

Dylan Ernwein

aux Olympiades des métiers

Concours organisé tous les deux ans pour les jeunes âgés de 22 ans au maximum, les Olympiades des métiers se tiendront en août 2015 à Sao Paulo au Brésil. Dylan Ernwein a passé la première étape et représentera la Franche-Comté pour la finale nationale. Portrait d'un cuisinier plein d'avenir.

Le Centre de Formation des Apprentis (CFA) municipal de Belfort se distingue une fois de plus dans les Olympiades des métiers. Lors de la sélection régionale à Arbois fin avril, Dylan Ernwein est arrivé en tête des cinq candidats et sera présent à la sélection nationale qui se déroulera à Strasbourg fin janvier 2015. « J'ai eu à préparer un menu complet qui m'avait été communiqué trois semaines à l'avance », souligne Dylan Ernwein. Au menu, amuse-bouches végétariens, entrée chaude avec du bar et une purée de pommes de terre et panais, puis volaille que Dylan a choisi de servir avec une polenta crémeuse au parmesan, une polenta aux fruits secs et une sauce au vieux parmesan. Le dessert était une forêt noire revisitée.

« Un concours, c'est très différent d'un examen car il ne faut pas simplement être bon, il faut être le meilleur. Pour moi, c'était une plongée dans l'inconnu avec du stress mais ça s'est bien passé », souligne le jeune apprenti. Le stress était bien présent confirme Franck Laigre, enseignant en cuisine au CFA, « j'ai dû le pousser pour qu'il participe. Son potentiel était évident mais il avait cette petite appréhension qui est bien normale avant de passer un concours ».

A 19 ans, Dylan Ernwein a déjà une belle formation derrière lui : deux années d'apprentissage en pâtisserie chez Vergne puis deux années d'apprentissage chez son père qui est traiteur (voir ci-contre) puis un Brevet professionnel au restaurant le Saint-Martin à Montbéliard. Pour le concours, Dylan s'est entraîné avec son maître de stage Olivier Prévot-Carme ainsi que dans les locaux de son père. Il est allé chercher des conseils partout où il pouvait. « Ce n'est pas simple de trouver du temps en dehors des heures de travail pour se préparer au concours », poursuit-il. Il a toutefois trouvé suffisamment de temps pour emporter la première

étape. Il lui faut désormais convaincre au niveau national pour espérer rejoindre Sao Paulo en août 2015 pour la compétition internationale.

A noter, le CFA dispose encore de places en Brevet professionnel cuisine et Franck Laigre peut aider les jeunes à entrer en contact avec des entreprises. Prochaine sélection pour les Olympiades des métiers dans deux ans.



Une affaire de famille

Chez les Ernwein, il y a Thierry, le père qui dirige l'entreprise familiale de traiteur et prend bientôt sa retraite. Il y a aussi Amandine la fille de 25 ans qui comme son frère Dylan 19 ans a passé son Brevet professionnel à Belfort. Les deux frères et sœurs sont sur les rails pour reprendre Traiteur Ernwein ce qui montre qu'ils sont non seulement doués pour la cuisine mais aussi qu'ils ont la fibre entrepreneuriale.