

## UMIH Formation partenaire du Trophée Philippe Etchebest

Le Trophée Philippe Etchebest s'est déroulé dans le cadre du salon Exp'Hôtel qui a eu lieu à Bordeaux du 19 au 21 novembre derniers. UMIH Formation et l'UMIH 33 en étaient les partenaires.



Philippe Etchebest aux côtés de Solenn Lemonnier entourés de l'équipe d'UMIH Formation et de Roland Hégué venu féliciter la lauréate du Trophée.

**T**emps fort du salon, le concours, d'une durée de quatre heures, regroupait six professionnels sélectionnés sur dossier, autour d'une épreuve exigeant la réalisation d'une entrée sur le thème de l'huître, de la saucisse et du pied de cochon et d'un plat sur celui du lieu jaune et du caviar, la garniture restant au choix du candidat.

### Solenn, la passionnée

Solenn Lemonnier, 21 ans, plus jeune candidate, a su impressionner le jury avec son entrée : huîtres saucisse à ma façon, cromesquis de pied de cochon, tuile de seigle, saucisse comme une crépinette. Et son plat : lieu jaune aux algues, royale de chou-fleur et cresson, oeuf imaginaire au caviar. « C'était propre, c'était meilleur. C'était parfait ». C'est ainsi que Philippe Etchebest a défini le travail de Solenn.

### « La cuisine, ça doit être simple »

Solenn Lemonnier a déjà remporté en 2014 le concours de meilleur apprenti et participait à son premier concours professionnel. Chef de partie à la Guérinière à Gujan Mestras chez Christophe Girardot, Solenn s'est entraînée sans relâche durant les temps de coupure. Elle a fait ses classes au lycée

hôtelier de Talence. Pourtant, adolescente au moment de choisir son orientation, c'est le sport qui emporte sa préférence. Elle tente de s'inscrire en sport-étude handball, mais échoue à la dernière épreuve. Loin de l'abattre, cet échec lui permet de rebondir et de s'orienter vers la cuisine, avec succès. Quand on demande à Solenn comment elle conçoit la cuisine, elle répond simplement « Pour moi, la cuisine, ça doit être simple. Des produits simples bien travaillés. C'est tout ».

### Des valeurs partagées

Le Trophée Philippe Etchebest est le premier que parraine UMIH Formation « Ce fut une très belle expérience et une très belle rencontre avec Solenn et le Chef Etchebest. Pour UMIH Formation, c'est l'occasion de nous faire mieux connaître des professionnels dans un cadre d'exigence, de professionnalisme, de rigueur. Des valeurs que nous souhaitons transmettre à travers les formations que nous dispensons. Nous renouvelerons certainement l'expérience lors de la prochaine édition\* ». a affirmé Arnaud Fourré, directeur d'UMIH Formation. ■

\*4<sup>e</sup> édition d'Exp'Hôtel se déroulera en novembre 2019.