

Un challenge de chefs au lycée Marland

Le challenge Bien manger en Normandie avait lieu mercredi. Les chefs de la restauration scolaire s'affrontaient.

Le seizième challenge Bien manger en Normandie s'est tenu, mercredi, au lycée Marland. Chaque année, des chefs de la restauration scolaire s'affrontent. À leurs côtés, un commis, sélectionné parmi leurs élèves.

« **Ce challenge est organisé par la Chambre d'agriculture de Normandie**, explique Sarah Lesnard, de la Chambre d'agriculture. **Notre but est de mettre en avant l'excellence des produits normands.** » Neuf binômes chef-élève, de toute la Manche, avaient rendez-vous à Granville.

Au programme, découverte d'un panier surprise et 3 h 30 pour élaborer un plat. Le but est de faire d'un produit normand un plat savoureux pouvant être servi dans un restaurant scolaire. Cette année, le thème était la raie bouclée dont 60 % de la pêche française est normande.

Pendant que les chefs et leur jeune commis se démènent aux fourneaux, en salle, ce sont les élèves de Marland qui préparent la dégustation.

Le jury de professionnels a attribué la médaille d'or au chef Pierre Robillard et son élève Florian Lecardonnell, du lycée agricole de Coutances. Le duo a présenté un effiloché de raie bouclée au camembert avec condiments et légumes normands. Le jury a notamment apprécié la saveur et la démarche de réutilisation des restes de la recette.

Marie CAROF-GADEL.



Neuf binômes de chefs et d'élèves se sont affrontés. OUEST-FRANCE