

À table, c'est l'Eure.

Jean-Jaurès remet le couvert... Et son titre en jeu

Pour cette édition 2024 d'*À table, c'est l'Eure*, huit collèges du département s'affrontent dans un concours de cuisine.

Les élèves doivent préparer entrée, plat et dessert d'inspiration normande et convaincre un jury.

Concours culinaire entre les collèges du département, *À table, c'est l'Eure* fait son grand retour en cette fin de mois de mai. Huit établissements sont en lice pour le titre remis en jeu par six élèves de Jean-Jaurès. Ces derniers étaient au fourneau mercredi matin pour concocter un menu street and chic. Entrée, plat et dessert devaient passer devant un jury de professionnels de l'éducation ou de la restauration scolaire, qui notait également le comportement de chacun en cuisine.

Contre le décrochage scolaire

Au menu, pour les collégiens ébroïcien : un samossa à l'andouille, au Pont-l'Évêque et à la pomme ; une aiguillette de poulet pané, frites de légumes (patates, patates douces et betteraves) et sauce Camembert, et une aumônière pomme-cidre, chantilly et caramel au beurre salé (en existe-t-il un autre ?). Le thème normand étant imposé. « **L'idée, c'était qu'il fasse un menu qui leur plaise** », résume Carole Crochet, assistance d'éducation.

Le groupe est studieux, un peu stressé par l'enjeu et par la présence du jury, qui observe et note ce qui se passe en cuisine selon un barème précis, mais inconnu par les candidats. Les six participants sont issus d'un groupe de prévention au décrochage scolaire. Identifiés au début d'année, ils ont participé à un atelier de pâtisserie toute l'année à raison de deux heures par semaine. Un moyen de « **les ramener en cours, qu'ils reprennent confiance et se rendent compte de l'utilité des cours** », analyse Carole Crochet. Les divisions et multiplications sont, entre autres, essentielles lorsqu'il s'agit de réaliser une recette.

Les concurrents ont environ trois heures pour sortir dix assiettes de chaque plat. La recette a été pensée en groupe au préalable et les ingrédients ont été achetés. Une contrainte qui n'est pas des moindres : le montant ne doit pas dépasser 5 € par personne pour le repas. Un budget revu à la hausse par rapport à l'an passé, inflation oblige, mais toujours maîtrisé. Un moyen de sensibiliser au coût de revient et d'inciter à ne pas gaspiller, notion primordiale dans la cuisine moderne.

Les participants devront faire preuve de patience. Le jury doit encore se déplacer dans divers établissements du département. Le résultat ne sera dévoilé que le 21 juin, à Évreux, en présence de tous les cuisiniers.

Cyrill Roy



À gauche : Alix est à la chantilly. À droite : Zino s'occupe des samossa. En haut : Omayra fait sauter les crêpes. En bas : Islan est de corvée de fruites. C. R