



Granville



Quotidien Ouest-France du 8 juin 2023



ouest-france.fr du 8 juin 2023



553 mots

Des lycéens de Marland cuisinent avec des chefs

Le challenge Bien manger en Normandie était organisé, mercredi, au lycée hôtelier Marland.

Dix élèves, en binôme avec un chef de la restauration collective, ont dû élaborer une recette.

L'initiative

« Quand je vois tout ce que vous êtes parvenus à cuisiner, je me dis que bientôt, les cantines seront aussi bonnes que des restaurants trois étoiles ! » s'exclame Dominique Lamort. Hier mercredi, il avait troqué sa casquette de responsable qualité chez l'association de valorisation de la pêche Normandie Fraîcheur Mer pour celle de juré gastronomique, le temps d'un repas. Les chambres d'agriculture de Normandie organisaient au lycée hôtelier Maurice-Marland de Granville la 18^e édition du challenge « Bien manger en Normandie » (BMN). Le concept est simple : dix élèves étaient associés à un chef de cuisine de la restauration collective, et ensemble, ils devaient concocter la recette de leur choix à partir d'une liste de produits locaux.

Sensibiliser au patrimoine culinaire

Pour cette 18^e édition, le maquereau était l'aliment imposé à tous. « Un poisson éminemment normand », souligne Dominique Lamort, « même s'il se pêche davantage du côté de Port-en-Bessin. » Snacké, mi-cuit avec une vinaigrette tiède, en acra ou même en churros : les dix binômes y sont chacun allés de leur création.

Ce concours était l'occasion faire connaître aux jeunes de terminale participant les métiers de la restauration scolaire, moins connue que celle traditionnelle. Mais, il avait surtout pour but de sensibiliser les élèves à leur patrimoine culinaire régional et à l'importance de consommer local.

Ces deux objectifs sont liés. Avec la dernière loi EGalim, la restauration collective doit atteindre un taux d'approvisionnement de 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Le lycée Marland met ainsi un point d'honneur à sensibiliser ses élèves à ces questions : « Pendant longtemps, les produits locaux n'étaient pas nécessairement au cœur de notre pédagogie. À présent, nous voulons inscrire l'établissement dans une vraie démarche responsable avec cette ligne de conduite qui est de privilégier le circuit court. De manière à mettre de bons produits dans les mains de nos élèves », explique Karine Langlais, directrice aux formations professionnelles et technologiques du lycée.

Grande finale en octobre

Un travail presque facilité par le fait que la plupart des élèves sont déjà sensibles à ces prérogatives. « Nous avons énormément de bons produits ici en Normandie. Il faut arrêter, quand on le peut, d'aller chercher des produits qui viennent de l'étranger », explique Kylian Sainjon, qui a même découvert que des lentilles étaient cultivées dans nos terres. Cette légumineuse faisait partie des produits mis à disposition des binômes.

Pour Félix Lesouef, cette sensibilisation est même innée. « Je suis issu d'une famille de maraîchers, donc tout ce qui touche au local, cela m'impacte particulièrement », confie-t-il. Peut-être ce qui l'a aidé à obtenir le premier prix de ce concours avec Wilfried Lepionnier, chef au collège Les Courtils de Montmartin-sur-Mer. Ils remportent un bon cadeau pour un repas dans un restaurant normand. Mais également la participation à la grande finale du challenge BMN. Lors du salon Rest'Hôtel de Caen en octobre prochain, ils concourront à nouveau face aux binômes vainqueurs dans trois autres lycées hôteliers normands où était organisé le concours.

Arthur QUENTIN.



Des chefs de la restauration collective étaient associés à des élèves du Lycée Marland.
Ouest-France