

**Le Concours Général des Métiers Cuisine s'est tenu ce mardi 14 mai 2024
au Lycée Hôtelier International de Lille.**

Le Concours Général des Métiers Cuisine organisé, pour la première fois au Lycée Hôtelier International de Lille, a réuni pour les épreuves pratiques douze candidats sélectionnés parmi 150 élèves et apprentis de terminale professionnelle venus des quatre coins de la France.

Avec le concours précieux des équipes du Lycée, et sous l'œil expert et bienveillant d'un jury prestigieux, les candidats devaient réaliser en 4h30 une entrée sous la forme d'une « tarte soufflée salée » ainsi qu'un plat autour du « râble de lapin, des herbes fraîches et de légumes printaniers ».

Au menu du concours, tarte soufflée salée et râble de lapin, préparés par des élèves des quatre coins de France.

Présidé par Michel Lugnier, Inspecteur général de l'éducation du sport et de la recherche, responsable national de la filière hôtellerie-restauration-tourisme, secondé par Jean-Michel Félix et Jérôme Muzart, inspecteurs de l'éducation nationale respectivement de Lille et de Bordeaux, le jury réunissait 10 enseignants reconnus pour leur expertise et 10 professionnels parmi lesquels les chefs Solène ELLIOTT, de l'Hôtel Restaurant de la Plage à Audresselles (62), Benjamin DELPIERRE, du restaurant étoilé La Liégeoise à Wimereux (62), ainsi que Pierre CAILLET, M.O.F. Cuisinier Maison Caillet à Valmont (76), Jackie MASSE Chef de cuisine restaurant La terrasse à Fort Mahon (80) ; Philippe LOR Président Hauts de France des Disciples d'Escoffier et Marie Jo GERMON Cheffe des cuisines du Ministère des Outre Mers.

Fabrice PROCHASSON, président de l'Académie Culinaire de France, et Jean-Marc MOMPACH, président de l'Académie Nationale de Cuisine, ainsi de Patrick GUAT, pour les Disciples d'Auguste Escoffier, siégeaient également dans ce jury.

Pour cette première édition couronnée de succès, la Marraine du concours était Ghislaine ARABIAN, originaire de Croix (59) et première femme de la région Hauts de France à avoir obtenu 2 étoiles au guide Michelin en 1995.

Un Concours prestigieux

Comme le veut la tradition, le nom des lauréats sera divulgué en présence de la ministre, lors d'une cérémonie qui réunira le 11 juillet prochain, dans le prestigieux amphithéâtre de la Sorbonne à Paris, l'ensemble des lauréats de toutes les disciplines du Concours Général des Métiers et du Concours Général des Lycées.

Miroir de l'excellence de la voie professionnelle, ce concours met à l'honneur les compétences acquises par les jeunes futurs bacheliers professionnels accompagnés par des professeurs et des chefs de cuisine, engagés et soucieux de transmettre leurs valeurs et leur savoir-faire.

Le Concours Général des Métiers – Commercialisation et Service au Restaurant, autre spécialité des métiers de la restauration, se déroule, quant à lui, le mercredi 15 mai 2024 à l'École hôtelière Jean Drouant de Paris.