

# La tablée des chefs revient à Politzer.

## Les collégiens mettent les pieds dans le plat

Comme chaque année, la Tablée des chefs a offert des cours d'initiation à la cuisine aux 4<sup>es</sup> Segpa du collège Georges-Politzer. Le tout s'est conclu par un concours qui a permis à certains élèves de voir naître une vocation.

Bien manger, ça s'apprend. C'est le mantra de la Tablée des chefs. L'association engagée dans la lutte contre l'insécurité alimentaire et dans l'éducation culinaire des plus jeunes propose des cours de cuisine aux collégiens qui se concluent par un concours. Par groupes de quatre, les élèves de 4e Segpa de Georges-Politzer devaient concevoir une petite portion de plat à partir d'un panier surprise et de deux ingrédients obligatoires (oignons et champignons). Le tout en 1 h 15. « **Apportez de la couleur et du goût** », insiste Nelly Beral-Gardien, chef bénévole. Les jeunes vont devoir mobiliser les connaissances qu'ils ont intégrées lors des neuf cours de l'année. Ils ont, notamment, travaillé autour de la malbouffe, du poisson, des fruits, des épices...

### Travail d'équipe

Les petits chefs lavent leurs mains, enfilent tabliers, charlottes, toques et bandana de la couleur de leur brigade avant de commencer l'épreuve. Et de partir dans tous les sens, au grand dam de leur encadrante. Les cerveaux fument pour trouver une recette, choisir les ingrédients et se répartir les tâches, mais le manque de coordination est contre-productif.

Certains groupes semblent cependant bien fonctionner en équipe, à l'image des oranges. Leur recette à base de poêlée de champignons, oignons pickles et purée de patate douce va d'ailleurs taper dans l'œil du jury, malgré quelques imperfections. Ils n'ont que 13 ou 14 ans, après tout. Leur beau travail leur permet de remporter haut la main la première place du concours. Si les photos de leur plat et leur recette séduisent un autre jury, ils auront peut-être la chance de faire du collège Politzer l'un des huit établissements (sur trente) sélectionnés pour la finale nationale de la Tablée des chefs, à [Paris](#).

Si l'aspect concours permet de créer une émulation grisante (et parfois frustrante) pour les collégiens, tout le monde sort gagnant de cette aventure. Matériellement, puisque tous les participants repartent avec un lot, mais surtout, cette expérience est un premier pas dans le monde de

la cuisine pour beaucoup. Certains n'ont pas l'habitude d'aller au restaurant et n'ont pas été éduqués au bien-manger, vrai combat de société. « **On les incite à goûter** », souligne Nelly Beral-Gardien. Et d'ajouter : « **Au début, on avait un groupe fermé. Mais certains se sont révélés.** » De quoi faire naître une vocation.

Cyrill Roy



L'équipe orange a très logiquement remporté l'étape ébroïcienne de la Tablée des chefs et espère voir son plat sélectionné pour participer à la finale nationale à Paris. C. R