

# Landéda : Mickaël Boucher et Leya Lamblardière médaillés d'or en finale départementale des Meilleurs apprentis de France Réserve aux abonnés

Publié le 05 avril 2023 à 18h22



Mickaël Boucher et Leya Lamblardière, 17 ans tous les deux, ont décroché la médaille d'or au concours départemental des Meilleurs apprentis de France. (Restaurant Le Vioben)

**En apprentissage au Vioben, à Landéda, Mickaël Boucher a été médaillé d'or lors de la finale départementale des Meilleurs apprentis de France, mardi à Quimper. Idem**

## **pour Leya Lamblardière, passée elle aussi par le restaurant de l'Aber-Wrac'h.**

Au campus des métiers de Quimper, mardi 4 avril 2023, lors de la finale départementale des Meilleurs apprentis de France, Mickaël Boucher (17 ans) a obtenu la médaille d'or. Ce dernier, issu du centre de formation d'apprentis (Ifac) à Guipavas, au campus des métiers, est actuellement en contrat d'apprentissage au restaurant le Vioben, à Landéda (l'Aber-Wrac'h). Autre médaillée d'or, Leya Lamblardière (17 ans), du lycée Fénélon de Brest, a également été en stage d'apprentissage au Vioben.

## **Des qualités soulignées par le Mof Jean-Jacques Masse**

Mickaël Boucher a réalisé comme plat une tartelette d'œuf brouillé et de légumes vinaigrette de tomates, puis son dessert, une mousse aux chocolats arlequin aux saveurs d'agrumes et de céréales. Jean-Jacques Masse, Meilleur ouvrier de France (Mof) en cuisine et président du jury, a souligné ses qualités.

« J'ai commencé à cuisiner à 15 ans, au Vioben, où j'ai été stagiaire pendant un mois avant de passer apprenti pendant deux ans. J'adore faire la cuisine, assure le jeune cuisinier de Plouguerneau. J'avais envie de me présenter l'an dernier, mais c'était un peu tôt. Avec Yvon Morvan, mon patron, j'ai travaillé une préparation théorique, puis pratique : je restais l'après-midi pour m'entraîner, la cuisine était à ma disposition ».



Jean-Jacques Masse, président du jury, et Yvon Morvan, patron du Vioben, entourent Mickaël Boucher, jeune médaillé d'or. (Restaurant Le Vioben)

## « Être salarié me va très bien ! »

Sébastien Herry, aujourd'hui cuisinier au Vioben, [avait décroché en 2018 la médaille d'argent au concours régional](#), après une en or au départemental. Dans un sourire, Mickaël Boucher rappelle à ce dernier : « Sébastien, je suis obligé de faire mieux que toi ! ». Yvon Morvan, qui s'était levé à 5 h du matin le mardi pour accompagner son apprenti au concours, affichait un large sourire en fin de journée. « Mickaël termine son apprentissage en juin, nous allons l'embaucher pour aller dans le sens de sa demande », confirme-t-il. Quand on pose la question du futur au jeune lauréat, ce dernier répond : « Être salarié me va très bien ! ».