

<https://www.paris-normandie.fr/id527696/article/2024-05-30/gaillon-les-eleves-ulis-relevant...>

Par Paris-Normandie

5 min read

À Gaillon, les élèves Ulis relèvent un défi culinaire organisé par le Département de l'Eure

Mercredi 29 mai 2024, des collégiens de Gaillon ont participé au concours culinaire « À table c'est l'Eure », organisé par le Département. Ils devaient élaborer un menu avec un budget de 5 € par personne.



Publié: 30 Mai 2024 à 15h16 Temps de lecture: 1 min

Le concours culinaire « À table c'est l'Eure », instauré en 2015, a fait étape au collège Georges-d'Amboise de Gaillon, mercredi 29 mai 2024. Treize élèves du dispositif Ulis (unité localisée pour l'inclusion scolaire) ont préparé un repas complet, évalué par un jury. Les résultats du concours seront annoncés le 20 juin.

« À table, c'est l'Eure » est un concours culinaire organisé par le Département, réunissant huit collèges différents. « *Les participants doivent préparer et servir une entrée, un plat et un dessert avec un budget de 5 € par personne, en utilisant principalement des produits locaux* », explique Isabelle Van Kets, coordonnatrice Ulis.

Un budget de 5 €

Un projet pris très au sérieux et loin d'être facile sans une certaine organisation. « *En effet, les jeunes doivent répondre à plusieurs critères et utiliser leurs compétences pour réussir, comme savoir utiliser les circuits courts, respecter un budget, savoir travailler en équipe et se répartir les tâches.* » Les élèves ont dû élaborer et concevoir le menu de A à Z. Quelques jours avant le concours, ils ont trouvé leurs produits à la Ferme de Guity, aux Légumes du château ou encore à Libre Fruit.

Le menu, qui mettait l'eau à la bouche, était composé d'une verrine de radis au fromage frais, un pain burger, une salade verte et des crêpes aumônières pommes caramel au beurre salé.

Un vecteur de transmission des valeurs

À peine 9 heures passées, les élèves, encadrés par leur agent ou conseiller technique en restauration, sont déjà en cuisine. Sous l'œil attentif des trois membres du jury, les jeunes doivent également démontrer leur capacité à travailler en équipe. Cela va de la décoration de la table à la présentation du menu et au service en salle, en passant par le travail en cuisine. « *Nous apprenons à travailler en équipe, c'est stimulant et nous aimons ça. On s'entraide et chacun a une tâche précise à accomplir. C'est motivant* », expliquent Kenzo et Lucas, du dispositif Ulis.

Midi passé, la table sera déjà dressée. Les élèves du collège présenteront enfin leur menu aux membres du jury et du personnel de direction. Le 20 juin 2024, ils découvriront s'ils ont remporté cette édition du concours et prendront connaissance des remarques que le jury leur aura adressées.