

lycée Clément-Ader

Associés à un chef, huit élèves ont relevé le challenge « Bien manger en Normandie »

Le lycée Clément-Ader de Bernay a accueilli le challenge régional « Bien manger en Normandie », organisé par la Chambre d'agriculture. Huit binômes, composés d'un chef et d'un lycéen, se sont affrontés pour participer à la grande finale en octobre.

Les fourneaux ont chauffé au lycée professionnel Clément-Ader à Bernay, ce mercredi 10 avril. Des élèves de la filière hôtelière-restauration se sont affrontés dans le cadre du 4e challenge du concours « Bien manger en Normandie ».

Le principe est simple : proposer à des chefs de la restauration scolaire de revisiter une recette traditionnelle ou d'innover avec des produits locaux imposés. Les apprentis cuisiniers ont dû proposer une recette pour dix personnes à base de bœuf de race normande.

« **La chambre d'agriculture organise depuis 19 ans le concours "Bien manger en Normandie" qui s'appuie sur trois piliers essentiels : la mise en valeur des produits locaux, la mise en valeur du métier de chef de restaurant collectif et une dynamique de transmission des savoirs** », détaille Hugues Aubry, conseiller alimentation locale de la Chambre d'agriculture de Normandie au Neubourg. L'épreuve a été organisée en partenariat avec l'association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes.

En binôme avec un chef

Le concours s'est déroulé en deux temps. Le matin, huit binômes composés d'un chef et d'un commis (en l'occurrence un lycéen) ont confectionné en deux heures un plat reproductible dans leurs selfs, à partir de bœuf de race normande. En s'inscrivant à ce challenge, les candidats connaissaient seulement l'ingrédient phare. En effet, Les chefs ignoraient tout du contenu du panier mis à disposition pour faire leur recette : les légumes, les féculents, les différentes graines, les produits cidricoles et bien sûr, ce sont uniquement des produits normands. « **Ils ont découvert leur panier en même temps que leur commis, qui est un élève issu de l'établissement, car ce challenge est réalisé uniquement dans les lycées hôteliers** », abonde Hugues Aubry.

Quant aux chefs, ils sont tous issus de différents établissements scolaires et ils choisissent leur challenge par rapport à leur affinité avec le thème ou à l'affinité géographique. Ainsi, un challenge sur la thématique du merlan de Normandie a été réalisé à Dives-sur-Mer (14), un plat végétarien à Granville (50) et un challenge sur le thème du dessert sans contenant à Argentan (61).

La vache normande a été choisie cette année parce qu'il s'agit d'un morceau très cuisiné en collectivité. « **Comme nous sommes exclusivement sur des produits normands, il était évident de mettre en avant le bœuf de race normande. Des démarches qualité vont prochainement aboutir par rapport à ce bœuf et donc nous souhaitons le mettre en valeur à travers ce challenge** », argumente Hugues Aubry.

Cette épreuve qualificative s'est réalisée devant un jury composé de conseillers techniques « restauration ». Leur rôle est de gérer les différentes cuisines des établissements scolaires. Ce sont des salariés de la région Normandie pour les lycées, des salariés du Département de l'Eure pour les collèges et l'association nationale des directeurs de la restauration collective, représentée par monsieur Ludovic Lecoeur.

À l'issue du concours bernayen, les médaillés d'or pour cette épreuve sont le chef Dany Dambo du lycée Victor-Lépine à Caen et son commis Nolane Marandel avec la recette de la galette Victor Lépine. Ils ont rendez-vous pour la grande finale régionale qui aura lieu au salon professionnel Rest'Hôtel à Rouen au mois d'octobre où se retrouveront les premiers et deuxième de chaque challenge. Huit binômes s'affronteront pour la grande finale, autour d'une pintade.

De notre correspondante Gaëlle Rousseau



Le thème imposé était le bœuf de race normande.



Huit binômes ont relevé le challenge « Bien manger en Normandie ».



Les vainqueurs de cette édition sont le chef Dany Dambo, du lycée Victor-Lépine à Caen et son commis Nolane Marandel avec la recette "la galette Victor Lépine". Sarah Lesnard/Chambre d'Agriculture