant 30€ de frais, poursuit Florian Vallé. Ils viennent avec leur marchandise, et disposent de deux listes d'ingrédients."* Ensuite, c'est leur créativité, leur dextérité et leur savoir-faire qui permettront le reste. L'assiette et le goût restent primordiaux, mais le comportement en cuisine est aussi évalué par les cinq chefs régionaux (qui ont dû, eux aussi, se lever tôt). Mais l'excellence a un prix, et c'est la société du Meilleur ouvrier de France qui organise le concours...



Les desserts de mousse au chocolat rubanée • **François Desmeures**

Avant le résultat, la locale Coralie Gazay se disait satisfaite de son travail, bien qu'elle ait eu *"trop cette pression de rater"*. Et c'est bien elle qui l'a emporté avec un *"gâteau de mousse de truite moelleux avec boulgour aux petits légumes en forme de calisson, tartare de truite et artichaut en tartelette"*, comme elle le présente. Côté mousse, elle a utilisé les trois chocolats en parfumant le blanc avec de la vanille, celui au lait avec du gingembre, et enfin le chocolat noir avec de la fève de tonka. Soyons honnête, pour un oeil extérieur, la vision de la ballottine de truite, tomates confites épinards sautés au beurre et tuiles de quinoa cuites au four d'Antonin Béchard était tout aussi appétissante que le plat de sa concurrente. Ce plat et un format de dessert original lui ont permis d'obtenir la 3<sup>e</sup> place.



L'heure du verdict énoncé par Serge Chenet aux six apprentis - **François Desmeures**

*"Les trois premiers sont assez serrés"*, a nuancé Serge Chenet en annonçant les résultats. Entre les deux Saint-Jeannais, c'est Nolan, en 2<sup>e</sup> année de CAP, qui s'est intercalé à la 2<sup>e</sup> place. Théo, Esteban et Jonathan sont repartis sans récompense, mais avec les encouragements des chefs du jury, qui les ont félicité d'avoir osé se frotter à ce type de concours, *"il faut déjà avoir le cran de venir le faire"*, a lâché Matthieu Hervé. *"Pour Coralie, c'est le début des emmerdes"*, a plaisanté Serge Chenet pour la lancer vers la finale nationale, accompagnant les larmes émues de la jeune candidate.





Les six candidats au moment délicat de l'annonce du verdict - **François Desmeures**



Candidats et chefs réunis en fin de concours - **François Desmeures**