

Christophe Pulizzi en passe d'être le prochain Cordon d'or

En BTS cuisine, il est retenu pour la finale d'un prestigieux concours

Brillant élève en première année du BTS de la section Hôtellerie-Restaurant du lycée des métiers, Christophe Pulizzi a intégré cette formation après avoir réussi avec mention "très bien" son Bac professionnel "cuisine" dans le même établissement.

Il a choisi de s'orienter vers la cuisine, sa passion de toujours, dès la sortie du collège. Il est aujourd'hui apprenti au restaurant gastronomique Le Saint Estève, près d'Aix-en-Provence, établissement classé une étoile au Guide Michelin. C'est donc dans un environnement d'excellence qu'il peaufine son apprentissage et c'est bien naturellement qu'il s'est inscrit au concours du cordon d'Or à Monaco.

Réservé aux élèves des écoles hôtelières, en partenariat avec le Lycée Hôtelier de Monaco, ce concours est organisé maintenant depuis plus de trente-cinq ans. Le jury est composé de professionnels et de gastronomes, membres de la Confrérie du Grand Cordon d'Or.

Reconnu internationalement, c'est un tremplin dans la



Compétiteur dans l'âme, le jeune chef cuisinier prépare la finale du concours prévue le 30 mars prochain. / PHOTO A.B.

carrière des futurs chefs : il leur offre l'opportunité de créer des recettes personnelles et de rencontrer les plus grandes toques de la Côte d'Azur. Il a pour thème cette année, la préparation libre d'une volaille en deux cuissons et ses trois garnitures, dont une à base d'artichaut, et

deux en libre choix, ainsi que la réalisation d'une crêpe soufflée au citron. Le tout en 4 heures.

Pour la sélection, Christophe Pulizzi était en compétition avec des étudiants de toute la France mais également de l'international. Seuls huit dos-

siers ont été sélectionnés pour la finale, qui se déroulera le 30 mars prochain. En attendant, ce sont des heures d'entraînement pour maîtriser tout le travail technique de préparation de ses recettes, qu'il a lui-même conçues. Alain Archer, son professeur de cuisine, l'accompagne, le guide dans ses choix : *"C'est probablement le concours de cuisine le plus prestigieux, c'est une formidable carte de visite"*.

Les élèves du Lycée hôtelier de Sisteron sont régulièrement sélectionnés par le jury du Cordon d'Or, et se sont déjà distingués par des résultats fort honorables. Christophe Pulizzi a déjà une certaine expérience, puisqu'il a participé au concours des Chefs de La Provence. Il a également l'habitude de la compétition : sportif accompli, il a été sélectionné aux championnats de France de VTT. Gageons que ce jeune passionné, assuré d'un avenir très prometteur, saura gérer correctement son stress et la montée d'adrénaline pour accéder à la plus haute marche du concours.

A.B.