

Des lycéens animent un atelier cuisine

Des lycéens sont devenus, pour une matinée, des enseignants auprès de collégiens, venus, afin de conforter ou non leur orientation vers les métiers de la restauration.

Mardi matin, douze élèves en classe de première préparant un Bac professionnel option cuisine, au lycée Flora-Tristan, ont accueilli neuf élèves volontaires, de classe de 3^e du collège Jacques-Brel, pour préparer un repas.

Les collégiens avaient pour l'occasion revêtue la tenue de cuisinier : veste et toque. « Ainsi des ateliers d'environ quatre jeunes (deux lycéens et deux collégiens) ont été constitués, afin de préparer deux menus pour le déjeuner », explique Lorraine Gousseau, professeure de cuisine, qui encadrerait la démarche.

« Ce sont des collégiens volontaires, qui ont choisi de s'impliquer dans ces ateliers en raison des interrogations qu'ils ont par rapport à leur orientation après le collège », explique Marie Rosier, professeure de sciences et vie de la terre, au collège Jacques-Brel, qui les accompagnait.

Servir à l'heure

Chaque atelier de cuisine était conduit par des lycéens, devenus enseignants pour quelques heures, qui devaient transmettre les concepts et les consignes aux collégiens. Sachant que la préparation devait se réaliser en respectant les horaires du déjeuner. « **Ainsi, chaque groupe devait appliquer les consignes, tout en étant suffisamment rapide.** »

À midi, collégiens et lycéens ont dégusté et apprécié ensemble le repas qu'ils avaient préparé. Des lycéens, en option commercialisation et services, assuraient le service à table. D'autres convives ont aussi apprécié le repas, constitué de deux menus différents au choix. Ce repas était élaboré de différents produits notamment : fricassée de volaille aux moules ou au curcuma et polenta au cœur fondant, composée de semoule de maïs, noix, emmental et moules décortiquées et assaisonnée. Pour le dessert, place au riz filâtre ou au Bavarois.

Les collégiens étaient « tous contents » de participer à cet atelier. Selon Rowan : « Ma mère est serveuse et j'aime cuisiner à la maison. Je constate qu'il faut être rapide et efficace. » Pour Inès : « J'aimerais bien devenir hôtesse de l'air, mais la cuisine me plaît également et elle pourrait aussi être une orientation. » Roman précise pour sa part : « Je souhaite m'orienter vers la mécanique, mais la cuisine constitue éventuellement un plan B. » Quant à Noah : « J'envisage une formation afin de me préparer à la vente automobile, mais si je change d'avis, la filière restauration pourrait me convenir, car j'aime bien cuisiner. »



Des lycéens de Flora-Tristan, à La Ferté-Macé, ont animé des ateliers cuisine auprès de neuf collégiens de 3e de Jacques-Brel. À droite, Marie Rosier, professeure de SVT au collège Jacques-Brel et Lorraine Gousseau professeure de cuisine. Ouest-France