



Bernay



L'Éveil Normand du 22 mai 2024



644 mots

## Collège Le Hameau

# Concours culinaire : neuf élèves de Segpa ont relevé le défi de concocter un repas complet

Les concours de cuisine destinés aux scolaires sont en vogue dans la région. Après le concours « Bien manger en Normandie » relevé par le lycée Clément-Ader, c'était au tour du collège Le Hameau à Bernay de participer au challenge « À table, c'est l'Eure » que disputeront par ailleurs sept autres collèges eurois.

Neuf élèves de Section d'enseignement général et professionnel adapté (dite Segpa), âgés de 14 à 16 ans, ont dû préparer un menu complet durant la matinée du jeudi 16 mai. Intimidés et stressés, ils ont relevé le défi avec brio. « **Ils s'en sont bien sortis pour ce concours. Ils ont été autonomes du début jusqu'à la fin. Je suis très fière d'eux** », confirme Emmanuelle Sebert, enseignante en biotechnologie, santé, environnement, et spécialisée dans l'accompagnement des élèves à besoins éducatifs particuliers.

## Préparation en amont

Les élèves ont 12 heures d'ateliers par semaine durant l'année scolaire avec Emmanuelle Sebert. C'est dans le cadre de cette matière, qu'ils font régulièrement des productions culinaires. La biotechnologie comprend tout ce qui a attrait aux domaines de la vie quotidienne, tels que la santé, l'hygiène, l'entretien des locaux, le linge, la couture...

Afin de préparer efficacement le concours, quatre sessions ont été nécessaires. Lors du premier, les collégiens ont fait un brainstorming pour déterminer les plats qui seront inscrits au menu. Chaque session, un repas était cuisiné et proposé à dix salariées de l'établissement. Ces derniers ont suggéré des axes d'amélioration. Le parcours culinaire retraçant les différentes tentatives et les observations est d'ailleurs affiché sur les murs.

## Cinq euros par personne

Dans l'espoir de gagner le premier prix, les élèves avaient concocté un menu des plus alléchants. Rebaptisé « Le Hameau des saveurs », le restaurant éphémère proposait un printemps normand

en entrée : légumes locaux de saison implantés sur un lit de pain émietté et fromage frais. Pour titiller les palais délicats, un médaillon de poulet pimenté avec une sauce aux figues et accompagné d'un écrasé de pommes de terre, carottes et fèves, était ensuite proposé. Le dessert, un « délice du verger normand », composé d'un sablé aux pommes caramélisées et de la crème mascarpone, clôturait les festivités. Le repas a coûté la modique somme de 5 euros par personne.

## Résultats en juin

Avant que les convives dégustent le repas, les élèves ont chacun à leur tour pris la parole pour lister une compétence acquise au cours de la préparation du concours. Que ce soit pour travailler en équipe ou respecter les règles d'hygiène, tous ont « **grandi et progressé** », témoigne leur professeure. Ensuite, ils ont assuré le service avec un très grand professionnalisme.

Lors de cet événement, Kristel Froger, marraine de l'édition 2024, avait fait le déplacement pour encourager les élèves et leur délivrer des conseils. Originaire de l'île Maurice, l'habitante de [Guichainville](#) est une influenceuse culinaire. Elle a notamment participé à plusieurs émissions comme *Objectif Top chef* ou encore *C à vous* et anime des événements liés à la cuisine. Les trois membres du jury étaient présents dès le début du concours pour vérifier que les élèves cuisinaient en toute autonomie. Ils ont noté l'intégralité de la prestation à l'aide d'une grille d'évaluation sur 13 critères comprenant la cuisine, l'organisation, l'hygiène ou encore le dressage de la table.

Les conclusions de cette journée ne seront dévoilées qu'après le passage du jury dans les huit collèges. Les résultats du concours ne seront délivrés que le 20 juin prochain à [Évreux](#).

Les élèves ont chaleureusement remercié leur enseignante très émue. « **Du coup, on revient demain!** » a plaisanté le principal adjoint à la fin du repas, l'estomac repu.

De notre correspondante Gaëlle Rousseau



Les collégiens ont été félicités pour leurs productions par le corps enseignant.



Avec un très grand professionnalisme, ils ont assuré le service.



Chaque élève devait décrire le repas devant le jury.