

Ils représenteront la Calédonie lors d'un concours international de gastronomie

PAÏTA. Julienne Kedo et Jean-Louis Ngaïohni, élèves au lycée Saint-Jean-XXIII, vont s'envoler vers Bali pour participer à la sélection régionale des Jeunes talents d'Escoffier. Depuis deux mois, ils se préparent à la réalisation de recettes ancestrales qui leur seront imposées, dans l'espoir de décrocher une place en finale, à Naples en mai 2023.

Parmi les objets de stress qui, à quelques jours de l'échéance, s'accroissent dans l'esprit de Julienne Kedo, il y en a un qui prend le pas sur les autres : « J'ai peur de prendre l'avion, sourit la jeune femme, je ne l'ai jamais pris, même pas pour aller sur les îles. » Cette fois, elle n'y échappera pas. Mais les douze heures de vol tant redoutées vont lui offrir une chance qu'elle sait précieuse : briller à un concours international de gastronomie. Le 10 novembre, l'étudiante en « mention complémentaire barman » au lycée hôtelier Saint-Jean-XXIII de Païta affrontera une dizaine d'apprentis venus de toute la zone Asie-Pacifique, à Bali, à l'occasion de la sélection régionale du concours Jeunes talents d'Escoffier. Pendant que Julienne tentera d'épater le jury au service, Jean-Louis Ngaïohni, lui aussi élève à Saint-Jean-XXIII, aura pour mission de se distinguer en cuisine. Leur billet pour Bali, les deux étudiants l'ont



Olivier Haar, professeur de cuisine au lycée Saint-Jean-XXIII, entouré de Julienne Kedo et Jean-Louis Ngaïohni. Les deux élèves participent à la sélection régionale du concours Jeunes talents d'Escoffier.

Photo B.G.

validé en remportant la phase calédonienne du concours il y a quelques mois. Ils le savent, le niveau sera bien plus élevé dans deux semaines. « Ils seront face à des jeunes asiatiques qui sont en cuisine tous les jours depuis leurs douze ans, ils seront très bien préparés », avertit Olivier Haar, professeur de cuisine à Saint-Jean-XXIII.

DES RECETTES ANCESTRALES
Pour espérer être à la hauteur, Julienne et Jean-Louis se préparent depuis deux mois. Ils savent à quoi s'attendre, le contenu des épreuves leur a été transmis. Le défi s'annonce de taille. Car cuisiner une « *poularde Devonshire* » en la « *désoissant par l'intérieur* » avant de la cuire au pochage,

ce n'est pas tout à fait au programme du bac pro cuisine de Jean-Louis. « Personne ne connaissait ce plat, nous aussi on a dû apprendre à le faire », lance Olivier Haar. La « *charlotte de pommes Émile Giret* », couverte de chocolat et servie tiède, fut elle aussi une découverte. Des recettes ancestrales tirées du guide d'Auguste Escoffier, « *la bible des cuisiniers* », selon Olivier Haar.

Côté service, Julienne s'essaie depuis peu à faire « *flamber une crêpe Suzette* » et à reconnaître des vins à l'aveugle. Au-delà de la présentation du menu, des plats et le service des boissons, l'étudiante va devoir réaliser une « *table de prestige* » pour quatre personnes, sur le thème « *magical summer beach* », en pio-

chant dans les éléments décoratifs mis à sa disposition. « C'est plaisant car on met en avant nos compétences et on en apprend de nouvelles », se réjouit l'élève de 18 ans. On commence à maîtriser les techniques, on sera prêts pour le concours », assure-t-elle. S'ils l'emportent, le voyage sera autrement plus long pour participer à la finale internationale des Jeunes talents d'Escoffier, prévue à Naples, ville du sud de l'Italie, en mai 2023. Dans le cas contraire, la déception devrait être rapidement balayée par le programme de la soirée : un dîner de gala concocté par les membres du jury, grands chefs qui se partagent six étoiles au guide Michelin.

Baptiste Gouret

REPÈRES

Treize délégations représentées

La sélection Asie-Pacifique des Jeunes talents d'Escoffier va réunir, du 7 au 10 novembre, treize délégations de la région : Australie, Cambodge, Chine, Hong-Kong, Indonésie, Macao, Philippines, Corée du Sud, Singapour, Thaïlande, Tahiti, Vietnam et Nouvelle-Calédonie. Outre le concours, prévu le 10 novembre, la semaine sera composée de cours de cuisine et de conférences des différentes délégations.

Qui sont les disciples d'Escoffier ?

Créés en France en 1954 par Jean Ducroux, les disciples d'Escoffier sont aujourd'hui présents dans une vingtaine de pays à travers le monde. L'organisation a repris le nom d'Auguste Escoffier, illustre cuisinier du XIX^e et XX^e siècles passé par de grands établissements tels que le Ritz et le Carlton et créateur des Dîners d'Epicure. L'organisation a pour but de « réunir les chefs du monde entier, les professionnels de la cuisine et de la salle, les producteurs de qualité et les gastronomes » mais aussi de transmettre les savoir-faire et de participer aux évolutions de la cuisine. En Nouvelle-Calédonie, ils sont implantés « depuis six-sept ans », souligne Olivier Haar, membre des disciples.