

**AUVERGNE**

L'IFI 03 a accueilli, la semaine dernière, les Olympiades des métiers et organisait à ce titre les épreuves en hôtellerie, service en restaurant et cuisine. Ces olympiades, événement mondial de promotion des métiers, se déclinent en trois étapes. La première, une sélection régionale en Auvergne, qui s'est tenue la semaine dernière, afin de désigner les lauréats pour la région. Ils iront ensuite aux finales nationales à Clermont-Ferrand en novembre 2012, puis à la compétition internationale de Leipzig, en Allemagne, prévue durant l'été 2012. « Avant de participer à la première épreuve régionale, une présélection des candidats est effectuée par les professeurs, explique-t-on à l'IFI 03. Le jour de l'épreuve, les candidats se voient remettre un panier de produits, et ils doivent composer trois plats différents sur un thème donné avec les ingrédients qu'ils ont à disposition. Pour cette édition, ils ont dû concocter une entrée à base de saumon, un poulet revisité coq au vin et un dessert ». Flambage, reconnaissance des vins, pliage de serviette, nappage sont quelquesuns des critères d'évaluation auxquels les jeunes apprentis doivent faire face.

**Finale mondiale en Allemagne pour 2013**

« Ils sont soumis à un jury de professionnels, restaurateurs et formateurs régionaux ». Les résultats de cette première sélection régionale seront donnés vendredi 30 mars, à Clermont-Ferrand. Trois candidats se sont présentés aux épreuves en cuisine. Teddy Faure et Nicolas Rougelin, issus de l'IFI 03 et un candidat extérieur, Maxence Roux. Ils étaient sept candidats sur la partie service en restaurant. C'est la deuxième année de participation de l'IFI à ces sélections régionales dans la partie hôtellerie et service en cuisine. L'an dernier, des candidats issus de l'IFI 03 étaient allés jusqu'en finale mondiale, à Londres.

Le sujet est en partie dévoilé dix jours avant le début de l'épreuve. Aux candidats, ensuite, de l'appréhender comme ils le souhaitent. « Ce concours, c'est une épreuve sportive, selon Didier Eglizot et Pierre Duchassin, référents des métiers à l'IFI03. 27 métiers sont représentés, pour un total de 257 participants. C'est une performance pour ces candidats qui contribuent à valoriser leurs métiers. Certains s'y préparent depuis plus d'un an, pour eux, c'est comme une compétition ».



Teddy Faure, Nicolas Rougelin et Maxence Roux étalent les trois candidats accueillis en cuisine à l'IFI 03

TRISTAN POTELLE,