

## En compétition à Pully, les apprentis ont tout donné



ELDORA

Le 24 mars s'est déroulé «Créapprenti», le concours annuel des apprentis du Groupe Eldora, dans les locaux d'Hôtel & Gastro Formation Vaud et de GastroVaud, à Pully. Pas moins de vingt candidats, apprentis de 1<sup>ère</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> années se sont affrontés autour de la création d'un cocktail pour les uns et la réalisation d'un menu complet pour les autres. Le thème du plat principal était la volaille du Nant d'Avril rôtie ou pochée entière. Entraînés par leur maître d'apprentissage depuis le mois de janvier, ils ont été notés par un jury composé de chefs. Grande nouveauté de cette édition de Créapprenti: un jury d'enfants a donné ses notes pour chacun des desserts composés à partir de 20% de légumes. Les gagnants de cette édition 2018 (en photo) sont: Markha Khatcieva, du Restaurant de l'Espace de Vie à l'EMS Saint-Loup et son commis Lum Xhokli, du Restaurant Petit Gourmand, qui ont remporté la première place pour la partie cuisine, et Beya Gannoun du Restaurant Les Lauriers pour la partie service. Dans la catégorie cocktail, Mathias Vergano et son formateur Alain Adatte, du restaurant du Collège Thurmann (Porrentruy), ont reçu le prix «Coup de cœur».