

# Mâconnais

MÂCON

## Lycée hôtelier Dumaine : l'art de la cuisine

J eudi 16 février, un dîner préparé par les élèves de la Terminale Hôtellerie-Restauration « A » du Lycée Dumaine aura été servi à plus de trente invités, dans l'ancienne chapelle et le cœur des sœurs du musée des Œuvrines. Le projet a été élaboré conjointement par Christophe Michel, proviseur du Lycée hôtelier, Jean-Michel Petit, professeur d'Arts Plastiques et les musées de Mâcon, dont Claire Magnien, conservateur. Comme tous les élèves de Dumaine, les « Bac Pro » sont allés au musée ; les œuvres sont aussi venues à eux, apportées au sein de l'établissement pour être étudiées et réinterprétées dans les différentes disciplines enseignées, dont les cours de restauration/hôtellerie.

Une semaine avant le dîner, dans les cuisines du lycée, les élèves sont réunis autour de leur professeur de cuisine pour un essai de dressage, exercice d'architecture et de répartition des mets, tels qu'ils seront servis. A-t-on choisi les bons supports ?



Les jeunes chefs.

Assiette blanche ou ardoise carrée ? Ophélie est un peu déçue par le résultat que donne son plat : « C'est un tableau avec beaucoup de couleurs : le jaune devait être apporté par la polenta, le blanc représenté par un flan de céleri, la viande a été choisie pour le rouge. » Cuite, la longe de bœuf est brune... va-t-on changer pour du canard ? Le professeur rassure :

« Il reste une semaine. Largement le temps de te commander du magret ».

### Un gros dossier pour les élèves : « On n'y croyait pas, au départ... »

Claire Magnien et de Jean-Michel Petit sont là, souriants, et « assez bluffés », comme le dit Madame le Conservateur : « ils ont été assez vite créatifs, même si la gymnastique intellectuelle qu'on leur demandait était inversée : il fallait partir vraiment de l'œuvre et non pas chercher comment glisser dans son plat tel ou tel produit. » C'est pourquoi les tableaux soumis aux élèves étaient essentiellement des œuvres abstraites.

Romane, déléguée de classe, explique : « Chacun a choisi un tableau, avant d'en faire une représentation graphique sur le papier. À partir de ça, il fallait imaginer un plat, proche par la forme, l'histoire du tableau, la couleur. » Il a fallu sélectionner parmi les propositions. La voile que Romane a vue dans la toile sera une croustillante mise en bouche. Gaston vient de Montmerle et sa toque le grandit encore. Il était tombé en arrêt devant le tableau de Gaston Bussièrre « Yseult la Blonde ». Son projet n'a pas été retenu : « C'est l'histoire qui m'avait intéressé. J'aurais fait du philtre d'amour une verrine salée avec des produits aphrodi-

siaques, comme la menthe et le gingembre ». Mylène avait proposé un dessert, mais ce sont les élèves en « mention complémentaire pâtisserie » qui se chargent de la finale sucrée. Elle ne sera pas en cuisine, mais au service : c'est une brigade qui œuvre solidairement. Ils sont calmes, souriants et un peu épatés par ce qu'ils ont déjà réussi à faire : « On n'y croyait pas, au départ, glissent les filles, ça nous paraissait un projet énorme, très grand. C'est un dossier qui comptera pour le bac, un dossier exigeant, parmi d'autres. »

Les tableaux et les croquis auront été accrochés dans la salle du dîner. Ophélie et Gaston ont été chargés de présenter les plats : mise en bouche, entrée, poisson ou viande, dessert. Les noms ont été soigneusement élaborés. C'était encore ce jour-là un secret, mais Gaston consent à dévoiler que l'œuvre de Guy de Lussigny est à l'origine du « théorème de poisson et géométrie de légumes ». Ils n'avaient pas le trac : « On a l'habitude de servir au restaurant ».

Tout était prêt et finalement, le chef a tranché. On garde la longe de bœuf d'Ophélie : la cuisson sera un peu différente, pour renforcer la couleur. On ajoutera peut-être aussi un flan de courgettes.

MURIEL MARTIN-CHABERT (CLP)

### Bêtes à concours

Dans une autre cuisine du lycée, un jeune homme travaillait seul, sous le regard vigilant du chef Frédéric Barbier. Michaël Berthold est en « Mention complémentaire en pâtisserie », vient de s'illustrer lors du Championnat de France des Desserts (« On a fini 4<sup>e</sup> des régionaux »), préfère cuisiner... le poisson et se préparait au concours national organisé par Centre d'Information des Viandes.

« Surveille bien l'heure, Michaël », suggérait le chef. Michaël, très détendu, rassure (« Tout va bien, chef, j'ai le temps »). La fiche technique du plat annonce : « Paleron farci et noix de gîte, viennoise de cassis », ce qui masque un condensé de techniques : extraction de la chlorophylle du persil, panure rendue bourguignonne par la présence du cassis, cuisson longue du paleron, noix à griller, deux sortes de carottes pour nuancer les couleurs. La présence d'un public ne gêne pas du tout le cuisinier et au contraire le prépare à l'épreuve : mardi matin, il aura été incessamment scruté par le jury qui n'aura pas manqué de l'interrompre par des questions. Et soutenu par Yohann Chapuis, le chef du restaurant « Le Greuze » à Toumus, parrain des cuisiniers bourguignons.

Mardi 14 février, jour du concours, Jean Besse, le chef de travaux, joint au téléphone, blague et annonce que « ça s'est tellement mal passé que Michaël Berthold est arrivé... premier ! ». La dégustation a permis de faire la différence et Michaël ira en finale à Paris, comme Cécile Laville, du lycée de Challes-les-Eaux. La jeune fille, seule des deux candidates de Rhône-Alpes à s'être présentée, ignorait le désistement récent de l'autre candidate qui lui valait une sélection automatique : ses professeurs souhaitaient qu'elle soit dans les conditions du concours, pour cuisiner sa « trilogie de viande bovine. »