

VILLERSEXEL

La Cuisine de Villersexel prépare aussi de grands chefs

Guillaume Faivre, cuisinier formé à La cuisine de Villersexel, s'est classé deuxième du concours « L'Assiette Gourm'hand » dans les Hauts de France. Il a réalisé un plat à base de moules de bouchot et de chou-fleur.

Non seulement on y apprend à faire la cuisine dans les règles de l'art, et les clients peuvent déguster chaque jour des petits plats soigneusement préparés, mais la Cuisine de Villersexel forme aussi des chefs de grande qualité. Car le fait d'avoir un handicap n'empêche pas de faire et d'apprécier la bonne cuisine !

Cet établissement fait partie des 30 qui sont gérés par l'Association d'hygiène sociale de Franche-Comté. Tous sont ouverts au public et l'on y sert une moyenne de 3 000 repas par jour.

À Villersexel, le service de restauration est ouvert au public fonctionne de 11 h 45 à 14 h. Il accueille des clients de tous âges dans un lieu tran-



Guillaume Faivre aspire désormais à prendre des responsabilités et à transmettre ce qu'il a appris à la Cuisine de Villersexel.

quille, avec un flux particulier les jours de marché. Et le restaurant, qui est assimilé à un

commerce, adhère aussi à A2V, l'association des commerçants du bourg.

Mais il n'y a pas de cuisine sans cuisiniers, et ceux formés dans l'établissement ne se con-

tentent pas de réaliser un simple steak garni.

Dix assiettes en une heure et demie

Non seulement ils travaillent généralement par équipe de deux, mais ils participent aussi à des concours qui ne sont pas à la portée de n'importe quel cuisinier, comme « Assiette Gourm'hand ». Cette année, les candidats devaient élaborer un plat original et nouveau avec des choux-fleurs, des moules de bouchot, des pommes de terre, du vin jaune, et de la saucisse de Morteau. Le tout en 1 h 30 et pour 10 assiettes...

Cette année, 36 candidats, répartis par équipe de deux, ont été retenus pour ce concours « Assiette Gourm'hand » suite à une lettre de motivation, et Guillaume Faivre, qui a un handicap à la main droite, a terminé à la deuxième place de ce concours. Son ambition est d'avoir un jour des responsabilités et de pouvoir transmettre ce qu'on lui a appris. Pour lui, le plus difficile était d'attendre les résultats de son examen.

Sous le Haut Patronage
de Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République



Avec 17 équipes pour 5 nationalités
Les épreuves ont débuté à 8h00 pour achever le dernier envoi à 14h30
(1h30 par équipe en quinconce).

À l'issue de ces 6h30 d'épreuves,
le jury a distingué 5 équipes :

1^{er} prix

**Michael DESMAZURES
& Nadia ELBIR**

• Sahurs / SEINE-MARITIME

2nd prix

**Guillaume FAIVRE
& Gérard TISSERAND**

La Cuisine de Villersexel • Villersexel / HAUTE-SAÔNE

3^e prix

**Wendy BOULANGER
& Michel BOULINGUEZ**

IME Les Tournesols • Dornignies / NORD

Prix Spécial Jean-Marc MOMPACH

**Giacommo CANNUCCIARI
& Elisabetta BARBERI**

Albergo Etico Onlus • Valappone / ITALIE

Prix Spécial Garniture

**Kenza HAIMANE
& Olivier DUBUS**

ESAT Imprim'Services • Lille / NORD

Outre de très nombreux cadeaux des partenaires, **les 3 premiers sur le podium 2022 se sont vus offrir un stage dans les cuisines du ministère des Affaires Étrangères avec le Chef Thierry CHARRIER** (les cuisines du Palais de l'Élysée qui reçoivent traditionnellement les lauréats étant en travaux pour au moins 2 ans). **Les 2 prix spéciaux remportent quant à eux un stage au siège de l'UNESCO avec Les Cuisiniers de France.**

18^e
édition | Lycée professionnel
Sainte-Marie, Bailleul

l'assiette gourm'hand  