

Le Télégramme

Worldskills à Saint-Brieuc : en cuisine avec un candidat



Publié par Julien Molla le 03 février 2023 à 18h38



Stevan

Fainan, 19 ans et en 2e année de BTS à La Closerie, est engagé dans le concours de cuisine de la 47e édition des Worldskills, organisés à Saint-Brieuc par la Région Bretagne. (Le Télégramme/Julien Molla)

Les 47e Worldskills en Bretagne, organisés par la Région, mettent en avant les jeunes talents bretons. Nous avons suivi l'un d'entre eux, Stevan Fainan, le temps d'une épreuve.

« Les huîtres dans dix minutes, les candidats », lance Antoine Kerambrun, un des jurés des 47e [Worldskills compétition des métiers en Bretagne](#), organisés par la Région. « Oui, chef », lui répond, en bout de ligne, le candidat n° 4 engagé dans la sélection régionale en cuisine. Stevan Fainan, 19 ans et élève en 2e année de BTS à La Closerie, à Saint-Quay-Portrieux, redouble d'efforts. Il arrive au bout de cette troisième épreuve de la compétition.

Appréhender la foule

Le coup d'envoi a été donné un peu moins de trois heures plus tôt, à 8 h 30. Avant ça, Stevan patiente devant son plan de travail, se concentre. Stressé ? « Hier, pour le premier jour, ça m'a fait un peu

bizarre. C'est impressionnant d'avoir autant de monde à nous regarder. Et puis il fallait aussi appréhender le matériel ».

Ce vendredi, alors que l'attendent deux nouvelles épreuves de trois heures, il se sent plus détendu. « J'ai bien dormi », sourit-il alors qu'arrivent sur son plan de travail les ingrédients qu'il a prévu de cuisiner.



Stevan Fainan, comme les trois autres candidats en lice, doit faire attention au temps qui file à toute vitesse. Et être prêt à rebondir rapidement en cas d'imprévu dans les préparations. (Le Télégramme/Julien Molla)

Un mois d'entraînement

C'est parti. Comme les trois autres candidats Stevan se lance dans ses préparations. Au programme de la matinée : huîtres en paquet, tuile de sarrasin et émulsion d'algues, en premier plat ; poitrine de porc fondante au cidre, en deuxième. Avec, à chaque fois, quatre assiettes à préparer.



Dans leur veste bleue, les quatre jurés scrutent le travail des candidats. Ils partagent ensuite leurs impressions une fois l'épreuve terminée. (Le Télégramme/Julien Molla)

« On a découvert les différents modules il y a un mois. Depuis, on s'entraîne », explique Stevan qui, comme les autres concurrents, est passé par des présélections à Dinard. « On était dix de toute la Bretagne ». Lui vit son premier concours. « Les profs m'ont un peu poussé. Et puis ça permet de voir ce qu'on vaut ».

Une horloge dans la tête

Le temps file. Cuisson des huîtres, préparation des tuiles, du porc, intégration à la recette du salsifis, ingrédient mystère de la matinée... Stevan émince, coupe, cuit, rectifie avec toujours une horloge dans la tête. Le tout sous l'œil attentif des quatre membres du jury qui ne manquent aucuns faits et gestes des candidats. « Le public, je fais abstraction. Mais quand on voit les vestes bleues passer et regarder, forcément, il y a un peu plus de pression ».



Le candidat met la dernière main à ses assiettes. (Le Télégramme/Julien Molla)

L'épreuve est terminée. Stevan a envoyé ses assiettes, goûtées par le jury. « À chaud, ça va, je suis content. J'avais un peu de retard sur le premier plat mais je suis plutôt satisfait ». Voilà pour le débrief rapide. L'heure est maintenant au rangement et au nettoyage. Avant de repartir en piste. Fin des épreuves, ce samedi midi.



