

<https://www.paris-normandie.fr/id528776/article/2024-06-03/val-de-reuil-le-college-alphons...>

Par Camille Gasly

5 min read

À Val-de-Reuil, le collège Alphonse-Allais en lice pour le concours « À table, c'est l'Eure »

La classe de 4^e de SEGPA du collège Alphonse-Allais de Val-de-Reuil a pris part, vendredi 31 mai 2024, au concours culinaire eurois « À table, c'est l'Eure ». Un menu a été spécialement conçu pour le jury.



Par Camille Gasly

Publié: 3 Juin 2024 à 10h05 Temps de lecture: 1 min

Le concours culinaire « À table, c'est l'Eure » était proposé aux 55 collèges publics du département. À Val-de-Reuil, l'établissement Alphonse-Allais a fait le choix de s'inscrire une nouvelle fois, et a reçu le jury ce vendredi 31 mai 2024 dans ses locaux. Des élèves de 4^e de SEGPA, accompagnés de leur professeure d'hygiène alimentation et services, se sont préparés assidûment pour cette épreuve.

Des élèves motivés

« C'est la première fois que j'y participe. Je m'occupe du service, de dresser la table et de faire la plonge. C'est vraiment sympa à faire », confie Meryna, élève de 4^e 1. Depuis 9 heures, huit élèves sont en cuisine afin de préparer leur menu qui sera proposé au jury. « Chacun a sa spécialité et fait ce qu'il aime. J'ai une élève qui aimerait être pâtissière, donc elle s'occupe du dessert », indique fièrement la professeure d'hygiène alimentation et services.

Chaque année, après le concours, une à deux personnes se découvrent une vocation pour la cuisine.

Les participants à ce concours unique en Normandie doivent respecter certaines règles. Un budget de 5€ par personne (pour dix convives au total) pour créer un repas complet (entrée, plat, dessert). Quant aux produits utilisés, ils doivent être locaux ou du département. Ce vendredi, presque tous les aliments étaient issus de producteurs locaux. « On a songé à faire notre propre beurre, mais il est interdit de préparer quoi que ce soit à l'avance, donc on a dû l'acheter déjà fait », explique encore la professeure.

Des menus repris par des chefs

Le jury est composé de deux chefs de cuisine et d'un chef d'établissement du département. Etienne Crétu, principal du collège Les Fougères, à Louviers, est dans le jury depuis huit ans. « Le concours ne cesse d'évoluer. Parfois, on est surpris par les menus, on essaye même de les reproduire dans nos établissements pour apporter de la nouveauté », développe-t-il.

Poursuivez votre lecture sur ce(s) sujet(s) :

[Val-de-Reuil \(Eure\)](#)