

Evreux : six élèves du collège Jean-Jaurès en lice dans un concours culinaire

Stoppé pendant la crise sanitaire, le concours culinaire du Département de l'Eure dans les collèges a repris timidement, avec seulement deux établissements en compétition.



Les six élèves (Islam, Walter, Omayra, Florian, Aboulaye et Khayroullah, de gauche à droite) ont pu compter sur l'aide technique des agents de la cuisine du collège Jean-Jaurès.

Dix couverts à servir au prix TTC, unitaire et serré de 3 € : c'est le défi auquel ont répondu six élèves du collège Jean-Jaurès d'Evreux (Eure), en lice pour le challenge culinaire À table, c'est l'Eure, mercredi 31 mai.

Comme un plat que l'on sort du frigo et que l'on réchauffe juste avant de manger, le concours imaginé par le Département de l'Eure - connu autrefois sous le nom de Mets la Normandie dans ton assiette - a été lancé à la dernière minute, début mai, au retour des vacances.

Trois semaines pour être prêts

Résultat : seuls deux établissements participent cette année, le collège Georges-d'Amboise de Gaillon et, donc, Jean-Jaurès (contre une dizaine avant le Covid et, espère la collectivité, dès l'an prochain). À peine trois semaines pour se préparer, trois entraînements avant le jour J, mais pas question pour autant de bâcler le travail.

D'autant que les six jeunes, des élèves en difficulté, tous rattachés au groupe de prévention du décrochage scolaire (GPDS), participent chaque mercredi à un atelier pâtisserie, avec Carole Crochet, assistante d'éducation. C'est elle qui a inscrit le petit groupe. « On cuisine depuis le début de l'année. Grâce au concours, j'ai la foi de faire ça », confie Florian, élève de 5e.

« Le concours permet d'investir des matières différentes, les maths pour calculer le prix du repas, la géographie pour l'origine des produits, etc. », glisse Dominique Agboton, la conseillère principale d'éducation.

[Évreux. Tirs de mortiers contre le collège Jean-Jaurès : « Tout le monde est choqué par ce qu'il s'est passé »](#)

Les produits locaux ont meilleur goût

Le menu a été élaboré en comparant attentivement les prix, pour ne pas dépasser le tarif fixé. Autre impératif, privilégier autant que possible les circuits courts et les producteurs locaux. Pari tenu, avec des légumes et des oignons d'Avrilly et de Saint-Sébastien-de-Morsent, des fraises de Pithienville, des œufs du coin, de la farine normande. « Les produits locaux, c'est meilleur. Quand ça ne fait pas de voyage, ça a un meilleur goût, j'ai l'impression », assure Florian.

Au menu, un burger normand (lard, pomme, camembert et pain maison) en entrée, un suprême de volaille fondue de poireau et écrasé de pommes de terre sauce au cidre, avant de terminer par une feuillantine à la fraise.



En entrée, mini-burgers normands garnis de pomme et de camembert.

De quoi ravir les papilles des dix personnes invitées à déguster, dont les trois membres du jury (les gestionnaires des collèges de Broglie et Jean-Rostand d'Évreux et... la cheffe de cuisine du collège de Gaillon !) : « C'est excellent ! », « Vraiment très bon », « Servi à bonne température. »

[Orages à Évreux : le collège Jean-Jaurès fermé jusqu'à mercredi 8 juin](#)

L'aide des cuisiniers du collège

S'il n'était là - comme son équipe - que pour aider techniquement les élèves, le chef du collège, Cédric Lemarchand, se montrait lui aussi très satisfait : « Je suis fier d'eux, tout s'est bien passé. C'est une très belle expérience. C'est un plaisir pour nous de travailler avec les enfants. On les voit autrement que lors du passage au self. Ils ont une autre vision de notre métier ensuite. »



Les élèves devaient servir trente assiettes, pour un coût unitaire de 3 € le menu. Un sacré défi !

Confiants en leurs chances « à 1 000 % », les Ébroiciens sauront s'ils ont gagné le 15 juin prochain. Les résultats seront prononcés au collège Le Hameau, à Bernay.