

Les apprentis du lycée Escoffier se distinguent

Mercredi 5 février, dix-sept élèves apprentis ont fait feu de tout bois pour décrocher la première place de la finale régionale de la coupe Georges-Baptiste au lycée Auguste-Escoffier. Ces candidats, issus de douze établissements de la région, ont été évalués lors d'une épreuve écrite portant sur les produits, suivie de cinq ateliers pratiques de découpe de poulet, d'ananas et de tranchage de poisson.

Mise en bouche

Une mise en bouche avant les finales nationale et européenne, prévues au mois d'avril. «C'est le concours de référence depuis 1961 pour les métiers de la restauration», souligne Philippe Leboul, proviseur du lycée d'Éragny, qui accueille l'événement pour la seconde fois. Nous avons voulu faire de cette journée un temps d'échanges



■ Dix-sept participants, scolarisés dans des lycées professionnels d'Ile-de-France, ont participé à la finale du concours régional de la coupe Georges-Baptiste.

entre tous en rassemblant les candidats et leurs enseignants».

Pour fêter ses trente ans en bonne et due forme, l'établissement s'est adjugé la troisième place à l'issue du concours, dont le palmarès a été révélé après un repas pantagruélique

mitonné par les lycéens. «Près d'une quarantaine d'élèves du lycée ont participé à l'organisation du concours», précise Christian Ferret, professeur. En dévoilant la quintessence des talents culinaires de la région, le concours a également permis aux récipiendaires

d'endosser de nouvelles missions sous l'œil aiguisé du jury.

Morgane POTREL

Palmarès : 1. Clara Defendini, école Tecomah, Jouy-en-Josas; 2. François Antoine, école Ferlandi, Paris et 3. Antoine Debecquer, lycée Auguste Escoffier, Éragny.