

Lou Koenig, meilleure toque vaudoise

La Veveysanne a remporté samedi à Clarens le Concours du meilleur apprenti vaudois. Elle représentera le canton en mars à La Chaux-de-Fonds

C'est une ballottine de lapin farci au foie gras, accompagnée d'une duxelles de champignons dans une pomme de terre, d'une purée de panais et d'une compotée de carottes, qui a permis à Lou Koenig de décrocher la timbale. La jeune Veveysanne s'est hissée à la première place du 15e Concours du meilleur apprenti vaudois, samedi à Clarens.

Cuisinière atypique, Lou a d'abord fait le gymnase à Burier avant d'embrasser les fourneaux. Venue sur le «tard» à la cuisine, bien qu'elle ne soit âgée que de 20 ans, elle fait partie de la brigade de l'Hôtel Suisse Majestic à Montreux. «J'ai toujours eu la passion, en fait. Tous mes souvenirs me ramènent à la cuisine», souligne la jeune femme qui aime apprêter particulièrement légumes et poissons. «Surtout s'ils viennent de la région.»

Très décontractée, Lou, qui envisage de s'installer plus tard dans une cuisine à l'étranger, dit encore avoir «été très à l'aise durant ce concours, avec la petite pointe de trac nécessaire pour me moti-

ver». Parmi les prix glanés, elle s'est vu offrir trois jours de stage chez Benoît Violier, le successeur de Philippe Rochat à l'Hôtel-de-Ville de Crissier.

Ce sont huit apprentis de 2e et de 3e année qui se sont disputé le titre tant convoité, samedi dans les cuisines de l'Ecole professionnelle de Montreux. Cinq filles et trois garçons. A noter que la deuxième place a été remportée par Alvar Pina, qui fait partie de la brigade de l'Ermitage à Clarens. Tessa Jousson, employée aux cuisines de Philip Morris à Lausanne, complète le podium.

Président du concours et enseignant de cuisine, Stéphane Vaucher s'est félicité de «l'engagement et du savoir-faire de tous ces jeunes qui feront de bons professionnels, à n'en pas douter». D'autant plus que la tâche et les ingrédients proposés n'étaient pas simples. «Le lapin est une viande qui sèche vite. Il faut vraiment bien savoir maîtriser la cuisson pour le rendre délicieux», poursuit Stéphane Vaucher.

Très sollicitée à l'issue des résultats, Lou Koenig était toute à sa joie de représenter le canton au Poivrier d'Argent, qui se déroulera en mars à La Chaux-de-Fonds. Là, la Veveysanne tentera de gagner le titre de meilleur apprenti cuisinier de Suisse romande et du Tessin réunis. **C.BO.**

