

Dans les cuisines des Api d'or

Hier, le lycée Condé a accueilli la demi-finale du concours culinaire organisé par l'entreprise de restauration collective Api. À la clé, pour une seule des six équipes engagées, une place pour la finale nationale.

Organisée tous les 4 ans sur toute la France, l'épreuve de cuisine interne des « Api d'or » voit s'affronter plusieurs concurrents, tous salariés au sein de la société familiale de restauration collective Api.

Cette dernière, créée en 1956 par Monsieur et Madame Debosque et reprise en 1987 par leurs enfants, s'attache à véhiculer depuis toujours un certain nombre de valeurs. Parmi elles : la cuisine travaillée avec des marchandises qualitatives provenant de producteurs essentiellement locaux, ou encore l'aspect humain profondément ancré au sein de la structure.

Sur les quatre départements

300 Comme le nombre de salariés engagés, à l'échelle nationale, pour cette sixième édition.

franc-comtois Api travaille avec une trentaine de clients et compte dans ses rangs 55 employés officiant dans différents secteurs d'activité comme la petite enfance, l'enseignement, le senior, la santé ou encore l'entreprise. « Nous intervenons sur divers domaines et collaborons avec environ 7 500 personnes. En matière de restauration à destination des collectivités, nous sommes le quatrième opérateur national », détaille Franck Horn, directeur des opérations sur les régions Bourgogne, Franche-Comté et Champagne-Ardenne.

« Valoriser le travail des équipes »

La compétition des « Api d'or », organisée sur deux ans et dont c'est la sixième édition en 2018, est ouverte à tous les salariés de l'entreprise. Les intéressés doivent, sous forme de binôme, créer des équipes obligatoirement composées d'un chef de cuisine et d'un autre membre d'Api comme un diététicien ou un second.

Hervé Lambla, directeur régional pour le groupe en Franche-Comté, explique tout l'intérêt de cet événement : « L'objectif est de valoriser et de reconnaître le travail des équipes qui, jour après jour, œuvrent pour la pérennité de l'entreprise. Ce sont de véritables passionnés, pour la plupart venant du monde de la restauration traditionnelle, qui



Les six binômes en lice (ici les gagnants de la demi-finale, Daniel Chauveau et Lucie Chardonnet) ont su faire preuve d'esprit d'équipe et ont fait montre de maîtrise technique durant toute l'épreuve. Photo Daniel WAMBACH

aiment travailler le produit. »

Hier matin, dans l'enceinte du lycée professionnel Condé, la demi-finale du concours a vu s'opposer six duos préalablement sélectionnés. Sous le regard attentif d'un jury technique constitué essentiellement de personnalités locales de la profession et indépendantes de la société, les candidats

ont eu trois heures pour élaborer un plat et un dessert à partir d'ingrédients imposés comme la pintade ou encore le miel du Jura. À la suite de ce temps imparti, les paires ont présenté leurs recettes à deux autres jurys de trois personnes qui ont pu juger la qualité de leurs réalisations.

L'après-midi, la remise des prix a

vu le couronnement du tandem incarné par Daniel Chauveau et Lucie Chardonnet, respectivement chef gérant et second de cuisine en Bourgogne. Ces deux gagnants iront disputer la grande finale nationale qui aura lieu le 5 mars 2019 dans un lieu encore tenu secret.

Hugo COUILLARD