

## CONCOURS. Le Worldskills cuisine se prépare au lycée Edouard-Branly

Le lycée Edouard-Branly n'avait pas encore ouvert ses portes la dernière semaine d'août. Pourtant, il y avait déjà de l'activité dans les cuisines. En cause, les dernières répétitions de Saïd Soumaila pour sa participation en Pologne aux Worldskills, les anciennes olympiades des métiers.

C'est Arnaud Acher, le maître des lieux. Professeur de cuisine au lycée Edouard-Branly, il est aussi expert européen Worldskills pour l'équipe de France en cuisine. Sous sa tutelle, Saïd Soumaila, un jeune Avignonnais, arrivé ce Mayotte à l'âge de 13 ans et aujourd'hui, du haut de ses seulement 24 ans, chef du restaurant Alice et ses merveilles

à Avignon. « C'est lui la merveille », nous lance en rigolant Arnaud Acher du fond de la cuisine.

Autour de lui, Bertrand Bédou, enseignant à Dunkerque et expert national Worldskills depuis plusieurs années. Ainsi que le local de l'étape, Nathan Cretney, le brillant chef des Reflets à La Roche-sur-Yon qui, rappelons-le, a obtenu une étoile Michelin en 2023.

Au menu du jour, un croquesqui et un dessert à base de céleri branche, de menthe et de poivre. « L'objectif, c'est d'improviser une recette à partir des contraintes énoncées, puis de laisser libre cours à l'imagination. »

Si vous vous demandez ce qu'est le croquesqui, sachez qu'il s'agit d'une petite boulette panée, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Un plat à la mode au XIX<sup>e</sup> siècle et qui s'invite aujourd'hui sur les tables de fête. Quatre croquesquis atterissent sur l'assiette, l'occasion pour le chef des Reflets de donner des conseils à Saïd. « Pour les pochages des sauces, ce serait bien d'avoir un visuel un peu moins cassé. » Et hop, Saïd se lance aussitôt dans une nouvelle présentation, de fait, beaucoup plus esthétique.

Quant au dessert que nous avons eu la chance de goûter, « une vraie tuerie », diraient



Le candidat aux Worldskills s'entraîne sous l'œil attentif des experts.

les jeunes. Le goût fruité de la mousse au céleri, divinement aérienne. La menthe déclinée de différentes manières, la branche translucide de céleri confit, le poivre qui s'invite délicatement dans une composition étoilée...

### 1600 compétiteurs

De quoi donner envie d'aller à Gdansk la première semaine de septembre pour assister à la compétition. 1 600 compétiteurs, dont 24 pour la cuisine. 100 000 personnes attendues. « Il lui faudra gérer la pression », affirme Arnaud Acher. Mais au final, il s'agit d'une expérience unique et d'un vrai accélérateur de compétences.

« En une année de préparation Worldskills, Saïd va gagner quatre à cinq années de maturité professionnelle », assure Bertrand Bédou.

« Quand on est enseignant, on cherche l'excellence », affirment nos deux enseignants et experts Worldskills. Et c'est sans doute ce qui constitue leur moteur pour accepter de consacrer bénévolement plusieurs semaines de vacances à accompagner des jeunes dans ce type de compétitions. Quant à Saïd, laissons-lui le mot de la fin. « Quand on est candidat, on a envie de se dépasser. » Souhaitons-lui de décrocher une médaille. Et pourquoi pas celle de l'or !



Le jeune chef de 24 ans prépare ses assiettes de croquesquis.