



Top Chef au CO : la finale de Néo Iannace, futur apprenti cuisinier



Jean-Philippe Lonfat et Patricia Hasler, enseignante en économie familiale à Vouvry, dégustent le chutney et le pesto préparés à la maison par Néo.

MOTS CLÉS : APÉRITIF • CYCLES D'ORIENTATION

Si le but de *Résonances* est de donner de l'écho à des projets d'école qui ne sont pas largement médiatisés, il faut parfois savoir faire des exceptions, comme pour cette 10^e édition de Top Chef au CO, étant donné que certains membres de la commission EF¹ se retirent, dont sa présidente Françoise Métrailler, et que l'avenir de ce concours qu'elle avait initié sur une idée de son fils n'est pas garanti. Pour vous faire vivre de l'intérieur la finale qui a eu lieu au CO du Haut-Lac à Vouvry le 22 mai dernier, suivons Néo Iannace, élève du CO des deux Rives à Leytron.

La mission des neuf candidats en finale était de présenter au jury un apéritif à la valaisanne pour huit personnes, composé de trois bouchées différentes.

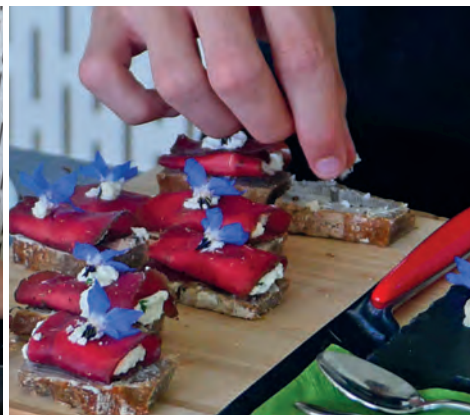
Voici les recettes inventées et réalisées par Néo (elles sont accessibles sur le site de *Résonances* ou via le code QR).



13h15: place à l'installation du matériel et au dépôt de certains ingrédients au réfrigérateur. S'ensuit la photographie de groupe. 13h45: c'est parti pour deux heures d'épreuves. Immédiatement, Néo commence par couper les pointes d'asperges, puis épluche quelques pommes de terre, car impossible de faire les recettes l'une après l'autre en si peu de temps. Les étapes défilent avec rapidité et le voilà qui ajoute la fleur de sel sur les pommes de terre grillées. Tout en cuisinant, Néo parle avec bonheur de l'histoire des produits qu'il a choisis, cette huile parfumée aux herbes, ce chutney à l'abricot, ce lard fumé, ce sérac, ce fromage de chèvre frais, ce pesto revisité, ce jus d'abricots ou ces fleurs de bourrache comestibles. «*La fleur de sel donne un goût iodé au beurre contenant des fleurs de bourrache*», commente-t-il. Tout est fait maison ou alors ce sont des produits achetés chez des professionnels de sa région. La seule chose que les candidats avaient le droit de ne pas préparer sur place, c'était le pain de seigle, et Néo a joué la carte de l'audace. Avec l'aide de sa maman, il l'a fait au levain-chef, mais hélas il l'a prédécoupé et mis sous vide, aussi il s'est solidifié et est devenu difficile à trancher. Un ancien candidat de Top Chef au CO lui suggère d'opter pour un petit couteau et de le couper à la verticale. Face au président du jury qui lui explique l'erreur, il ne panique pas et dit qu'il saura pour la prochaine fois. L'épreuve se poursuit de manière cadencée. Ce qui est très réjouissant, c'est de voir la belle entraide entre les candidats, certains offrant spontanément leur service en entendant le moindre frémissement



Tout est dans la concentration



Fleur de sel et fleur de bourrache

de panique. Sept minutes avant la fin, le minuteur sonne et voilà les derniers détails de la présentation effectués. Candidat n° 4, Néo révisait tranquillement les intitulés qu'il va annoncer. Les plats sont ensuite photographiés. Marie-Christine Antille, son enseignante d'économie familiale au CO, pose fièrement avec lui et sa réalisation. Quelques minutes plus tard, Néo présente sa planche garnie face au jury avant de ressortir de la salle. Le président du jury Nicolas Taillens, boulanger-pâtissier à Montana, Jean-Philippe Lonfat, chef du Service de l'enseignement, et Jocelyne Es-Borrat, enseignante en économie familiale à Monthey, discutent des points forts et aussi des bémols à partir des critères suivants : présentation, respect du thème, textures et consistances et harmonie des saveurs.

Répondant à l'invitation de Françoise Métrailler et de l'animatrice pédagogique en économie familiale et éducation nutritionnelle Laëticia Carrera, les parents arrivent, mais aussi d'anciens candidats du concours ou des membres des jurys précédents, de façon à mettre en avant cette tranche de vie depuis le lancement de ce concours qui s'avère être incontestablement un atout pour les métiers de bouche. Marie-Paule Iannace, la maman de Néo, est épatée par son fils dont elle aime «le petit côté culotté». Elle résume ainsi son rôle dans la phase préparatoire : «A la maison, nous avons beaucoup brainstormé et j'étais son commis de

cuisine ainsi que la critique gastronomique.» Si Néo est arrivé à la quatrième place du concours, remporté par Annina Meichtry, élève haut-valaisanne en année d'immersion au CO de Montana, il n'a pas démerité, loin de là. Son attention portée aux produits locaux et sa manière de cuisiner qui raconte une histoire feront qu'il deviendra assurément un excellent professionnel... A suivre.

INTERVIEW

Néo a déjà décroché sa place d'apprentissage au restaurant Le Soleil de Duny à Ovronnaz et effectuera la formation duale-mixte. La première année, il sera en école des métiers à plein temps à Sion, à l'EPCA (école professionnelle commerciale et artisanale).

Néo, qu'est-ce qui a nourri ta passion pour la cuisine ?

J'ai toujours eu de l'intérêt pour la cuisine. A un anniversaire de ma grand-maman, nous étions allés dans un restaurant et, trouvant qu'on y avait bien mangé, j'avais demandé pour faire un stage chez eux. Cela a été un déclic. A partir de là, j'ai compris que ce métier me correspondait et j'ai effectué d'autres stages pour confirmer mon choix.

Quel est ton regard sur les cours d'économie familiale ?

J'avais déjà des bases, mais je trouve que c'est important que tous les élèves aient des notions pour savoir cuisiner avec des produits de la région.

En plus, dans le programme c'est bien agréable, car ce sont des moments plus récréatifs.

Comment t'es-tu préparé aux différentes épreuves de Top Chef au CO ?

J'ai imaginé les recettes avec la collaboration de ma maman et j'ai aimé ce temps passé ensemble à les écrire et à les tester. J'amenais les idées, mais elle était là pour me donner de précieux petits conseils notamment en lien avec ses connaissances des herbes sauvages comme elle a fait des études de technicienne en herboristerie. A la maison, on valorise la provenance locale et de saison.



«Je pense que jamais je n'aurais revisité l'apéritif à la valaisanne sans ce concours.»

Néo Iannace

Après cette finale de Top Chef du CO, comment perçois-tu ce concours ?

C'était une occasion de passer du bon temps, de s'améliorer en cuisine et d'imaginer des plats à proposer en fonction de la consigne de départ. Je pense que jamais je n'aurais revisité l'apéritif à la valaisanne sans ce concours. Le fait de vouloir devenir cuisinier était bien sûr une motivation supplémentaire pour y participer et je suis content d'être arrivé en finale.

Propos recueillis par Nadia Revaz •

Note

¹ Françoise Métrailler, Edina Guigas, Michèle Dorsaz, Marie-Christine Antille, Jocelyne Es-Borrat et Pascale Morard Robyr.