

france3-regions.franceinfo.fr

Ces lycéens ont cuisiné 200 repas pour des familles à la rue : "quand ils ont souri en goûtant, ça m'a rendu f

Stéphanie Lemaire

5-6 minutes

Cuisiner pour ceux qui dorment à la rue. C'est le but de l'opération nationale Cuisines solidaires. À Dives-sur-Mer, deux classes du lycée Jean-Jooris ont suivi la recette d'un chef étoilé et préparé des repas destinés aux bénéficiaires de la Croix Rouge.

La Quotidienne Société

De la vie quotidienne aux grands enjeux, recevez tous les jours les sujets qui font la société locale, comme la justice, l'éducation, la santé et la famille.

France Télévisions utilise votre adresse e-mail afin de vous envoyer la newsletter "La Quotidienne Société". Vous pouvez vous désinscrire à tout moment via le lien en bas de cette newsletter. [Notre politique de confidentialité](#)

"C'est à la fois émouvant et triste de voir des mamans qui viennent chercher des repas, ça veut dire que le reste du temps, elles ne sont pas sûres de pouvoir nourrir leurs enfants". Sylla, du haut de ses 16 ans, a participé aux côtés des bénévoles de la Croix Rouge à la maraude nocturne du jeudi 4 avril 2026.

Boubou et l'un des enseignants du lycée Jean-Jooris y ont pris part eux aussi. "Les gens étaient méfiants au début, il a fallu leur expliquer la recette. Ensuite, certains ont rigolé, nous ont raconté leur histoire. Ils ont mangé devant nous, sans réchauffer les barquettes de falafels. Ils n'ont rien quand ils vivent à la rue" s'émeut Boubou.

Je ne savais pas que j'irai voir des gens si malheureux. Mais quand ils ont souri en goûtant les falafels et qu'ils en ont redemandé, ça m'a rendu fier"

Boubou, 16 ans, en CAP cuisine, lycée Jean Looris de Dives-sur-Mer

Ce moment de distribution à destination de sans-abri ou de personnes précaires, seuls les deux lycéens ont pu le vivre. Mais quatre classes ont participé au projet. "On avait de nombreux candidats pour la distribution, mais l'idée des Cuisines solidaires, c'est de faire participer des élèves aux préparatifs du repas" précise Samuel Divaret, enseignant du lycée professionnel Jean-Jooris.

[25 kilos d'oignons, 20 kilos de carottes, 600 falafels à frire. En plus de ces proportions inhabituelles, les CAP cuisine ont eu à suivre une recette élaborée par un chef étoilé • © S Divaret](#)

La recette est d'abord élaborée par un chef étoilé - le parrain de la 13e édition des Cuisines solidaires - Grégory Marchand. Charge ensuite aux lycéens et étudiants de préparer les repas, en lien avec une association pour la distribution.

Au menu cette année : des falafels végétariens au houmous et confit d'oignon, pickles de carottes et un crumble pomme-raisin. Samuel Divaret voit dans ce projet de nombreux attraits pédagogiques. "Émincer une julienne de légumes en bâtonnets de 6 centimètres, à la main, à partir de 20 kilos de

carottes, ça laisse le temps de travailler correctement le geste!" s'amuse-t-il.

On sent les élèves concernés et très appliqués, plus que d'habitude. Ce genre d'opération solidaire abolit les clans dans les classes

Samuel Divaret, enseignant au lycée Jean Jooris

Travailler les gestes de taillage, d'éminçage à partir de bons produits frais, en suivant des fiches techniques précises qui emploient des termes spécifiques comme "brunoise"... "*Ce n'est pas si simple, notamment pour nos élèves allophones. Cela démontre aussi à tous l'utilité des outils qu'on leur apprend pendant l'année.*"

[Les deux-cents repas préparés au lycée ont été donnés par les élèves à la Croix Rouge pour la maraude • © S Divaret](#)

Les élèves ont préparé 200 repas conditionnés en barquettes. "*Là aussi, il a fallu qu'ils soient sensibles aux normes d'hygiène : pour refroidir une préparation, on doit respecter une durée. Ils ont eu moins de deux heures pour faire passer les plats de 90°C à moins de 10°C.*" Avec ce genre d'opération, les lycéens sont plus proches de l'expérience de la collectivité ; tandis que le restaurant d'application de l'établissement exige la préparation d'une trentaine de repas.

Mais plus que les techniques déployées, c'est sûrement la notion de solidarité qui aura marqué les élèves. Boubou et Sylla se disent tous deux prêts à réitérer l'expérience dès que possible, "*heureux d'avoir rendu les gens heureux.*". En France cette opération 2026 a permis de distribuer 15 000 repas.