

# Les lycéens de Jean-Jooris cuisinent pour la Croix-Rouge

Dans le cadre de l'événement solidaire la Tablée des chefs, les CAP cuisine du lycée ont mi-tonné une centaine de repas, hier, qui ont été distribués lors de la maraude de la Croix-Rouge.

## Reportage

Une barquette en aluminium posée sur sa balance de cuisine, Timothée Guérin s'applique. Une portion de riz pilaf, des légumes au pesto, le dahl de lentilles corail et la touche finale, quelques tagliatelles de carottes pour enjoliver le tout.

En ce jeudi, l'étudiant, élève de terminale en CAP cuisine au sein du lycée Jean-Jooris de Dives-sur-Mer participe, avec une vingtaine de ses camarades de première et de terminale, à la déclinaison locale des cuisines solidaires de la Tablée des chefs. « **C'est comme un TP mais pour une centaine de clients**, sourit le lycéen. **Et c'est pour les sans-abri donc oui, je trouve ça intéressant !** »

## Un emploi du temps chargé

En effet, pour la deuxième année consécutive, Samuel Divaret, professeur de cuisine au sein de l'établissement, entraîne ses élèves dans le sillage de milliers d'autres étudiants en écoles hôtelières, à travers le pays : « **Les cuisines solidaires de la Tablée des chefs est un événement qui consiste à fabriquer une centaine de repas à destination d'une association de notre choix**, résume-t-il. **Comme l'an dernier, les plats préparés par nos élèves seront remis à la Croix-Rouge qui les distribuera, lors de ses maraudes, ce jeudi (hier) soir.** »

En 2024, deux lycéens volontaires avaient même accompagné les bénévoles lors de cette maraude mais, cette année, les cuisines solidaires interviennent en même temps qu'un grand dîner spectacle porté par les élèves, à l'espace Nelson-Mandela. Ils y assuraient, hier soir, le service, la cuisine, voire une partie du spectacle.

## Un intérêt pédagogique

Les cuisines du lycée, hier matin, étaient donc particulièrement en ébullition. « **La recette prévue pour ces cuisines solidaires nous a été fournie et, s'il y a des techniques que les élèves connaissent déjà, comme celle du riz pilaf, cela leur permet aussi d'en apprendre de nouvelles,** apprécie Samuel Divaret. **C'est un bon exercice pour cuisiner en grande quantité et maîtriser les normes d'hygiène en cas de refroidissement rapide. Ce sont des notions qui leur seront très utiles par la suite, s'ils travaillent en restauration collective.** »

Outre les 100 barquettes de curry de lentilles, les élèves ont par ailleurs préparé autant de crumbles aux pommes et raisins secs. L'ensemble des ingrédients avait été fourni par l'enseigne Metro, associée à l'événement.

Marie LENGLET.



Les élèves de première et de terminale de CAP cuisine du lycée Jean-Jooris, à Dives-sur-Mer, participaient, hier, aux cuisines solidaires de la Table des chefs. Ils ont concocté une centaine de repas pour la Croix-Rouge. Ouest-France