

**HYÈRES** En partenariat avec le Parc national de Port-Cros, le lycée professionnel du Golf Hôtel a organisé un concours interne où étaient mis en valeur la cuisine et le service de produits du terroir, de saison.

# Un concours interne pour valoriser le bon et le local

PAR C. LEQUIRE / CLEQUIRE@NICEMATIN.FR

**ET SI, DÈS** leurs premiers pas derrière les fourneaux ou lors du service en salle, on apprendait aux plus jeunes en formation hôtellerie-restauration à mettre en valeur les produits du terroir méditerranéen dans une démarche d'approvisionnement responsable et de circuits courts...

C'était en tout cas l'objectif du concours qui a animé hier les cuisines et les salles du lycée professionnel du Golf Hôtel dans le cadre d'une convention liant le Parc national de Port Cros et l'établissement. Un concours interne sous forme de « grande réunion de famille », dit le proviseur Patrice Mascarte, qui réunissait anciens élèves aujourd'hui dans de prestigieux établissements et actuels et anciens professeurs qui ont pris la place de jury pour l'occasion... « On travaille sur le développement durable, explique Laurent Ferry, professeur et à l'initiative du concours. Tous les anciens qui ont écrit l'histoire du Golf Hôtel sont présents. Dont des Meilleurs apprentis de France qui aident à valoriser nos élèves... »

## Un jury prestigieux

Médaille autour du cou, Killian Rossini, MAF<sup>®</sup> en 2019 aujourd'hui à la Mère Poulard au Mont Saint-Michel, ou encore Norman Bourgoïn, directeur de la restauration au Grand Hôtel du lac à Vevey en Suisse, et d'autres anciens du lycée, ont pris leur rôle de superviseur très à cœur, eux qui étaient à la place des jeunes étudiants il y a quelques années. « C'est leur premier concours, c'est bien, ça leur met le pied à l'étrier, souligne Dorian Ermil, finaliste MAF en 2022. S'ils aiment, ils continuent. Ils ont passé un mois à se préparer. Même s'il n'y a pas de médaille à la sortie, ils voient des chefs, des journalistes, des



Les élèves ont cuisiné sous les yeux d'anciens qui ont fait briller le lycée lors de concours de Meilleurs apprentis de France. PHOTOS LUC BOUTRIA

médillés. C'est une bonne pression qui stimule... » Au menu du jour, un travail sur un cocktail à base de gin local, une entrée froide à base de moule, un plat chaud avec poisson issu de la pêche locale et durable, et un accord met et vin local...

## Des petites graines semées

Car outre la compétition et cette grande réunion de famille, c'est bien la démarche d'approvisionnement responsable et de circuits courts qui était visée...

« C'est un projet pédagogique qu'on avait avec le Golf Hôtel, avant le Covid, rappelle Franck Alary, référent éducatif environnemental au parc national. L'an dernier, on a réactivé le projet et coconstruit le règlement autour de produits bio, locaux, responsables, équitables. On est la colonne vertébrale de cette valorisation du terroir et du terroir. Et être fier de son territoire, c'est le meilleur

moyen de le protéger. À travers ce concours, on a semé des petites graines, c'est un petit catalyseur pour aller vers une cuisine plus responsable plus à l'écoute des enjeux environnementaux. On a des exemples comme l'hôtel-restauration Le Provençal marqué Esprit parc national Port-Cros qui montre qu'au niveau local, on peut s'engager vers des gestes qui amènent un vrai changement. »

Un message parfaitement reçu par Laurentia, apprentie cuisinière tout émue et qui décroche la première place avec son équipe. « On a appris beaucoup de choses sur la pêche durable, sur l'environnement. C'est important de valoriser les produits qu'on donne à nos clients, de meilleure qualité, qui viennent de moins loin. C'est ça que je mettrai en place un jour si j'ai un restaurant... »

Mission déjà réussie donc...

1. Meilleur apprenti de France



Les élèves ont travaillé sous l'œil attentif d'un jury composé d'anciens élèves et professeurs de l'établissement.