

Téléthon : les lycéens préparent une soupe à déguster samedi sur le marché, pour la bonne cause

Les élèves de Seconde option sport du lycée Albert Sorel de Honfleur passent derrière les fourneaux du restaurant la Maison Bleue pour confectionner une soupe de légumes qui sera vendue ce samedi matin sur le marché de Honfleur, au profit du Téléthon.

La tradition perdue depuis six ans maintenant au lycée Albert Sorel, depuis cette première initiative lancée 2018 avec le restaurant étoilé le SaQuana : les élèves des Seconde option Sports concoctent une soupe encadrés par un chef honfleurais, dont les bénéfices sont entièrement reversés au Téléthon.

Après le restaurant l'Escale les années précédentes, c'est au tour de la Maison Bleue de prêter ses cuisines à ces jeunes adolescents plein d'enthousiasme. Timothée, Margaux, Lola et Louise ont travaillé toute l'après-midi ce jeudi à la confection de deux plats : une soupe campagnarde et une soupe de poireaux. Si en cuisine, ils pouvaient compter sur la supervision du patron Franck Villey pour la préparation de la recette et la cuisson, la petite bande de quatre a aussi épluché méticuleusement tous les légumes, dehors, devant le restaurant, sous l'œil bienveillant de la patronne, Sandrine Villey. De quoi interpeller les passants et ainsi raconter leur projet collectif. Car ce sont bien tous les élèves de la classe de Seconde GT1 Option EPS qui se sont mobilisés en amont pour aller chercher des légumes chez les commerçants, la semaine avant, après les cours. « **On a fait les supermarchés, les primeurs et les épiceries** » raconte Lola.

Un projet collectif avant tout

Pommes de terre, potimarrons, butternut, poireaux... pas moins de 60 kg de marchandises ont ainsi été récoltés, tandis que d'autres élèves ont acheté des bouteilles en verre pour servir de contenants à la distribution de la soupe, certains se sont attelés à la préparation des étiquettes, ou encore d'autres ont préparé les courriers aux commerçants. Un projet rondement bien mené grâce à l'ardeur de leur professeur d'EPS, Gilles Léger, qui chapeaute le Téléthon chaque année. « **ça leur apprend l'organisation, la responsabilisation, la prise d'initiatives et l'adaptation** ». Qui plus est, pour la bonne cause ! Car ce samedi matin, une dizaine d'entre eux sera sur le pont dès potron-minet pour faire déguster et vendre leur soupe sur le marché, place Sainte-Catherine, au profit du Téléthon.

« **On a prévu 100 litres de soupe à écouler** » annonce le chef de la Maison Bleue, ravi de pouvoir participer d'apporter sa touche à l'opération, et d'encadrer quatre jeunes sympathiques apprentis cuisiniers d'un jour!

Installés derrière le bar à soupe, confectionné à l'origine par les élèves en option charpente, les lycéens vendront le fruit de leur travail, soit en gobets, chaud et prêt à déguster sur place (2 euros) soit en bouteilles en verre (10 euros le litre) à emporter à la maison.

Delphine REVOL



Quatre élèves de 2de Option Sport ont préparé la soupe du Téléthon, sous l'expertise de Franck Villey, le patron de la Maison Bleue. Delphine Revol



Avant la confection de la soupe, place à la fastidieuse tâche d'épluchage des légumes... D. R.