

Les élèves du CFPME raflent les prix

Tant en restauration qu'en boucherie-charcuterie ou boulangerie-pâtisserie, le CFPME continue à glaner des succès.

Moisson de prix, brevets et diplômes de toutes sortes, ces derniers temps à des concours nationaux et européens, pour une série d'élèves du CFPME (centre de formation des PME) de Dinant. En restauration, en boucherie et en boulangerie.

Côté boucherie-charcuterie, Florine Talmasse, 25 ans, de Leignon, est une stakhanoviste des études et du travail. Après avoir conquis des diplômes de gestion agricole et de comptabilité, elle est apprentie chez M. Benoît Oger, à Yvoir et elle est engagée maintenant dans des études de patronat boucherie (2^e année), restauration-traiteur (1^{re} année) et boulangerie-pâtisserie (Préparatoire). Elle a remporté un 4^e prix du meilleur espoir boucher-charcutier et deux médailles, de bronze et d'argent au 6^e championnat de la Ré-

gion wallonne des boudins blancs avec un boudin aux abricots et un autre, asiatique (avec litchis). Elle peut aussi se targuer d'avoir emporté la médaille d'or au concours du comité de promotion des spécialités gastronomiques ransartoises avec un boudin à la Blanche de Namur et un diplôme d'honneur avec un boudin à la Chimay et un autre avec la Blanche de Namur, dans la rubrique boudins blancs de fêtes ainsi qu'un diplôme d'honneur pour un pâté de gibier.

Jérémy Libian, 17 ans, de Dinant, apprenti chez M. Jean-Pol Baeken (boucherie du rocher Bayard), à Anseremme a remporté la médaille de bronze au concours du meilleur espoir boucher-charcutier-traiteur qui se tenait à La Louvière. Deux champions dont est aussi fier le formateur, M. Sébastien Wairy, d'Hastière. Au programme du concours: désossage d'un avant de porc, découpe pour valorisation de la viande, ta-

brication de charcuteries (pâtés et saucisson) fabrication des viandes fraîches et présentation de l'étalage.

De l'argent pour Gaël

Gaël Challe habite Rance, il a 19 ans et est en 1^{re} patronat boulangerie-pâtisserie, il a remporté la médaille d'argent au concours du meilleur jeune boulanger-pâtissier au Trophée Wanet 2010 à Libramont. Gaël est apprenti chez M. Pierre Mottet à Cerfontaine. Ses formateurs au CFPME sont MM. Frédéric Lizen, de Somme-Leuze et Louis Pirard, de Godinne. Gaël a dû confectionner trois sortes de pains, différentes pâtes, des pâtisseries (massepain, petits gâteaux, Misérable, etc.) réaliser la décoration d'un pain ainsi que des spécialités régionales: tartes pains ou autres.

Chez les restaurateurs, Adrien Lizen, 19 ans, de Dinant, apprenti au restaurant, la Broche, à Dinant a enlevé la 5^e place au concours du meilleur apprenti cuisinier d'Europe, un concours qui s'est déroulé à l'école hôtelière de Diekirch et qui rassemblait de jeunes apprentis de dix pays européens. Il devait préparer un menu de trois services

dont le dessert, sa spécialité, n'était pas la moindre des préparations puisqu'il s'agissait de confectionner un tube croquant glacé de chocolat à l'orange Valrhona, mousse passion, gelée d'orange au Grand Manier et orangettes. En entrée, des paupiettes de saumon et en plat un salmis de pintade.

Dans la même spécialité, Sarah Clause, de Fosses-la-ville, apprentie au Castel a remporté, en cuisine, le 4^e prix du meilleur espoir cuisinier, concours qui s'est tenu à Eupen, tandis qu'en salle nappage, dressage de table, services des boissons et du fromage et des mets mais aussi préparation d'un filet américain, Benjamin Moro Y Arguelles, de Dinant, apprenti à la Couronne, à Dinant enlevait la médaille de bronze et que Stephan Vankoningsloo, de Villers-le-Bouillet, apprenti aux Jardins de la Molignée, à Anhée remportait le 4^e prix. Quatre garçons et filles qui font la fierté des formateurs, MM. Frédéric Deroppe et Eric Van Royen. Sarah devait confectionner le menu suivant: une entrée à base de truite saumonée, un carré de porc avec deux légumes et un féculent et un dessert.

