

<https://www.paris-normandie.fr/id421199/article/2023-06-08/dans-leure-ces-collegiens-de-...>

Par Paris-Normandie

12 min read

## Dans l'Eure, ces collégiens de Gaillon talentueux défient les normes culinaires avec un menu à 3 €

Dix élèves de la section Ulis du collège Georges-d'Amboise de Gaillon sont passés derrière les fourneaux mercredi 7 juin 2023. Dans le cadre du concours « À table, c'est l'Eure », ils devaient concocter un repas pour dix personnes pour moins de 3 €.



Les collégiens ont dû impressionner le jury avec un menu à seulement 3 euros par personne - Photo Paris Normandie

PARIS  
**NORMANDIE**

Publié: 8 Juin 2023 à 15h33 Temps de lecture: 2 min

Dans une ambiance animée et pleine de vie, dix jeunes, filles et garçons de la section Ulis du collège Georges-d'Amboise de Gaillon se sont lancés dans la préparation d'un menu 100 % normand, mercredi 7 juin 2023 pour impressionner le jury du challenge culinaire « À table, c'est l'Eure ».

## Organisé depuis huit ans

Ce concours, organisé par le Département, est une tradition qui fait le bonheur des collèges depuis huit ans. Son objectif est de sensibiliser les jeunes au goût et promouvoir de saines habitudes alimentaires. Objectif : concocter un menu local à 3 €.

## Notre vidéo. « Le 7 minutes » #359 du mercredi 7 juin 2023

Les jeunes collégiens avaient pour défi de préparer un menu pour 10 convives testeurs, avec un prix individuel de 3 €, tout en utilisant les produits locaux. Un véritable challenge pour ces jeunes passionnés qui en feront peut-être leur métier.

*« Ce concours représente un véritable projet pluridisciplinaire pour les collégiens participants, car ils doivent prendre en compte différents aspects tels que la gestion financière, sociale et locale, ainsi que le tri des déchets et le service à table »*, explique Étienne Créto, membre du Jury.

## Des résultats bluffants

*« En règle générale, le menu élaboré pour ce concours par les collégiens est remarquable. À tel point qu'il peut parfois surpasser celui proposé dans les restaurants »*, explique Nathalie Balazun, la cheffe de cuisine du collège Georges-d'Amboise.

Au sein de l'établissement gaillonnais, le défi a été relevé avec brio. Les élèves, coiffés de toques de cuisinier, se sont investis avec enthousiasme et professionnalisme dans leur rôle de chefs. Le menu proposé était alléchant et mettait en avant les produits locaux.

En entrée, une mousse de betteraves aux légumes croquants, suivi d'un crumble végétarien accompagné de courgettes et lentilles corail, et en dessert, une délicieuse tour de fruits rouges. Rendez-vous est pris le 15 juin à Bernay pour connaître les résultats.

Lire aussi

### **«N'oubliez pas les paroles» cherche des candidats à Gaillon**

### **La pride de Vernon, une première dans l'Eure, aura lieu samedi 10 juin 2023**

### **Trois questions au président de la coopérative Nymphéa-Biocoop qui gère les magasins d'Évreux, Louviers et Saint-Marcel**

### **Poursuivez votre lecture sur ce(s) sujet(s) :**

Insolite Éducation Pédagogie Écoles, collèges et lycées GAILLON (Eure)

### **A lire aussi**



### **Mini-armada à Dieppe. Un premier festival d'anciens bateaux de pêche**