

panorapresse.ouest-france.fr

Au collège de Saint-André-de-l'Eure, les élèves relèvent le défi culinaire du Département

~3 minutes



Toute la brigade est mobilisée pour dresser une belle table.

Le collège des 7 Épis a accueilli la quatrième épreuve d'« À table, c'est l'[Eure](#) », un concours où les collégiens cuisinent local, créatif et accessible.

La 4e épreuve du concours culinaire « À table, c'est l'[Eure](#) », organisé par le Département à destination des collégiens, s'est déroulée au collège des 7 Épis, à [Saint-André-de-l'Eure](#).

Les collégiens andrésiens étaient mobilisés en cuisine pour imaginer et concocter un menu pour dix personnes, préparé essentiellement à partir de produits locaux avec un budget de 50 euros, avant de le réaliser en trois heures devant un jury.

[Saint-André-de-l'Eure](#) fait partie des huit collèges inscrits pour relever ce défi départemental. Jeudi, les apprentis cuisiniers étaient particulièrement concentrés, surveillant avec attention les cuissons dans les fours et le faitout installé sur le piano de cuisine.

Concours « À table, c'est l'[Eure](#) » : créativité et produits locaux au menu

« Il y a eu une séance d'entraînement il y a quelques jours et ils préparent un menu qu'ils ont imaginé, en respectant un cahier des charges précis », explique Clémence Drouet, attachée de presse au Département. Les jeunes participants, issus des classes générales, SEGPA et ULIS, ont ensuite présenté leur menu à dix convives installés autour de tables décorées par leurs soins. Pour les accompagner dans cette aventure culinaire, Éric Legendre, chef retraité du Moulin de Connelles, a participé aux entraînements des élèves et siégeait également au sein du jury de dégustation.

La brigade du collège avait imaginé un menu original mêlant influences asiatiques et normandes :

rouleaux de printemps normands, gratin normand et charlotte aux fruits revisitée.

« L'objectif est de mettre en valeur les métiers de la restauration et de faire naître des vocations. L'utilisation de produits locaux est également très importante et cela participe au "bien manger" », soulignent les formateurs.

Un défi technique réussi avec brio

En amont de l'épreuve, les collégiens avaient dû constituer un dossier technique comprenant fiches recettes et estimation détaillée des coûts, afin de respecter le budget imposé.

Le défi a été relevé avec succès : les dix convives ont été servis à table à 12 heures précises. « Une épreuve pleine de créativité et un défi réalisé avec brio, avec ce repas savoureux, local et accessible », a salué Éric Legendre. Le chef sera également présent lors de la remise des prix, prévue le 9 juin 2026.