



LUXEUIL ET ENVIRONS—LUXEUIL-LES-BAINS

## Jordan Vassal, lycéen en bac pro cuisine, en stage chez un chef étoilé

Jordan Vassal, 17 ans, élève en terminale bac pro cuisine au lycée Lumière de Luxeuil-les-Bains, a vécu une expérience unique. Il a eu l'opportunité d'effectuer son stage dans le restaurant étoilé d'Alain Llorca à La Colle-sur-Loup, dans les Alpes-Maritimes.

**I**l fait la fierté de son lycée et de sa professeure de cuisine, Myriam Lecomte. Jordan Vassal, élève en terminale bac pro cuisine au lycée Lumière de Luxeuil-les-Bains, a eu cette chance d'intégrer durant quatre semaines la cuisine d'Alain Llorca. Un chef étoilé à la tête de son hôtel-restaurant, niché dans l'arrière-pays niçois, à La Colle-sur-Loup.

C'est grâce à un ancien élève du lycée Lumière, Laurent Barberot, proche de grands chefs, que Jordan a pu travailler aux côtés du chef étoilé. Une première pour le jeune homme de 17 ans, originaire de Lure. « C'était une belle expérience et ça change. Il faut au moins vivre ce moment une fois dans sa vie », apprécie le lycéen.

**« J'ai tout travaillé jusqu'au dressage »**

Jordan Vassal a eu le privilège d'être affecté à divers postes

pour l'élaboration de plats : taillage de légumes, garniture d'accompagnement, confection de sauces... « J'ai tout travaillé jusqu'au dressage », indique-t-il. Loup de Méditerranée en croûte d'aubergine, rougets, noix de Saint-Jacques aux algues cuisinées à la vapeur : la carte d'Alain Llorca sent bon la Méditerranée.

**De quoi régaler les papilles !**

Le chef lui a même demandé de l'accompagner au grand dîner de gala des chefs qui a eu lieu au lycée hôtelier Jeanne et Paul Augier de Nice. Près de 100 personnes ont savouré le menu orchestré par plusieurs chefs, dont des Meilleurs ouvriers de France (MOF).

Amoureux de la cuisine et de la blanquette de veau, Jordan apprécie de travailler des plats principaux. Il espère poursuivre dans cette voie.

**Le lieu emblématique de la gastronomie de la Côte d'Azur**

Le restaurant d'Alain Llorca est le lieu emblématique de la gastronomie de la Côte d'Azur. Aux beaux jours, sa bastide offre une vue imprenable sur le charmant village le plus visité de France, Saint-Paul-de-Vence. Le chef étoilé a notamment œuvré au mythique palace Negresco à Nice. ■



Jordan Vassal, ici avec sa professeure de cuisine, Myriam Lecomte.  
Photo Dr

par Sandrine Lassus

