



**ACADÉMIE  
DE NORMANDIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

 **Panorapresse**  
par  **ouest  
france**



communication@ac-normandie.fr  
(communication@ac-normandie.fr)



16 février 2026

**OF\_14\_OK\_DIVES-DU-MER\_ÉLÈVES CUISINIERS SCOLAIRES, ILS ONT  
ÉTÉ MIS AU DÉFI DU JURY AVEC BIEN MANGER AU LP JEAN JOORIS**

1



**Dives-sur-Mer - Élèves cuisiniers scolaires, ils ont été mis au défi du jury  
avec Bien manger**

Quotidien Ouest-France, ouest-france.fr, lundi 16 février 2026

## Dives-sur-Mer - Élèves cuisiniers scolaires, ils ont été mis au défi du jury avec Bien manger

Quotidien Ouest-France, ouest-france.fr, lundi 16 février 2026, 433 mots

Mercredi dernier, le lycée professionnel Jean-Jooris accueillait la deuxième des quatre étapes du challenge Bien manger en Normandie 2026.

Ce mercredi 11 février à Dives-sur-Mer, il y avait de l'effervescence au lycée professionnel Jean-Jooris, qui accueillait la deuxième des quatre étapes du challenge Bien manger en Normandie 2026, organisé par les Chambres d'agriculture de Normandie.

Au programme, un concours culinaire réalisé par huit binômes composés d'un élève et d'un chef de restauration collective. Pendant deux heures, chaque binôme devait mitonner une soupe « comme avant » en utilisant les ingrédients d'un panier 100 % normand. Ayant commencé à 9 h, les premiers binômes devaient présenter leur plat à 11 h au jury. « Le candidat dressera une assiette témoin, comme s'il servait un élève de self. Le dressage de l'assiette devra être comme en condition réelle de restauration scolaire », explique l'organisation.

« Depuis toute petite, j'aime bien cuisiner »

Pour Joseph Wess, responsable d'une cantine scolaire à Lisieux, et sa binôme Léa, le thème de la soupe était « sympa ». Ils préparaient alors un velouté de lentilles. « Depuis toute petite, j'aime bien cuisiner », explique la jeune fille en terminale.

Un peu plus loin, James Moraida, du lycée Albert-Sorel de Honfleur, et Lucie misaient sur une soupe paysanne d'antan remise au goût du jour alliant poireaux, carottes, pommes de terre et lard. Des chips de lard et de poireaux et du pain toasté venaient compléter le plat.

Très attentive, Christèle Mortier, professeur de cuisine au lycée Jean-Jooris, observait les différents duos. Ce concours constitue « une ouverture sur l'extérieur et une rencontre avec les professionnels chefs de restauration scolaire. En outre, cela donne envie aux élèves de participer à des concours. »

Succès pour la soupe

Geoffrey Le Behec et Sarah proposaient, quant à eux, un potage de légumes de saison (pommes de terre, carottes, choux et poireaux). Un thème qui parlait au chef venu d'un établissement d'Yvetot (Seine-Maritime). « Il y a un internat et le soir, je propose très souvent de la soupe. Les élèves aiment les soupes du terroir avec des ingrédients qu'ils connaissent bien. »

Bien loin, de la frénésie des cuisines des émissions télévisées, « ici tout est tranquille. C'est un concours zen, il n'y a pas de cris, personne ne court », fait observer l'enseignante.

À 11 h, les premières soupes devaient être présentées au jury. « Notre attention portera bien sûr sur le goût, mais aussi sur l'adaptabilité des binômes aux produits proposés, à la présentation, et à l'adaptation de la recette au public visé constitué d'élèves de la maternelle au lycée. »



James Moraida et Lucie confectionnaient une soupe paysanne. © Ouest-France