

Ces lycéens cuisinent pour les bénéficiaires des Restos du cœur

Apprendre à cuisiner, tout en se mobilisant pour la bonne cause : l'idée est tellement belle que cela fait maintenant 15 ans qu'un partenariat entre le lycée professionnel le Hurle-Vent et les Restos du cœur est renouvelé, peu avant les fêtes de Noël.

Mercredi 11 décembre, 17 élèves de terminale qui apprennent les métiers de la restauration se sont mobilisés pour préparer un repas à 40 bénéficiaires des Restos du cœur. Un partenariat qui repose sur la générosité des fournisseurs du lycée, qui donnent des denrées pour ce repas.

"Nous nous adaptons à ce qui nous est donné par les fournisseurs. Cette année par exemple, nous avons eu entre autres des légumes d'un panier anti-gaspi, à partir duquel on a pu travailler des recettes" explique Mickaël Louedec, professeur de cuisine.

Sur le plan pédagogique, cette adaptation aux denrées est intéressante, explique le chef : **"sur les autres repas, je fais les commandes et ils cuisinent ce que nous avons prévu. Là, il y a de la réflexion pour créer le menu"** poursuit Mickaël Louedec.

Et adaptation ne veut pas dire repas bas-de-gamme : les bénéficiaires des Restos du cœur ont en effet pu déguster des crevettes marinées, du dos de cabillaud ou encore un dôme vanille-chocolat-passion et caramel : mise en bouche, entrée, plat, dessert et cocktail, pour un vrai repas de fête.

Cette année, cet élan de générosité s'est aussi manifesté au sein des classes du lycée : en salle, un grand nombre d'apprentis serveurs de terminal étaient absents mercredi, en cette saison où les virus sont nombreux. Des élèves de première sont ainsi venus prêter main forte à leurs camarades pour le service.

Lucas Farcy



Les serveurs, prêts à accueillir les clients autour de ces belles tables de fête/ Lucas Farcy



Préparation des gougères à l'emmental. Lucas Farcy



En cuisine, préparation des oeufs mystères à la chapelure d'avoine. Lucas Farcy