

# DISTRICT DE DELÉMONT

**SALON INTERJURASSIEN DE LA FORMATION**

## Plein les pupilles, plein les papilles

Cette année, le concours des métiers de bouche s'est exceptionnellement tenu hier au Salon de la formation à Delémont. Un arc-en-ciel de saveurs qu'il a fallu pour le jury déguster avec les yeux seulement, Covid oblige.

Quelle plus belle vitrine pour les métiers de la restauration que le Salon de la formation, où défient des milliers de visiteurs? Pour la première fois, le concours des métiers de bouche s'est tenu ici, plutôt qu'à l'École professionnelle artisanale, rue de la Jeunesse à Delémont.

«Mais dans ces locaux, nous ne disposons pas de vraies cuisines. Il n'est pas possible pour les apprentis de travailler dans les conditions optimales. C'est pourquoi la prochaine édition se déroulera à l'Écoles», précise Marlyse Fuhrer, la secrétaire du comité d'organisation du concours.

**«C'est d'abord par les yeux que le plaisir passe.»**

Alors hier, il ne fallait pas laisser passer sa chance de déguster les mignardises concoctées par les 44 apprentis en lice. Des plateaux circulaient dans la cantine, chargés d'appétissantes petites verrines au goût délicieux.

Le savoureux paradoxe était que les douze membres du jury, huit professionnels et quatre amateurs, n'avaient, eux, pas le droit de goûter les plats. La faute au Covid d'une part, et à l'absence de cuisines de l'autre, qui ne permettait



Étonnamment, le stand des pâtisseries était toujours plein de jeunes visiteuses et visiteurs prêts à tout déguster. PHOTOS STEPHANE GERBER

pas de préparer de multiples assiettes. «Il faut donc déguster avec les yeux. C'est d'abord par eux que le plaisir passe», philosophe Jean-Michel Probst, voix bien connue des ondes jurassiennes et juré récidiviste.

Quant à son confrère Roland Keller, journaliste spécialiste de l'aérospatial, il n'a pas eu d'hésitation: il a mis la note maximum à cet alléchant dessert confectionné... en forme de fusée. **THOMAS LE MEUR**

liste de l'aérospatial, il n'a pas eu d'hésitation: il a mis la note maximum à cet alléchant dessert confectionné... en forme de fusée. **THOMAS LE MEUR**

liste de l'aérospatial, il n'a pas eu d'hésitation: il a mis la note maximum à cet alléchant dessert confectionné... en forme de fusée. **THOMAS LE MEUR**

### CONCOURS DES MÉTIERS DE BOUCHE

#### BOULANGERS-PÂTISSIERS

- 3<sup>e</sup> ANNÉE**  
 1<sup>er</sup> prix: Madne Bendit, Courchavon (Boulangerie Bernhard, Fontenais)  
 2<sup>e</sup> prix: Chloé Schwelzgruber, Lignaines (Boulangerie Doraz, Tramelan)  
 3<sup>e</sup> prix: Delphine Tissot, Tavannes (Boulangerie Holmann, Reconvilier)
- 2<sup>e</sup> ANNÉE**  
 1<sup>er</sup> prix: Alban Mohamed Dido Gadib, Porrentruy (Confiserie Rocit, Porrentruy)  
 2<sup>e</sup> prix: Gianluca Torres Gallo, Bienne (Boulangerie-pâtisserie Chez Rolf, Bienne)  
 3<sup>e</sup> prix: Héliane Kummer, Bassecourt (Boulangerie-Pâtisserie Tea-Room Paris, Saignelegier)

#### CUISINIERS

- 3<sup>e</sup> ANNÉE**  
 1<sup>er</sup> prix: Noé Lüthi, La Chaux-de-Fonds (Maison Wenger, Le Noirmont)  
 2<sup>e</sup> prix: Quentin Jaanboisregelle, Saignelegier (Café de la Poste, Saignelegier)  
 3<sup>e</sup> prix: Joseph Ellison, Porrentruy (Hôtel La Capucelle, Asuel)
- 2<sup>e</sup> ANNÉE**  
 1<sup>er</sup> prix: Loïc von Allmen, Tramelan (Cikrigue Le Noirmont, Le Noirmont)

- 2<sup>e</sup> prix: Lucas Jeangrenin, Abbévillers (Cikrigue Le Noirmont, Le Noirmont)  
 3<sup>e</sup> prix: Adrien Gottraux, Saignelegier (Restaurant du Centre de Loisirs des Franches-Montagnes, Saignelegier)

#### SPECIALISTES EN RESTAURATION

- 3<sup>e</sup> ANNÉE**  
 1<sup>er</sup> prix: Léo Dénéziac, Saignelegier (Restaurant du Centre de Loisirs des Franches-Montagnes, Saignelegier)
- 2<sup>e</sup> ANNÉE**  
 1<sup>er</sup> prix: Prédipha Gella, Bassecourt (Hôtel de la Couronne, Saint-Ursanne)  
 2<sup>e</sup> prix: Rahwa Mikael, Saignelegier (Restaurant du Centre de Loisirs des Franches-Montagnes, Saignelegier)  
 3<sup>e</sup> prix: Kevin José Pérez Lavandera, Undervelier (Hôtel-restaurant de Fételle, Fételle)

#### BOUCHERS

- 1<sup>er</sup> prix: Emilie Eray, Le Noirmont (Boucherie Blat, Les Bois)  
 2<sup>e</sup> prix: Elia Zanini, Villeret (Boucherie Vullat, Comromet)  
 3<sup>e</sup> prix: Lana Bréchet, Courroux (Boucherie Hymel, Moudon)

## «Il en faut du monde pour faire une maison!»

**CONSTRUCTION** Le secteur du bâtiment a trouvé une solution originale pour montrer toute la palette des métiers de la construction.

«Plutôt que d'avoir une succession de stands statiques, nous avons opté pour du grandeur nature dynamique: une maison entière dans laquelle nos apprentis, sous l'œil d'experts, exercent leurs différentes compétences», explique Alain Stegmann, le directeur du domaine artisanal au CEFF de Moutier.

C'est donc une authentique villa en construction qui trône au milieu du grand pavillon. Et douze corps de métier s'y activent en tous sens. À l'extérieur, les maçons montent un mur et les constructeurs de route posent un trottoir, tandis que de l'autre côté charpentiers et ferblantiers-couvreurs s'occupent des toits sur cette maison véritablement en ossature bois.

«On a un bon entraînement: elle a été montée en 2020, puis avec l'annulation due au Covid, démontée et re-



Dans le pavillon des bâtisseurs, une villa se construit de A à Z sous les yeux des visiteurs.

montée cette année», sourit l'enseignant en ferblanterie François Jobin.

On peut même dérouler la filière depuis le début, avec non loin la forêt

des bûcherons puis le stand des scieurs, qui propose un simulateur de scie de pro. «Il nous a fallu neuf tonnes de bois pour réaliser l'armature de cette villa», précise Gaspard Studer, le président de la fédération romande des scieries, qui a pu compter sur le soutien des entreprises régionales du bois.

#### Une fourmière dans la villa

À l'intérieur des murs, menuisiers, électriciens, carreleurs, peintres et plâtriers, chauffagistes, installateurs sanitaires et plombiers s'activent dans chaque pièce, démontrant la richesse et la multiplicité des compétences des artisans. Alain Stegmann commente: «Un jeune s'est arrêté devant la maison et a dit: il en faut du monde pour faire une maison!»

Et pour certains, le travail est comme la broderie de Pénélope: ils démontent le soir ce qu'ils ont assemblé la journée, pour à nouveau faire la démonstration de leurs talents le lendemain. **TJM**