

La meilleure apprentie francophone

C'est une demoiselle d'Achet, employée dans un restaurant de Ciney, qui a enlevé le titre de meilleure apprentie francophone en restauration.

KARINE Brouir a 20 ans, elle habite Achet et a une sœur.

Elle travaille comme apprentie depuis trois ans, à Ciney, au restaurant à l'enseigne de *L'Alexandrin*. Un joli nom choisi pas vraiment au hasard, par le patron Régis... Alexandre.

Comme lui, Karine a suivi des cours au CFPME de Bouvignes. Elle y poursuit toujours sa formation.

Ce sont ses professeurs, MM. Van Espen et Deroppe qui lui ont conseillé de s'inscrire au concours du meilleur apprenti francophone en restauration. Un conseil judicieux puisqu'elle y a remporté le titre en préparant, la semaine dernière, au CFPME de Liège, un menu très alléchant (voir notre encadré).

Au programme du concours également, des épreuves en salles consistant en dressage des tables, service des vins et boissons, des mets et des fromages, service d'une bière haute fermentation et d'une bière basse fermentation, découpe de deux fruits, préparation d'un *irish coffee*, et réponse à des questions sur les vins, l'accord des vins et des mets et les fromages.

Un succès de plus

C'est un succès de plus à ajouter au palmarès déjà bien fourni du CFPME, non seulement en restauration, mais aus-



La lauréate bien encadrée par ses patrons, ses professeurs et le directeur du CFPME.

si dans d'autres métiers dont il dispense les cours, les dernières distinctions étant, tout récemment des médailles d'or et d'argent en électricité à des apprentis de la région de Hamois et Ciney encore.

Karine a terminé son apprentissage en 1999 et elle va entrer en deuxième année de patronat. On pourra la voir à l'œuvre avec son patron, le jeudi 18 octobre prochain, à *Ciney Expo*, dans le cadre des Artisans qui s'y tiendront jusqu'au 21 octobre prochain.

Une passionnée

Le succès de la demoiselle d'Achet est d'autant plus important qu'elle s'extrait ainsi, en tête, d'un lot de plus de 250 candidats, au départ.

Très fier, le directeur du CFPME, M. Albert Bauduin, a félicité la lauréate comme il se doit et il a mis en évidence son courage et ses qualités professionnelles ainsi que celles de son patron, M. Alexandre :

« Elle a beaucoup de caractère et de volonté, elle est passionnée par la cuisine. »

M. M.

Le menu victorieux

Pour séduire le jury, Karine Brouir a sorti le grand jeu. Qu'on en juge.

- Truite soufflée à la mousseline de saumon à l'oseille.

- Filet de veau en croûte d'épinards et rosace de pommes de terre, petits légumes au miel et citron vert.

- Plateau de fromages et chaud-froid de pêches au sabayon à l'eau de Villée.