

# Des recettes revisitées par les élèves

Le lycée hôtelier a accueilli mercredi le Challenge Bien manger en Normandie. Les élèves devaient cuisiner du merlan.

Mercredi 12 mars, le lycée hôtelier a été l'un des cinq sites normands à accueillir le Challenge Bien manger en Normandie, un rendez-vous, réservé aux agents de restauration scolaire auto-gérée. Le principe de ce concours consiste à « **proposer à des chefs de revisiter une recette traditionnelle avec des produits locaux imposés** », explique Élodie Hardy Métayer, conseillère d'alimentation de proximité à la chambre régionale d'agriculture de Normandie.

« **Afin de sensibiliser les jeunes au patrimoine culinaire régional, à la richesse des produits normands, et pour valoriser l'agriculture et la pêche normande** », chaque chef, en binôme avec un élève, s'est vu imposer une recette emblématique à base de produits du terroir à revisiter.

Un livre de recettes

Le produit à l'honneur de l'étape granvillaise était le merlan, un poisson bon marché qui, bien préparé en entrée peut séduire les élèves. Le chef Alessandro Bodini de l'Agri'Pôle de Saint-Hilaire-du-Harcouët qui sert quelque 600 repas par jour, a choisi de l'accommoder avec une brunoise de carottes, des poireaux, du chou vert avec une vinaigrette de cidre et du colza. Comme les six autres duos, il a dressé une assiette dégustation pour le jury. Puis avec Élise Amoretti, élève de terminale technologique, il a rédigé sa recette.

« **Les thèmes sont choisis en lien avec les problématiques actuelles de la restauration ainsi que des évolutions ou des projets des filières** », précise Élodie Hardy Métayer. Lors d'autres rencontres entre chefs, les thématiques portent sur le menu végétarien, les œufs, le porc, la chasse au gaspi de pain. L'organisatrice ajoute : « **À l'occasion du 20<sup>e</sup> anniversaire du challenge Bien manger en Normandie, la remise des prix des concours 2025 qui concernent quelque 70 chefs, sera organisée à Caen, en octobre 2025.** » Les créations réalisées par les candidats en 2024 sont réunies dans un livre de recettes téléchargeable sur le site des Chambres d'agriculture.

