

# Un Dinantais et un Bruxellois à Lisbonne

L'Euroskills se tiendra à Lisbonne, en décembre prochain. La sélection finale au CFPME a désigné un Dinantais et un Bruxellois.

© Michel MOTTE

Pendant une journée, les candidats de la catégorie cuisine et personnel de salle à la partie pratique de la sélection finale de l'Euroskills, le championnat européen des métiers, s'est tenue au CFPME de Dinant. Une partie écrite s'était tenue quelques jours auparavant. Valoriser les métiers techniques et les jeunes, c'est l'objectif de Skills Belgium. C'est dans ce cadre que l'ASBL organise la sélection et la participation des meilleurs éléments belges aux compétitions internationales : mondial des métiers et championnat d'Europe des métiers.

Sept candidats étaient en lice, trois en salle et quatre en cuisine. Les premiers devaient dresser les tables autour desquelles on allait retrouver, par la suite des convives, réaliser un montage de fleurs, réaliser un cocktail, mettre en place un dessert de crêpes flambées, préparer de l'américain, découper du saumon fumé, servir le repas préparé par les cuisiniers, assurer le service du fromage, du dessert et du café, débarrasser, ranger...

Les autres devaient préparer une terrine de canard pour l'entrée froide, présenter l'assiette,



Pas toujours facile de lever des filets de soles en se sentant observé par un jury doit se dire Benjamin, le lauréat en salle



Amory Lambert, de Waulsort, a échoué à un rien de la première place.

à l'hôtel-restaurant La Couronne à Dinant, qui a été choisi comme candidat à l'Euroskills tandis qu'en cuisine, où le jeu a été très serré, c'est Arnaud Thiteux, 23 ans, d'Ixelles, de l'institut l'Illon Saint-Jacques de Namur, second de cuisine au Blue chocolats de Bruxelles qui l'a emporté dans un mouchoir devant Amory Lambert, 22 ans, de Waulsort, ancien du CFPME, second de cuisine au Lemonnier à Lavaux-Sainte-Anne. Celui-ci sera réserviste et suivra la même formation qu'Arnaud en préparation au concours.

et réaliser la suite du menu, un brunch composé notamment, de soles (dont les candidats en salle devaient lever les filets devant les convives) et d'un dessert anglais « english toffee ». Le jury du concours était constitué, pour la salle, d'Alexandre Maréchal, traiteur à Durbuy et Alain Dumont, traiteur à Purnode ainsi que de Uon Sonetra, finaliste au Mondial des métiers de Calgary 2009, cuisinier au Pont des anges, à Beauraing et Pierre Fonteyne, président honoraire des Maîtres-cuisiniers de Belgique.

## Benjamin et Arnaud

En salle, c'est un Dinantais, Benjamin Moro y Arguilles, 20 ans, élève de 1<sup>er</sup> Patronat au CFPME de Dinant et employé



Arnaud Thiteux au travail. Il est le lauréat en cuisine.