

panorapresse.ouest-france.fr

Tablée des chefs : ces collégiens de Malraux iront à Paris

2-3 minutes

La Tablée des chefs a été créée en 2002 au Québec avec l'objectif « d'éduquer les jeunes à une alimentation saine et nourrir les familles dans le besoin ». Depuis quatre ans, sous l'impulsion de Blandine Angot, professeure d'hygiène et alimentation service, des élèves du collège Malraux adhère au projet en cuisinant durant une matinée des barquettes pour l'Épicerie sociale. Surtout, ils suivent dix cours de cuisine de deux heures dispensés par Jonathan Datin, le chef du restaurant l'Edulis.

Lundi, s'est déroulé le concours de cuisine qui avait pour objectif de sélectionner l'équipe qui représentera Malraux à la finale nationale, fin juin, à [Paris](#). Quarante collèges seront en lice. « Nous avons trois équipes de 4 et deux de 3. Elles sont constituées d'élèves de 3^e générale, de Segpa» (Section d'enseignement et professionnel adapté) « et d'élèves en situation de handicap », explique l'enseignante référente. « Le thème de cette année met les légumes à l'honneur. Chacune des équipes a choisi les ingrédients dans un panier surprise rempli de légumes. »

Pendant 1 h 15, les équipes ont planché avant de présenter chacune leur tour leurs assiettes à un jury composé de cuisiniers, d'un pâtissier, d'enseignants, et de deux représentantes de l'Épicerie sociale. Avant la dégustation, chaque équipe a présenté oralement son plat, puis répondu aux questions des jurés.

Épinards, œufs et jus de citron

« L'épreuve était difficile. Vous avez dû trouver un titre à votre plat et composer avec les aléas », a déclaré Christophe Leroy, ex-directeur de la Segpa, aux participants réunis pour la proclamation des résultats. Pour avoir osé l'alliance épinards, œufs, jus de citron, l'équipe composée par Savanna, Mélinda, Astrid et Yanis décroche le pompon avec leur Plat du jardin.

