

Dans l'esprit de l'émission Top chef. Un concours de cuisine, pour motiver les lycéens

En cette année marquée par le Covid-19, les élèves du lycée professionnel le Hurlé-Vent sont privés de clients dans leur restaurant interne. Pour pallier ce manque de pratique, ils ont participé à un concours de cuisine.

Alors que dans 30 minutes, les premiers plats doivent être envoyés en salle, quelques élèves peaufinent encore leurs créations en cuisine. L'ambiance est sérieuse, les apprentis cuisiniers sont concentrés et pourtant, dans le restaurant d'application du lycée, il n'y aura pas de client ce midi du mardi 12 janvier : À cause de la crise sanitaire, les visiteurs extérieurs ne peuvent pas entrer dans le lycée.

« Cette année, des élèves cuisinent pour d'autres élèves »

Les autres années, chaque midi, une classe du lycée professionnel prépare le déjeuner pour les nombreux habitués de ce restaurant pédagogique. Depuis près d'un an maintenant, les élèves ne peuvent plus apprendre dans des conditions normales et les élèves cuisiniers ou serveurs manquent de pratique.

« **Pour dynamiser la classe et créer une ambiance plus studieuse, on a eu l'idée de mettre en place un concours de cuisine** » explique Florent Heudes, professeur en service et commercialisation. « **En ce moment avec la fermeture du restaurant, on fait dînette, c'est-à-dire que des élèves servent d'autres élèves** ».

Aujourd'hui, l'enjeu est bien différent, puisque trois personnes vont goûter leurs plats, pour donner une note sur différents critères : goût, présentation, originalité, hygiène. « **Ça permet de les mettre en situation** » souligne Florent Heudes. En effet, les élèves ne peuvent rien laisser au hasard s'ils veulent remporter le concours. « **Il y a un prix pour les cuisiniers et un prix pour les serveurs, avec 40 € en carte cadeau pour les gagnants. Ce n'est pas grand-chose, mais c'est un plus** ».

Imaginer des recettes au dernier moment

Surtout, les élèves ont dû faire travailler leur imagination pour élaborer leurs recettes, puisqu'ils ont découvert trois ingrédients qui leur étaient imposés le matin du concours.

« On leur a également mis à disposition une cinquantaine de produits annexes pour leur recette » précise l'enseignant.

Résultat : de très belles assiettes concoctées par les 9 cuisiniers et les 7 serveurs de la classe de première, dignes d'un grand restaurant pour certaines. Un pari gagné pour les enseignants du lycée, même si Florent Heudes regrette un manque d'originalité de la part de certains : « Ils n'ont pas osé pour certains, en se disant qu'avec le concours, il fallait assurer l'essentiel pour ne pas se rater ». Une illustration aussi de l'utilité de ce concours, où les lycéens ont pu ressentir la pression qui est celle des professionnels de la restauration.

À l'issue du concours, le jury composé de Frédéric Denise, du restaurant La bonne assiette à Flocques, Laurent Codron, proviseur et Géraldine Morand, directrice des formations a récompensé Mattéo Prévot chez les cuisiniers et Claire Suzanne chez les serveurs.

Lucas Farcy



Jérôme, élève cuisinier en première, présente ses trois créations au jury, sous le regard bienveillant de son professeur Florent Heudes (à droite).