

Ça grouille en cuisine au collège Georges-Lavalley

Des élèves de l'Institut médico-éducatif de la Fresnelière et de l'Unité localisée pour l'inclusion scolaire du collège Georges-Lavalley ont découvert les métiers de la restauration.

En ce mercredi 12 mai, depuis 9 h, c'est l'effervescence dans la cuisine du collège Georges-Lavalley. Une mission ô combien gourmande se prépare pour huit élèves de l'Institut médico-éducatif (IME) et dix de l'unité localisée pour l'inclusion scolaire (Ulis). **« Avec l'aide de Kévin Fouché, chef du restaurant La Maison, les enfants ont élaboré un menu, entrée, plat, dessert pour 18 adultes du collège et de l'IME de la Fresnelière. L'objectif de ce projet est tout simplement de faire découvrir les métiers de la restauration aux enfants. À la sortie de troisième, les élèves doivent déjà opter pour un choix professionnel »**, explique Noémie Cambron, enseignante pour l'unité Ulis.

Des enfants curieux

Evan, 13 ans, en classe Ulis s'applique à mélanger le caramel au beurre salé qui viendra agrémenter le cheesecake. **« Je cuisine depuis que j'ai 8 ans. La pâtisserie ça me calme, j'adore ça »**, confie l'adolescent. Quant à [Elikya](#), Joaquim, Matheo et Adrien, ils apposent délicatement feuilles de salades et pâtés dans les assiettes à entrée.

Quatre élèves au service

« On peut commencer à envoyer l'entrée dans combien de temps ? », interroge Kévin Fouché, qui n'hésite pas à affirmer : **« L'ambiance est plutôt agréable et les enfants sont curieux. »**

La réponse de Julie Corten, enseignante à l'IME ne se fait pas attendre : **« Je ne sais pas, je vais voir avec les serveurs. »** Une fois les dernières consignes données aux quatre serveurs du jour, Maud, Robin, Esteban et Isaure, quasiment tous habillés, pour l'occasion, d'un pantalon noir et d'un haut blanc, le service peut enfin commencer.

Si, depuis la rentrée 2020, douze élèves de l'IME se rendent désormais au collège Georges-Lavalley, le déjeuner au collège est une première pour les membres du personnel de l'IME. Vincent, éducateur technique spécialisé à l'IME témoigne : « **Ces enfants nous les connaissons bien, mais ce projet nous permet d'observer la manière dont ils se comportent dans un tout autre contexte.** »

L'entrée est servie. Les quatre serveurs s'octroient une pause bien méritée. Si le service est encore long et la pluma de cochon mariné aux herbes de Provence, encore soigneusement gardée en cuisine, pas de quoi décourager Esteban. « **Je trouve ça rigolo de servir les gens** », lance l'adolescent de 15 ans.

Christopher CORDEIRO.



Les élèves passent au chinois le caramel au beurre salé. Ils sont aidés par Maddy, apprentie au restaurant La Maison. Ouest-France