



# Huit élèves de Mezeray inventent le Culin'art

Huit élèves et deux professeures du lycée Mezeray-Gabriel ont travaillé toute l'année, et dans le plus grand secret, à la création d'une œuvre à la fois artistique et culinaire. Une première dans l'académie.

Au lycée Mezeray-Gabriel, jeudi 1<sup>er</sup> juin, quelques élèves et employés techniques et éducatifs, ainsi que Nicolas Salvat, proviseur, et Emmanuel Tirard, proviseur-adjoint, ont été invités à se rendre dans l'enceinte du restaurant pédagogique de l'établissement pour célébrer la conclusion d'un projet d'envergure.

Ce dernier a mobilisé, tout au long de l'année, huit élèves de la filière CAP ATMFC (Assistant technique et milieu familial et collectif) et deux de leurs professeures, Amélie Magré et Catherine Gnuva.

## Un parc 100 % comestible

Ainsi, aux environ de l'heure du goûter, et ce n'est peut-être pas par hasard que cet horaire a été choisi, les élèves ont présenté un gâteau dont la surface totale « **avoisine certainement le mètre carré** ». La création culinaire, visuellement très réussie, représente un parc.

Avec ses sentiers-palets bretons, son toboggan-gaufrette, ses buissons-roses des sables, ses haies-quatre-quarts, ses fleurs-sucre, ses lampadaires-sucres d'orge ou encore son petit pont-pain d'épices, rien n'a été oublié... Pas même l'onctueuse cascade-crème anglaise bleue, que les élèves ont fait lentement dégouliner du haut de la colline sous les applaudissements émerveillés de l'assistance.

## « Elles l'ont fait ! »

... et pourtant, avant d'en arriver à cette heureuse conclusion, la tâche n'a pas été simple.

Comme tout projet d'envergure digne de ce nom, l'opération a connu des périodes de doutes, voire de possible renoncement. « **On a failli lâcher il y a quelques semaines,**

**mais tout le monde a tenu bon et elles l'ont fait ! ».**

La présentation de ce « **chef-d'œuvre culin'artistique** », une première dans l'académie, est à la fois une victoire et un soulagement pour les deux professeures et les jeunes filles . L'idée, les élèves l'ont eue « **à partir d'un tableau d'Arcimboldo** » précise Catherine Gnuva. « **Nous avons commencé à travailler fin septembre-début octobre, et dans le plus grand secret** », indique Amélie Magré.

« **Toutes les propositions viennent des élèves. Nous n'étions là que pour les valider, ou pas, selon leur faisabilité. Cependant, devant leur insistance, nous avons parfois accepté des idées qui ne nous paraissaient pas forcément réalisables. Elles avaient en fait raison** ».

## **10 jours et 8 heures de montage**

Le montage du gâteau a commencé il y a dix jours, « **avec la congélation de tout ce qui pouvait l'être** ». L'ultime étape avant présentation a démarré le jour même à 8 h pour s'achever quelques minutes avant la présentation officielle.

Une journée très intense physiquement et émotionnellement, « **avec une seule pause déjeuner, d'à peine 45 minutes** », et qui se conclut par une dégustation qui réjouit les papilles et valide définitivement le succès l'entreprise.

## **De la cuisine, mais pas que**

Au-delà du parcours de formation, ce projet, selon Emmanuel Tirard, proviseur-adjoint en charge de la formation professionnelle, a permis aux élèves de développer « **des compétences transversales comme le travail en équipe, la communication, ou encore la dynamique de construction d'un projet.** »

C'est aussi et surtout pour ces futures professionnelles, toutes porteuses de handicaps, une reconnaissance et une valorisation de leur savoir-faire qui contribuent à leur donner une image positive d'elles-mêmes. Elles peuvent ainsi comprendre qu'au-delà de leur handicap, elles ont des compétences qui les aideront à prendre leur place dans la société afin d'y jouer leur rôle.



Catherine Gnuva, à droite, et Amélie Magré, à gauche, entourent les huit jeunes filles qui ont travaillé d'arrache-pied toute l'année pour présenter leur création 100 % comestible.



Avant le ravissement des papilles, celui des yeux!