

# Les élèves de Malraux s'invitent à la Tablée des chefs

Le collège Malraux participe au concours national la Tablée des chefs. Pour se préparer, quatre brigades de quatre ou cinq élèves ont participé à un atelier culinaire à Chausey. Conseillés par deux vrais chefs.

## Reportage

Mardi 18 mars fut une belle journée pour la vingtaine de collégiens de Malraux à Granville qui participaient au concours la Tablée des chefs. Ce jour-là, Christophe Leroy, le directeur de la Segpa (Section d'enseignement général et professionnel adapté) avait décidé de mettre le cap sur les îles Chausey pour cuisiner le poisson. « C'est le huitième des dix ateliers prévus pour le concours. Le neuvième sera un défi solidaire réalisé jeudi 3 avril pour l'épicerie sociale et le dixième sera la petite finale entre les brigades culinaires du collège. » Jonathan Datin, le chef du restaurant l'Edulis, supervise les dix ateliers. Ce mardi, il est accompagné de Luc Bellail, chef pâtissier, ex-enseignant au centre de formation des apprentis de Coutances.

## Le nombril de Vénus

À l'issue de la traversée sur *La Jolie France*, la petite troupe a la chance de pouvoir investir la maison de Marin Marie prêtée pour l'occasion. Après le pique-nique, les élèves enfilent tabliers et charlottes. Mais, avant de mettre la main à la pâte, Jonathan Datin tient à les sensibiliser à la taille des poissons, aux modes de pêche durable et à la saisonnalité. Le passage aux travaux pratiques se fait dans le calme et la bonne humeur. Autour d'une grande table, trois brigades de quatre élèves se lancent dans la préparation d'une brandade de lieu jaune.

Jonathan Datin a apporté les ingrédients nécessaires à la recette dans une malle isotherme. Pour les compléter, il cueille des nombrils de Vénus dans un mur en pierre, ainsi que quelques pâquerettes et des branches d'ajoncs qui agrémenteront les assiettes au moment du dressage. « Tout est utile : on garde les épluchures de carottes pour la parure et les queues du persil pour l'eau de cuisson », lance-t-il aux élèves. Dans la pièce voisine, guidée par le chef pâtissier Luc Bellail, la quatrième brigade confectionne une tarte normande avec une pâte à foncer. « Je ne savais pas comment casser un œuf. Depuis les ateliers de la Tablée des chefs, je cuisine à la maison deux à trois fois par semaine. Récemment, j'ai fait des lasagnes et un frai-

sier », contre Romeo Potnin.

Dans le viseur d'une caméra

À la fin de la séance, chaque brigade dresse son assiette de brandade à sa manière et lui trouve un nom. Emma Pipitone et Camille Lathuillère utilisent un emporte-pièce pour présenter son « Parfum Marie ». Achille Cléreaux et Grégoire Riet façonnent, eux, des « Quenelles de Chausey ». Une fois les assiettes dressées, c'est l'heure du pitch. « C'est un bon exercice pour vaincre sa timidité », note Blandine Angot, professeure de biotechnologies.

« Notre collège a le souci de l'inclusion » Ainsi, les brigades sont composées d'élèves de 3<sup>e</sup> générale, de Segpa et de la classe Ulis. « Ce qui les rassemble, c'est l'intérêt qu'ils portent à la cuisine », constate Christophe Leroy. Le chef Jonathan Datin, qui accompagne ce projet pour la troisième année consécutive, ne dira pas le contraire, lui qui prend un plaisir évident à transmettre sa passion et ses tours de main. Cerise sur le gâteau : ce huitième atelier à Chausey a été filmé par une équipe dirigée par la réalisatrice américaine Moly Calliste qui prépare un documentaire sur la Tablée des chefs.



La vingtaine d'élèves du collège Malraux inscrits à la Tablée des chefs a cuisiné à Chausey avec le chef Jonathan Datin et le chef pâtissier Luc Bellail. Ouest-France