

Da a cucina à u piattu

AJACCIO

Au Finosello, derniers réglages pour un plat "canon"

Réfléchir, tester et retester à nouveau. Réfléchir encore, goûter avant de régler les derniers détails, le tout en jonglant avec un emploi du temps par forcément idéal, entre cours, travaux pratiques et stages. En cuisine, Noëlle Dolla, 17 ans, élève de terminale Bac Pro. A ses côtés, son commis, Robin Tonini. Juste un peu plus de 30 ans à eux deux, une belle complicité - "Nous sommes amis" - et un duo qui fonctionne plutôt bien, chacun à sa place dans la cuisine du lycée professionnel du Finosello, à Ajaccio, pour les derniers ajustements avant la finale du concours. Ils sont d'ores et déjà qualifiés, désormais dans la dernière ligne droite. L'heure est donc aux détails, précieux. La restauration est ici une affaire sérieuse.

"On va tout faire pour gagner"

Sur la table, les plats sont dressés. Reste à parfaire la température. Vendredi, au Domaine de Murtoli, il faudra servir huit assiettes, huit "canons" de daurade au coeur agrumes safran d'Anne Nocéra posés sur une purée d'artichauts, quelques petits légumes grillés, des fleurs, comestibles...

"En ce moment, Noëlle mange de la daurade tous les jours. Elle refait la recette chez elle, à la maison" lance Bruno Bonavita. Avec Jean-Luc Mazzoni, également prof au "Fino", il accompagne les élèves dans cette aventure. Pas à pas. De la candidature aux portes de l'épreuve finale au cours de laquelle les enseignants n'auront plus leur mot à dire.

"Nous avons travaillé ensemble, lui avons donné des idées, elle également d'ailleurs. Et elle est très motivée. Ce n'est pas la première fois qu'elle participe à une compétition". Ce qui n'exclut pas, pour autant, la tension. Qui monte. Doucement. Noëlle l'admet. En fin de semaine dernière, elle a abandonné pour quelques moments le poste qu'elle occupe dans un établissement ajaccien en tant que stagiaire. Retour à l'école, en



l'occurrence au lycée où, dès 8 heures, elle était aux fourneaux dans les conditions réelles du concours. Aujourd'hui, rebelote. Alors, le stress est présent mais elle va se démenner pour "y arriver et montrer à un chef ce qu'elle peut faire". Une recette salée réalisée à partir d'un panier imposé, de quelques rajouts persos dont un "petit plus, le safran corse" mais également un dessert (sa spécialité, sa passion) qui reprend lui aussi des produits phares insulaires retravaillés comme le lait de brebis monté en mousse. "Il est important de montrer qu'ils peuvent avoir une place dans la cuisine", la bonne cuisine. Dans les verres également. Au service, Simon Casale, 18 ans, qui présentera lui aussi une création, "son" cocktail, le *Corsican Tini* et ses quelques me-



/ PHOTOS PIERRE-ANTOINE FOURNIL

sures de liqueur de mûres faite "maison". Le trio est au complet, une belle équipe, motivée. "On va donner tout ce qu'on a pour gagner" promet Noëlle qui, sous des airs timides et discrets, semble bien mener sa petite brigade. Le feu sous la glace.

LISA ALESSANDRI

lalessandri@corsematin.com



CAP, Bac pro et italien au menu

Le lycée d'enseignement professionnel du Finosello à Ajaccio ? 540 élèves répartis dans trois sections, sanitaire et social, métiers du tertiaire et hôtellerie-restauration ; 540 élèves qui à l'issue de leur scolarité décrocheront un CAP ou un Bac pro. Parmi eux, les 129 garçons et filles qui se préparent à embrasser une carrière en cuisine, en salle, derrière un bar. Ils viennent de toute la Corse-du-Sud, sont en grande majorité internes et bénéficient d'un enseignement supplémentaire en italien dans le cadre

de la section européenne. Orientés dès la classe de troisième, les adolescents peuvent bénéficier de passerelles, intégrer après leur CAP une Première pro. Et passer le bac. Ensuite ? "La plupart d'entre eux veut poursuivre dans cette branche et trouve un emploi" se félicite Sylvie Peraldi, la proviseur de l'établissement depuis 2015, avant de revenir sur l'ensemble des concours, locaux, régionaux voire nationaux auxquels participent régulièrement ses effectifs : la coupe Georges-Baptiste au cours de la-

quelle s'affrontent de futurs maîtres d'hôtel, les Olympiades des métiers, le MasterElèves (sur le même modèle que MasterChef)... L'année dernière, en partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Corse, les élèves de la section restauration-hôtellerie, après avoir rencontré des producteurs insulaires, avaient également cuisiné avec et pour des écoliers. Ou comment partager des passions et toucher du doigt, en vrai, ce à quoi les préparent leurs études. Apprendre mais également transmettre. L.A

Un pour tous, tous pour un

Ils s'appellent Noëlle, Robin, Simon. Des styles et des caractères différents, mais c'est ensemble qu'ils représenteront vendredi le lycée d'enseignement professionnel du Finosello. Deux garçons et une fille en cuisine, en salle également, et pour chacun des motivations, des attentes, des projets différents. Noëlle a toujours été passionnée. Par la pâtisserie plus précisément. Des gâteaux, des tartes... "Mes parents me soutiennent dit-elle. Et pour le concours, ils ont acheté à chaque fois ce dont j'avais besoin pour travailler à la maison". Un grand-père hôtelier, une enfance dans le 91, la jeune femme ajaccienne depuis huit ans devrait rejoindre la capitale après son bac pro pour une formation complémentaire "Cuisinier en dessert de restaurants". Sa voie est tracée. Et son autorité posée. Robin acquiesce, sourit. Il sera le commis de la lycéenne qui l'a choisi : "On s'est mis ça en tête, il est là pour m'aider, il le sait. On est amis". Pas là pour rigoler, donc. Un peu tendus. Au service, et à la préparation du cocktail, Simon est plus zen. Très chic, très soigné, même pour "s'entraîner" dans les cuisines du Fino, il attend le concours plutôt calmement. "Je vis au jour le jour" lance-t-il du haut de ses 18 ans, avant toutefois d'admettre, quand on l'interroge sur ses projets, qu'il aimerait avoir "sa propre affaire". La vie devant soi. L.A