

THANN

L'Italie s'invite à la soirée des chefs

Fabienne RAPP



Des desserts prêts à être servis avec « sourire, disponibilité et prestance ». Photo DNA

Lundi 18 octobre, douze élèves en bac pro, leur professeur de cuisine Jonathan Geng, le chef étoilé Jean-Michel Feger du restaurant Il Cortile à Mulhouse et sa brigade, ont concocté un menu de gala pour la soirée des chefs ; un temps fort pour ces jeunes du lycée des métiers Charles-Pointet.

Le dîner concocté pour la soirée des chefs s'inscrit dans un projet intitulé « Chef-d'Œuvre », initié et porté par Jonathan Geng, professeur de cuisine au lycée Charles-Pointet à Thann, en binôme avec Cédric Crisafulli, professeur de restaurant. « Ce projet pluridisciplinaire est une démarche complète, faite de rencontres et de découvertes entre les élèves et un chef. Outre les transmissions purement techniques, le partage de valeurs humaines prédomine [...] à travers un challenge passionnant qui permet à chaque apprenant de s'épanouir, argumente l'enseignant. Cette soirée en est l'aboutissement avec une mise en pratique des savoirs. La réalisation d'un livre relatant cette expérience mettra un point final à cette aventure. »

Pour cette soirée exceptionnelle, le restaurant d'application du lycée, Le Charlemagne, a accueilli des hôtes de marque comme la rectrice de l'académie de

Strasbourg Élisabeth Laporte ; le chef doublement étoilé Marc Haerberlin et son épouse Isabelle ; la proviseure du lycée des métiers Marie-Estelle Godar. « Trente couverts sont prévus mais on a dû refuser beaucoup de monde », a soufflé le professeur de cuisine.

Sept lycéens ont assuré un service à l'assiette. « Sourire, disponibilité et prestance » sont les maîtres mots d'un bon service, a résumé Cédric Crisafulli.

À l'issue du dîner, « un délicieux moment de bonheur », la proviseure a mis en avant les atouts de la pédagogie de projet qui favorise la formation et conduit à l'insertion professionnelle, ainsi que l'importance de rapprocher deux mondes : celui des professionnels et celui de l'enseignement. Puis, le chef Jean-Michel Feger, très impliqué dans la transmission, a passé le tablier à Marc Haerberlin, de l'Auberge de l'Ill, qui sera le parrain de la 3^e édition. « Cuisinier est le plus beau métier du monde ! » a assuré le chef doublement étoilé d'Illhaeusern, après avoir félicité tous les protagonistes. Le mot de la fin est revenu à la rectrice : « La rencontre est au cœur du projet pour progresser et devenir meilleur ! »

Tout au long de l'année scolaire, le restaurant d'application régale les becs fins tout en offrant un tour du monde gourmand avec des menus inspirés par la gastronomie régionale, les classiques de la cuisine française, Dom-Tom compris, mais aussi les incontournables de la cuisine européenne et méditerranéenne. La solidarité n'est pas oubliée avec le traditionnel dîner au profit d'une association.

RÉSERVER Au 03.89.37.74.11 ou 03.89.37.74.00 (du lundi au vendredi de 9 h à 15 h). Sur le site www.lycee-charlespointet-thann.fr. **PLUS WEB** Notre vidéo sur www.lalsace.fr ou www.dna.fr



Le chef étoilé Jean-Michel Feger, au fond à droite, dans les cuisines du lycée des métiers lors de la soirée des chefs. Photos DNA /F.R.



Les lycéens s'activent à la préparation de la mise en bouche : bruschettas et gressins. Photo DNA



La transmission est une valeur essentielle pour le chef étoilé Jean-Michel Feger, à droite. Photo DNA



« Cuisinier est le plus beau métier du monde ! » a lancé Marc Haeberlin, le chef étoilé de l'Auberge de l'III.
Photo DNA