

Au Tréport, des collégiens en food-truck servent la soupe populaire sur le marché



Des collégiens de 3e prépa métiers du lycée Le Hurle-Vent servent la soupe populaire, un potage Parmentier, aux passants du marché du Tréport, ce mardi 4 mars. (Photo Benjamin Radeau)

Potage, jus de fruits et légumes... Des élèves de 3e prépa métiers du lycée Le Hurle-Vent du Tréport ont installé, ce mardi 4 mars 2025, leur cuisine ambulante sur la place de la poissonnerie pour servir gratuitement les clients du marché.

C'est un food-truck particulier qui s'est installé, ce mardi 4 mars, jour de marché, sur la place de la poissonnerie du Tréport. La remorque affiche le logo du Hurle-Vent et abrite du froid la classe de 3e prépa métiers accueillie dans le lycée tréportais. Les élèves s'activent pour servir gratuitement aux passants souhaitant se réchauffer un potage Parmentier, « un classique de la soupe populaire », rappelle Mickaël Louedec, professeur de cuisine. « On a mis des poireaux, des pommes de terre, un peu de crème et de beurre », détaille à un consommateur une des jeunes au service.

Et ce, après avoir passé l'après-midi précédente à préparer plus de 40 litres du breuvage grâce aux produits fournis généreusement par La Frèrme, une ferme biologique située à Auquemesnil. Les adolescents ont également reçu les fruits et légumes du primeur local Chez Ali, vite découpés pour proposer des jus concoctés à la centrifugeuse. « On a fait plusieurs tests la veille, des mélanges orange – citron – carotte mais aussi un dérivé avec de la betterave par exemple », raconte Grégoire Djouaher, enseignant en commercialisation et service en restauration.

Action sociale

Mais aussi l'aide d'un agent municipal, seul agréé à conduire le véhicule de l'établissement vers les quais, et vice-versa. « C'est intéressant de sensibiliser les élèves à ce genre d'action sociale, dont ils ont étudié les origines en cours d'histoire », dit Baptiste Goyer, leur professeur principal, pour justifier le choix de ce thème. Il poursuit : « Le projet répond à l'objectif de cette classe qui est de leur faire découvrir le plus de voies possibles. On a la cuisine, la gestion, le marketing, et aussi le contact avec les autres commerçants à travers un rallye pédestre. »

Car la cuisine ambulante est bien trop petite pour accueillir simultanément les 24 collégiens. Un autre groupe s'occupe alors de faire la promotion de l'initiative dans les rues de la cité portuaire. Certains n'avaient pas encore la fringale en milieu de matinée. Mais séduits autant par la motivation affichée que par les retours d'autres « clients » autour d'eux, ils ont emporté la préparation dans une boîte pour la savourer au déjeuner. Sans oublier de laisser un don libre à l'antenne d'Eu des Restos du Cœur.