

## Auxerre → Vivre sa ville

FORMATION ■ L'apprentie du Cifa d'Auxerre participera au concours du meilleur apprenti cuisinier de France

## Lily-Rose Martens en finale nationale

La jeune prodige des fourneaux s'est qualifiée en remportant les sélections régionales à Vesoul (Haute-Saône). Elle a réalisé six plats, six entrées et six desserts en quatre heures et demie.

Les résultats du concours régional du meilleur apprenti cuisinier de France sont tombés. Lily-Rose Martens, apprentie au Cifa d'Auxerre, s'est distinguée en se qualifiant pour la finale nationale.

Elle va désormais concourir pour le prestigieux titre de meilleur apprenti cuisinier de France. Après sa victoire lors des sélections régionales à Vesoul (Haute-Saône), cette jeune prodige rejoindra une élite de jeunes talents culinaires venus de toute la France pour la finale nationale. Cet événement d'envergure aura lieu le 15 janvier au CFA de la gastronomie à Lacroix-Laval, près de Lyon.

## Son CAP en un an

À n'en pas douter, les fées culinaires se sont penchées sur son berceau.



ÉQUIPE. Jean-Marie Lamoureux (à gauche), formateur en desserts de restaurant au Cifa, Vincent Dehorbe, responsable du pôle restauration, et Pascal Guellac (à droite), conseiller de l'enseignement technique, apportent tout leur soutien à Lily-Rose Martens pour le concours.

Tombée enfant dans la marmite de la gastronomie avec un père pâtissier, l'adolescente a dû se battre pour faire admettre son choix pour l'apprentissage du métier de cuisinier. Détentrice d'un bacca-

lauréat général avec de très bonnes notes, Lily-Rose a dû faire face à des défis pour concilier son choix professionnel avec les attentes académiques. Elle a dû surmonter la désapprobation de ses pro-

fesseurs, qui la poussaient à poursuivre ses études. Déterminée à s'épanouir dans sa passion, elle a décidé de se consacrer à la cuisine.

C'est au Cifa d'Auxerre

qu'elle a décroché son CAP en un an. Au vu de son niveau scolaire, elle ne subit que les épreuves professionnelles. Majorée de sa promotion, elle a remporté la sélection régionale en réalisant six plats, six entrées et six desserts en quatre heures et demie.

« Acquérir de l'expérience, découvrir de nouvelles techniques et repousser mes limites »

Elle est désormais focalisée sur ce nouvel objectif, la finale nationale. Elle se mesurera à des candidats issus de grandes maisons françaises. La jeune apprentie va devoir y élaborer une entrée à base d'endives avec coulis de noisettes, crèmeux de gouda et frisoline. Pour le plat principal, une pochouse de brochet avec sandre rôti et julienne de carottes,

et en dessert, une tarte citron meringuée.

Pour décrocher le titre national, la jeune femme peut compter sur l'investissement sans égal d'un trinôme de chefs émérites : Vincent Martens, chef troyen du Midi O Halles ; Gilles André, son maître d'apprentissage et chef du Valentino à Troyes ; et Jean-Marie Lamoureux, son formateur en desserts de restaurant au Cifa.

« C'est un concours réputé, de haut niveau, pour lequel je vais m'entraîner intensément, bien encadré par mes mentors. Cela va me permettre d'acquérir de l'expérience, de découvrir de nouvelles techniques culinaires et de repousser mes limites », déclare Lily-Rose. Sa principale préoccupation reste la gestion du stress, un domaine sur lequel elle travaille assidûment.

Jean-Marie Lamoureux souligne : « C'est une jeune femme bourrée de qualités, investie, très motivée, précise, pleine d'humilité, très à l'écoute et qui comprend vite. » ■

## TRAFFIC

## Avenue Jean-Mermoz

Du 4 au 8 décembre, la circulation est perturbée avenue Jean-Mermoz. La voie du sens 1 (sud-nord) et la voie de « tourne à gauche » pour le sens 1 et le sens 2 (nord-sud) sont neutralisées. La circulation du sens 1 est déviée sur la voie rapide du sens 2. Les mouvements de « tourne à gauche » des 2 sens sont neutralisés le long de la zone de chantier, et les demi-tours s'effectuent au giratoire de Jonches ou aux feux tricolores de l'intersection RN77, rue Denis Papin pour accéder aux entreprises situées sur l'avenue en travaux. La vitesse de circulation est abaissée à 30 km/h. ■

## Rues de Paris, Saint-Germain, Lycée-Jacques-Amyot et place Saint-Germain

Le 7 décembre, la circulation des véhicules est perturbée et ponctuellement interdite, rue de Paris, du rond-point porte de Paris jusqu'à la rue du Lycée-Jacques-Amyot ; rue Saint-Germain, de la rue de Paris jusqu'à la rue du Lycée-Jacques-Amyot ; rue du Lycée-Jacques-Amyot, de la rue Saint-Germain jusqu'à la rue Cochois, et la place Saint-Germain. ■

## Avenue Yver

Aujourd'hui, le dépassement des véhicules, autres que les deux-roues, est interdit et la circulation est alternée si nécessaire, au 49, avenue Yver. ■

## Rue Condorcet

Du 1<sup>er</sup> au 8 décembre, la circulation est perturbée et si nécessaire alternée, et le stationnement est interdit, à proximité du 7, rue Condorcet. ■

## Avenue Delacroix

Du 11 au 22 décembre, la circulation est perturbée et le stationnement est interdit sur une partie des parkings, avenue Delacroix. ■

SOCIÉTÉ ■ Matinée thématique de l'association Pep Cbfc  
Les déficients visuels s'intègrent

RENCONTRE. Les parents ont reçu des informations précieuses pour le devenir de leur enfant.

Le service d'aide à l'acquisition de l'autonomie et à la scolarisation (Saas) de l'association Pep Cbfc accompagne des enfants en situation de handicap visuel. Samedi, à l'Institut d'éducation sensorielle, le service a proposé une matinée thématique à destination des familles. Le thème : « Quel avenir ? Quelle formation ? Quels métiers pour mon enfant déficient visuel ? ».

Dimitri et Ludovic, deux adultes présentant une déficience visuelle, ont partagé leur propre parcours. Dimitri termine actuelle-

ment une formation dans l'administration fiscale alors que Ludovic est astrophysicien. Avec un certain recul et d'une manière très objective, tous deux ont exposé les obstacles rencontrés dans leur cursus, tout en insistant sur les ressources trouvées pour les surmonter. Cela demande de la patience, de l'effort ou un soutien familial.

Un discours inédit et inspirant pour les parents et jeunes du Saas, peu habitués aux rencontres avec

leurs pairs adultes. Magali et Sandra, respectivement chargée d'insertion professionnelle au Dispositif intégré d'accompagnement des déficiences visuelles et auditives des Pep Cbfc de Dijon (Côte-d'Or) et à l'Institut des jeunes aveugles d'Yzeure (Allier), ont apporté leur point de vue professionnel.

Tous s'accordent à dire que le facteur humain est déterminant tout au long du parcours de formation pour trouver ensemble des solutions aux obstacles rencontrés. ■

Marché de Noël  
de la Résidence de l'Horloge

Samedi 2 décembre  
de 11 à 17 heures

## Animation musicale Patrice Sala

Vins chauds offerts, ventes :

biscuits, crêpes, produits artisanaux,

champagne, vin, chocolat, miel...

Produits de beauté, parfum, idées cadeaux, décorations...

Stand de cuisine médiévale

Présence du Père Noël  
avec ses papillotes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

27 bis-29, av. Denfert-Rochereau - Auxerre - 03 86 52 95 20

