

Elisa Causse, 1BTS MHR 2, Meilleure Apprentie de France 2021

Félicitations !



Toute une équipe a accompagné Elisa pendant sa préparation : son professeur de cuisine de son ancien lycée Frédéric Rame, le chef MOF Jérôme Nutile, les chefs étoilés et MOF Serge Chenet et Franck Putelat. Le lycée l'a également accompagnée pour le financement et l'organisation de l'épreuve finale à Paris.

En photo : Elisa après l'annonce des résultats avec M. Rame, le président des MOF Jean-François Girardin, et son père.

Meilleure Apprentie de France (MAF) en cuisine ! Elisa Causse, étudiante en première année de BTS MHR au lycée, n'a pas démerité pour obtenir ce prestigieux titre, en octobre 2021, au terme de plusieurs mois de préparation.

Tout a commencé en novembre dernier, dans son lycée de St Jean du Gard. Au retour de son stage chez le chef étoilé MOF Franck Putelat, à Carcassonne, son professeur de cuisine Frédéric Rame lui propose de participer au concours. Vont alors suivre plusieurs semaines de recherches, tests, entraînements et qualifications jusqu'en finale. "Le plus difficile, reconnaît Elisa, a été de tenir le rythme". Tout cet été, elle a consacré une journée sur deux à sa préparation. Depuis la rentrée, elle s'entraîne tous les mardis, samedis et dimanches. "Je suis encore en train de rattraper les cours auxquels je n'ai pas pu assister, beaucoup de fatigue s'est accumulée mais c'était indispensable pour y arriver".

Pendant son BTS, Elisa compte effectuer des stages chez des chefs reconnus pour découvrir de nouveaux univers culinaires. Le prochain est prévu dans un des établissements de la chef Anne-Sophie Pic.

L'épreuve de MAF dure 5 heures. Elisa doit réaliser quatre préparations (à base de légumes, de poissons, autour d'un œuf, une soupe froide). Elle dispose pour cela d'un panier avec différents ingrédients et leur pesée. "L'épreuve est très intensive, il faut que tout soit parfait. Le four et le frigo étaient assez loin de mon poste, je n'ai pas arrêté de courir" !



Pendant plusieurs semaines, Elisa et les chefs autour d'elle testent différentes idées, les adaptent. Le choix final ? : un terre-mer avec une préparation 100% végétale ; un œuf brouillé en barigoule d'artichaut, truite fumée et neige de brocolis ; une soupe à la tomate avec caviar d'aubergines fumées et une sardine sur un pain-beurre végétal.



Pour le dessert, toujours avec un panier et sur un thème donné, Elisa présente une crème cuite moulée à la vanille et à la pistache, gavotte et extraction de jus de myrtille, avec un financier parfum citron vert, myrtille et framboise.