

# Collège Georges-d'Amboise.

## 14 élèves en lice pour le concours culinaire À table, c'est l'Eure

Les 14 élèves de la section Ulis du collège Georges-d'Amboise avaient troqué leurs cartables, trousse et cahiers, pour le tablier, la charlotte et les ustensiles de cuisine mercredi 29 mai. Ces collégiens de la 6e à la 3e participaient, comme huit autres établissements au concours culinaire organisé par le conseil départemental "**À table c'est l'Eure**".

Ils étaient donc équipés comme les grands chefs pour élaborer un menu complet entrée-plat-dessert avec comme consignes d'utiliser des produits locaux ou régionaux avec un budget de 5 € maximum par personne. "**Il y a eu un vrai travail de recherche et d'élaboration en amont pour arriver à ce résultat. Ils ont monté tout un dossier en amont**" a souligné Sébastien Leroy, consultant technique en restauration à la direction des collèges, membre du jury avec Marie-Ange Pichouron, responsable des secteurs à la direction des collèges, et Florence Bourget-Samson, principale du collège Maurice-de-Broglié.

### Un projet de groupe

Très organisés et studieux, et aidés d'Annie Alexandre Barbau, agente de cuisine, les élèves s'étaient répartis les rôles pour confectionner dix assiettes du menu choisi ensemble. D'un côté certains confectionnaient les vélines fraîcheur concombre et radis, hamburgers normands et frites de légumes, crêpes aumônière pomme caramel au beurre salé. De l'autre, leurs camarades avaient pour mission de dresser une jolie table pour le jury et les personnes les accompagnant. "**C'est très bien ce concours, j'aime bien cuisiner au collège. On fait un travail d'équipe et on espère arriver au moins deuxième**", expliquent Kenzo et Mathéo aux postes des entrées.

Les gestes sont bien maîtrisés et les recettes aussi. "**On s'est entraîné plusieurs fois avant aujourd'hui. On a fait goûter ensuite nos assiettes aux professeurs, nos tuteurs de stage aussi**", souligne Luca en train de préparer la pâte pour les pains à burger.

### Des produits locaux dans l'assiette

Les élèves ont également dû sélectionner les produits parmi un panel restreint. "**Nous avons trouvé les recettes sur Internet et été au marché mardi pour acheter certains produits**", explique Owen montrant les pommes coupées en dés. Légumes du château, pommes du marché, fro-

mage de la Ferme des Peupliers, les élèves n'ont utilisé que des produits élaborés de l'Eure. Une manière de gagner des points sur un des critères du jury.

**"Le résultat repose sur l'utilisation des produits en circuit court, la prise en compte du développement durable, l'hygiène, l'entraide, la présentation des assiettes et le goût bien sûr"**, souligne un des membres du jury.

Sur les huit collèges participant à ce challenge culinaire, un sera le gagnant et les sept autres des coups de cœur. **" Nous souhaitons récompenser l'ensemble des participants"**, souligne le jury. Les résultats seront dévoilés le vendredi 20 juin. Ce concours aboutira peut-être à des vocations professionnelles dans les domaines de la restauration.



14 élèves du collège Georges-d'Amboise sont passés derrière les fourneaux pour le concours À table, c'est l'Eure.



Kenzo et Mathéo et un des membres du jury



Owen et Lucas, au dessert et à la pâte à burger



Mathis qui a réalisé les dessins et décorations pour la salle.