

GOURDAN-POLIGNAN

Jonathan Priedas, la tête près des étoiles

Des visites comme celle reçue cette semaine, le Centre de formation des apprentis (CFA) de Gourdan-Polignan en espère bien d'autres... Il faut dire que Jonathan Priedas a laissé un très bon souvenir et pas si lointain, à son formateur Frédéric Tajan et au directeur de l'établissement Jérôme Baron. Sorti diplômé en juin dernier du CFA, un CAP cuisine en poche, le jeune homme de 23 ans pourrait se vanter aujourd'hui de faire partie de la brigade du chef étoilé Gilles Goujon, mais trop humble pour cela.

Solidarité au sein de l'équipe

En septembre, Jonathan a été embauché par le col « bleu blanc rouge » Gilles Goujon, meilleur ouvrier de France dont « l'œuf poule Carrus pourri de truffes noires » porte sa signature et fait sa renommée dans le monde entier. C'est d'ailleurs au poste de ce plat phare du grand chef 3 étoiles du Guide Michelin que Jonathan officie, en plus d'être commis viande.

« Au-delà des bons produits et d'envoyer des plats aussi prestigieux, c'est la solidarité au sein de l'équipe qui m'a marqué à mon arrivée à l'auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse dans



Jonathan accueilli par Jérôme Baron (à g) et Frédéric Tajan. /Photo DDM C.T

les Corbières, mais aussi la rigueur dans le travail », souligne Jonathan, lequel mesure la chance de travailler au côté d'un représentant de la gastronomie française.

Réorientation vers la cuisine

Mais pour autant, il n'oublie pas et ne remerciera jamais assez son maître d'apprentissage Jacques Ratier, et Noëlle son épouse, du restaurant l'Enclos à Cazères, une des bonnes tables commingeoises où il a été formé en marge des journées CFA. « Comme je l'envie », confie Frédéric Tajan, lequel parle de son poulain avec beaucoup de fierté, et ne tarit pas d'éloges.

« L'histoire de Jonathan parle de choix d'elle-même. L'expérience qu'il

vit, c'est l'essence même de notre établissement, ce qui nous conforte dans la réussite de nos jeunes », souligne Jérôme Baron. Il faut dire aussi que Jonathan après un cursus d'enseignement général, s'est complètement réorienté vers la cuisine, ne regrettant absolument pas de s'être remis en question.

« Je tiens à dire que l'on ne devient pas cuisinier parce qu'on est mauvais à l'école. C'est un cliché. Il faut être passionné et motivé car la cuisine c'est un don de soi et de partage », lâche le jeune cuisinier qui reconnaît avoir passé 2 années formidables au CFA de Gourdan et l'ont convaincu qu'il avait fait le bon

SAINT-MARTORY

1er match et 1re victoire

L'équipe dames du tennis club de Saint-Martory a disputé sa première rencontre en championnat départemental « Adré Laffont ». Les dames se sont déplacées à Auzielle-Lauzerville contre qui elles s'imposent sur le score de 4 à 1.

Lors des matches en simples, Sandrine Cardailac 15/3 perd 7/6-6/3 contre une joueuse de même classement. Noémie Guériau gagne et « perfe » 6/2-6/4 contre une 15/3. Jessie Rouquet 15/5 bat 6/1-6/2 une 30. Naéva Arnould 40 réalise une belle « perfe » en gagnant 6/3-6/4 une 30/2. Le double est remporté par la paire Noémie et Jessie 6/3-6/3.

Jessie gagne son simple et le double. /Photo DDM



BOULOGNE-SUR-GESSE

Marché hebdomadaire

Durant cette période de fêtes le marché hebdomadaire du mercredi est avancé au mardi 24 décembre et au mardi 31 décembre.

Ciné Lumière

Sur l'écran de Ciné lumière Programme du 25 au 31 décembre.

« Jumanji : next level ». Durée : 2 h 04. Séances : jeudi, à 16 heures, vendredi et lundi, à 18 heures, samedi, à 21 heures, dimanche, à 15 heures.

« Le meilleur reste à venir ». Durée : 1 h 57. Séances : jeudi, vendredi et lundi, à 21 heures, samedi et dimanche, à 18 heures.

Intermarché

SUPER

MANE

Une viande exceptionnelle pour