

 <https://france3-regions.francetvinfo.fr/normandie/un-plat-fait-avec-le-c-ur-des-lyceens-cuisi...>

 Écrit par Pauline Saint

 4 min read


"Un plat fait avec le cœur" : des lycéens cuisinent pour les personnes sans-abri

Les apprentis cuisiniers du lycée professionnel de Dives-sur-Mer (Calvados) ont préparé une centaine de repas, en collaboration avec la Croix-Rouge et l'association La tablée des chefs, dans le cadre de leur formation sur la cuisine solidaire.

Riz pilaf aux lentilles et aux champignons accompagnés de son duo de légumes. Crumble aux pommes, cranberries et sarrasin pour le dessert. Dans les cuisines du lycée professionnel de Dives-sur-Mer (Calvados) mardi 26 mars, les lycéens s'activent pour offrir un repas de chef aux personnes sans-abri.

"Ça fait du bien de se dire qu'on cuisine pour des personnes qui ont besoin d'aide", glisse Alexis. Il s'affaire à éplucher huit kilos de carottes avec ses camarades. Tous suivent à la lettre les deux recettes transmises par [La tablée des chefs](#), l'association à l'initiative de l'opération menée avec la [Croix-Rouge de Caen](#).

Au programme de leur matinée : taillage en "façon macédoine" des navets, cuisson du riz pilaf et découverte de la cuisson à l'anglaise. Tout autant de techniques professionnelles, enseignées par leur professeure Christelle Mortier, au service de la lutte contre la précarité alimentaire et le gaspillage dans la restauration.

 Les élèves ont tout de suite adhéré à ce projet qui a du sens. Ils savent pour qui ils cuisinent et où sera distribuée la production. C'est très motivant pour eux.

Christelle Mortier, professeure de cuisine

En effet, le lycée professionnel Jean Jooris tente pour la première fois ce programme pédagogique : *"Il est important de leur enseigner qu'on peut cuisiner sans commercialisation. Nous avons développé deux thèmes cette année dans le cadre de nos enseignements sur la cuisine solidaire. Il y a cette opération pour La tablée des chefs et nous allons aussi cuisiner pour une autre association"*.

Les lycéens ont pour objectif de préparer 100 repas grâce aux dons de légumes (les carottes, les céleris et les poireaux) de certains producteurs locaux et du grossiste alimentaire Métro – qui s'assure également de rassembler la marchandise.

” C'est un moment pour se questionner sur la précarité et le gaspillage alimentaires dans les filières de restauration et de l'impact qu'un ou une cuisinière peut avoir par le biais de son engagement professionnel.

De la création du projet à la distribution gratuite de la nourriture, le dispositif "Les cuisines solidaires - La relève" sollicite une multitude d'acteurs (agriculteurs, enseignants, bénévoles et chefs). Le chef étoilé Frédéric Simonin, meilleur apprenti cuisinier de Bretagne, est le parrain de la 11ème édition de l'association. De son côté, la Croix-Rouge a organisé la distribution alimentaire.

Exit les sandwiches, les baguettes ou les pâtisseries de la boulangerie, les personnes démunies pourront profiter d'un menu intégralement cuisiné, comprenant un plat et un dessert. Les repas seront distribués gratuitement lors d'une maraude organisée par les bénévoles de l'association dans le quartier de la gare à Caen. Deux lycéens les accompagneront pour les aider.

” Notre but est de leur faire découvrir le bénévolat et de leur montrer qu'on peut aider les autres en cuisinant. C'est déjà beaucoup pour les personnes dans le besoin.

Louna Divaret, secouriste de la Croix-Rouge

Sur place, les bénévoles de la Croix-Rouge pourront expliquer aux bénéficiaires que leurs plats ont été préparés spécialement par les élèves du lycée. *"Un plat fait maison et avec le cœur"*, sourit une cheffe en devenir, et cela fait déjà toute la différence.