



Des collégiens initiés à l'art culinaire.

Tops chefs

Accompagnée par une bénévole de la Tablée des chefs, une classe de 4^e SEGPA du collège Georges-Politzer

a suivi des cours de cuisine. Mercredi, les participants se sont affrontés lors d'un mini concours.

Et toque ! Quatorze élèves de 4^e SEGPA du collège Georges-Politzer ont revêtu leur tenue de chef ce mercredi 10 mai. Après neuf cours, les voilà prêts pour le grand concours. Répartis en quatre brigades (rose, verte, bleue et orange), ils ont une heure et quinze minutes pour imaginer une recette et sortir deux assiettes. Un jury va ensuite élire la meilleure équipe. Un concept qui fait vaguement penser à un show télévisuel....

Quelques minutes après le top départ, ça part un peu dans tous les sens dans les cuisines de l'établissement scolaire. « **Jeunes gens, évacuez tout ce stress** », lance l'un des encadrants. Une heure et quinze minutes pour se mettre d'accord sur la recette, se répartir les tâches, réaliser les préparations et sortir un plat : il faut charbonner, mais la panique n'aide pas.

Éduquer le palais

Remis dans le droit chemin, les petits chefs s'attaquent au découpage des légumes. Certains paraissent à l'aise avec le couteau, ciselant les oignons à toute vitesse. Les précédents mercredis leur ont permis d'apprendre quelques techniques, sous la houlette de M^{me} Wibaut, professeure de biotechnologie, et de Nelly Beral-Gardien, cheffe bénévole de la Tablée des chefs, association engagée dans la lutte contre l'insécurité alimentaire et dans l'éducation culinaire des plus jeunes.

Chaque séance a été l'occasion d'aborder un thème différent : fruits, légumes, légumineux, antigaspi... « **L'idée, c'est d'éduquer leur palais. Sur certains produits, ils disent : "Ah, non ! Je n'aime pas ça." Mais quand ils goûtent, ils aiment** », sourit Nelly Beral-Gardien. « **S'alimenter sainement, c'est meilleur pour la santé, pour le budget et pour l'environnement** », abonde Julia Colin, directrice opérationnelle de la Tablée

des chefs France. Après chaque séance, les élèves repartaient avec leurs préparations pour montrer à leur famille leur travail. L'occasion de recréer un moment de partage autour de la table.

«**Attention, chaud !**» Ça se bouscule en cuisine. «**Tu n'oublies pas d'assaisonner : épices, poivre et sel**», glisse Nelly Beral-Gardien, les incitant à toujours goûter ce qu'ils préparent et à ajuster l'assaisonnement.

«**Plus que trente minutes**», prévient Michael Schmitt, ex-président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih), membre du jury. Les plats prennent de l'allure. «**Pour l'instant on voit de belles choses. C'est propre, il faut que ça se maintienne**», analyse Jérôme Pomet-Bagu, chef du Grand Cerf à Nonancourt et figure centrale du jury. Certains attaquent le dressage. «**Hey franchement, je l'aurais pris en photo pour le montrer à mère**», s'exclame un jeune candidat.

Un dressage aux petits oignons

Les assiettes sont jolies, mais le sablier ne s'étant pas encore écoulé, les petits chefs défont et refont leur dressage, ajoutant certains ingrédients. Une brigade décide d'agrémenter son plat de pomme sur un toast, une autre l'imite. Les verts trouvent même le temps de réaliser un dessert : pomme légèrement poêlée, miel et sucre. Personne ne semble avoir envie de finir. «**Ceux qui pensent avoir terminé, vous pouvez aussi faire la plonge**», rappelle Michael Schmitt. On arrive à comprendre pourquoi certains ne veulent pas quitter les fourneaux... Le nettoyage du plan de travail et des ustensiles est pourtant un élément pris en compte dans l'évaluation, tout comme la coopération et l'esprit d'équipe. Sur ce terrain, les verts (encore eux) semblent avoir un coup d'avance, notamment grâce à Lola, qui a pris les rênes du groupe.

Un peu revisités, je mets ces plats dans mon resto.

Jérôme Pomet-Bagu

Ce sont ces mêmes verts qui présentent leurs assiettes les premiers : riz, crème, champignons et toast agrémenté de gruyère râpé, carotte, d'échalotes, d'oignon, de ciboulette et de persil. Place ensuite à l'écrasé de pommes de terre des roses, un groupe qui était mal embarqué, mais qui a sorti un plat remarquable. Les oranges sont partis sur un riz à la bolognaise en verrine tandis que les bleus ont opté pour une salade vinaigrette, œufs durs, radis et pain au fromage. Après les dégustations, les membres du jury dévoilent leur classement. «**On a vu de très belles choses. On a bien mangé. Quelques-uns m'ont même bluffé**», souligne Jérôme Pomet-Bagu. Dans son débrief, le chef insiste sur bon nombre d'éléments positifs. À commencer par la

qualité du travail fourni à un si jeune âge. **« Un peu revisités, je mets ces plats dans mon resto. »** Le compliment donne le sourire aux collégiens.

Grâce à son bon esprit d'équipe, la brigade verte sort gagnante. Son assiette va être prise en photo et, si elle est sélectionnée, les quatre membres seront invités à la finale nationale, l'opération s'étant déroulée dans vingt-deux collèges français.

Cyrill Roy



Une classe de 4e de Politzer a suivi des cours de cuisine grâce à la Tablee des chefs. C. R