JU – Delémont: concours des métiers de bouche parrainé par *GastroJura*

«*Osez!*»: un thème audacieux, couronné de succès

Le désormais traditionnel – mais toujours attendu avec impatience – Concours des Métiers de bouche organisé avec le double partenariat de l'Association jurassienne des Artisans boulangers-pâtissiers et de *GastroJura*, Fédération pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme que préside avec dynamisme Yves Rondez, a eu lieu la semaine dernière à Delémont. Le comité d'organisation avait fait preuve d'une audace particulière pour cette douzième édition, en choisissant comme thème général «Osez!». Une option qui s'est révélée particulièrement juste: les travaux présentés ont témoigné, quasiment dans leur totalité, d'une créativité et d'une originalité rarement vues ces dernières années.

Le concours s'adresse aux apprenties et apprentis boulangers-pâtissiers, cuisiniers et spécialistes en restauration de 2e et 3e années du canton du Jura, soit une septantaine de jeunes gens et jeunes filles. Une partie du travail de chaque apprentie ou apprenti doit être réalisée sur place, dans les laboratoires de l'Ecole professionnelle artisanale. Des points sont attribués pour le travail en classe, par les maîtres concernés. Ils sont ajoutés à ceux du jury, qui évalue l'exécution, la présentation, l'originalité et le goût des travaux de concours. C'est le nombre total des points qui permet d'établir le classement final. Tous les travaux du concours font l'objet d'une exposition ouverte à la population et d'année en année plus fréquentée. Cette visibilité est particulièrement intéressante dans la mesure où elle permet à un large public de prendre conscience de toute la valeur des métiers de bouche.

Le Jura, terre de belle restauration et de gastronomie

Le Jury – placé cette année sous la présidence de notre excellent confrère Daniel Fazan, de la Radio Suisse Romande – est composé de professionnels ainsi que d'un représentant des médias et de la Fédération Romande des Consommateurs (FRC). Il établit un classement par profession et par année, favorisant ainsi un bel esprit d'émulation. Servant directement la cause de la formation et de la mise en valeur des métiers liés de près ou de loin à la restauration, l'événement delémontain, organisé tous les deux ans, constitue un rendez-vous aussi utile que sympathique. Cerise sur… le gâteau, il rappelle, au travers des travaux exposés, que le canton du Jura constitue une très belle terre de bonne restauration et de gastronomie. Constat qui ne peut qu'enchanter Pierre Kohler, le très gourmand maire de Delémont.

Les résultats dans chaque catégorie

Boulangers-pâtissiers de 3e année

1er Prix Emilie Lachat, St-Ursanne
2e Prix Natascha Fedorczuk, Porrentruy
3e Prix Kevin Monnard, Courfaivre

Boulangers-pâtissiers de 2e année

1er Prix Gaétan Amez-Droz, Bassecourt
2e Prix Lucien Rérat, Coeuve
3e Prix Tania Voisard, Fontenais

Cuisiniers de 3e année

1er Prix Toya Brüderlin, Delémont
2e Prix Bryan Nussbaumer, Saignelégier
3e Prix Raphaël Kipfer, Hinterkappelen

Cuisiniers de 2e année

1er Prix Davide Brancato, Delémont
2e Prix Sarah Notowicz, Les Breuleux
3e Prix Dante Rossé, Coeuve

Spécialistes en restauration de 3e année

1er Prix Anouck Lehmann, Le Noirmont
2e Prix Priscilla Gumy, Saignelégier
3e Prix Cindy Wenger, Loveresse

Spécialistes en restauration de 2e année

1er Prix Paola Flury, Delémont
2e Prix Elodie Schweingruber, Mont-Crosin
3e Prix Maeva Bandelier, Perrefitte

Jean-Charles Ko

La gagnante chez les spécialistes en restauration, Anouck Lehmann troisième année, effectue sa formation à l'*Hôtel-Restaurant George Wenger*, au Noirmont. Elle a démontré par son travail qu'elle est parfaitement à sa place dans la cour des Grands.