

Les apprentis bouchers ont brillé autour du cochon

Arc jurassien Lors du récent Concours romand des apprentis bouchers-charcutiers, les jeunes du Jura et du Jura bernois ont monopolisé le podium

Par
Salomé Di Nuccio

«**O**n forme vraiment une classe qui a soif d'apprendre, et le travail paye, en fait...». Apprenti boucher-charcutier de 3^e année, à Tavannes, Jean-Luc Paupe fait partie d'un jeune trio digne d'éloges. Lors du Concours romand des apprentis bouchers-charcutiers, qui confrontait, le mois passé, à Lausanne, les douze meilleurs éléments romands, lui et deux autres régionaux ont monopolisé le podium! Brillant premier avec 505 points sur 520, l'apprenant de Châtillon était suivi de près par Emilie Bandelier, de Corcelles, et Kilian Meuwli, des Pommerats. Dans nos régions où les métiers de bouche maintiennent un niveau enviable, les maîtres-bouchers savent assurer leur relève.

Cinq régionaux sur douze finalistes

A l'adresse des apprentis bouchers de dernière année, le concours réunissait des candidats provenant des quatre centres de compétences romands. Soit le CEFF Artisanat, à Moutier, l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle de Fribourg, le centre de formation professionnelle de Sion, ainsi que l'Ecole professionnelle spécialisée de Clarens. Suite à une sélection via dossier de candidature, douze finalistes ont pu faire valoir leurs aptitudes techniques



Autour de Jean-Luc Paupe, 1^{er} au classement: Emilie Bandelier et Kilian Meuwli, respectivement 2^e et 3^e.

CEFF

«J'ai été le seul à utiliser du gingembre»

*Kilian Meuwli,
des Pommerats*

et créatives. Parmi ceux-ci: cinq apprentis formés au CEFF. Des jeunes passionnés par les ficelles du métier, aussi bien encadrés en cours que sur leur lieu de travail. A Lausanne, trois d'entre eux ont bluffé les quatre experts du jury. Enseignant au CEFF, Yves Joliat relève les fondamentaux de ce jeune concours, lancé en 2012 par des formateurs vaudois et fribourgeois. «Le but est de promouvoir l'image de la boucherie-charcuterie, au travers d'un travail qui met en

valeur l'aspect artistique de la profession, tout en allant dans le sens de ce qu'aiment les gens».

Porc et créativité

Sur le thème «Le carré de porc fait son tour du monde», chaque candidat disposait de deux heures pour désosser, parer, puis confectionner un plat de quatre préparations, à partir d'un morceau comprenant le cou, les côtelettes, le filet et le faux-filet. Inspiré par les quatre coins du globe, Jean-Luc a présenté huit suggestions. «Un boucher doit être productif et précis, mais aussi imagitatif». Avec une habileté notable, Emilie a procé-

dé à la manière d'un chirurgien. «Au travers d'une petite poche, j'ai fourré les côtelettes avec de la pomme, du caramel, du sirop d'érable, de l'anis et de la cannelle». Kilian, quant à lui, a aussi marié les épices comme un chef. «J'ai été le seul à utiliser du gingembre». Tout en faisant preuve de célérité. En l'espace d'une heure et quart, le jeune Taignon avait tout orchestré. «Ça m'a laissé plus de temps pour... nettoyer ma place».

Classe d'exception

Bon à savoir: les trois lauréats s'appliquent dans une classe du CEFF considérée «exception-

nelle». Yves Joliat tient à le souligner: «Elle est tirée en avant par des jeunes qui en sont à leur seconde formation et même leur troisième. Aux côtés d'élèves très motivés, on obtient une dynamique de classe extraordinaire».

Au Concours suisse en 2015

En qualité de lauréats du Concours romand, Jean-Luc, Emilie et Kilian seront sélectionnés pour le Concours suisse, qui se déroulera en novembre 2015 à Bâle, dans le cadre de l'IGEHO (Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la consommation hors domicile). /sdn