

 Dives-sur-Mer Le Pays d'Auge du 29 mars 2024 334 mots

Dives-sur-Mer

Les élèves du lycée Jean Jooris ont cuisiné pour la Croix rouge avec l'opération La Tablée des chefs

La Tablée des chefs a eu lieu lundi dernier au lycée professionnel Jean Jooris de Dives-sur-Mer. Des élèves en Bac pro cuisine et service ont réalisé des plats qui ont été ensuite distribués par la Croix-Rouge de Caen.

Lundi dernier, des élèves du lycée Jean Jooris ont participé à l'opération Les Cuisines solidaires : la Tablée des chefs. Cet événement national a pour mission de nourrir les familles dans le besoin en luttant contre le gaspillage et l'insécurité alimentaire et de développer l'éducation culinaire des générations futures en les accompagnant vers l'autonomie alimentaire.

« C'est la première fois que le lycée participe à cette action nationale avec 77 écoles de cuisine et lycées professionnels pour des associations d'aide alimentaire locales, afin de lutter contre la précarité alimentaire. Nous avons choisi la Croix-Rouge de Caen pour cette action », explique le professeur Samuel Divaret qui, avec sa collègue Christèle Mortier, a encadré les élèves à la réalisation de 100 repas. Au menu : riz pilaf aux lentilles et champignons en plat et crumble aux pommes au dessert.

Des repas distribués en maraude

Dans le restaurant d'application du lycée, les lycéens de deux classes de Bac pro Cuisine et Service se sont appliqués pour cuisiner des plats à destination de la Croix-Rouge de Caen. La veille, une intervention a été effectuée en classe pour sensibiliser les élèves aux différentes actions de la Croix-Rouge et au secourisme. L'enlèvement des plats préparés pour la Croix-Rouge a été effectué en fin de journée, avant la distribution dans la soirée en maraude sur le secteur caennais.

En France, La Tablée des Chefs a récupéré et distribué plus de 25 000 plats, impacté 1 000 jeunes. Le projet est soutenu par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, Chef des cuisines du Palais de l'Élysée.



Amélie et Louna en action pour préparer les repas sous l'œil de leur professeur.



Les élèves ont réalisé cent repas durant la journée.