

panorapresse.ouest-france.fr

Tablée des chefs. Des collégiens aux fourneaux

4-5 minutes

Des collégiens aux fourneaux

Mercredi, des élèves de la 4^e Segpa du collège Georges-Politzer se sont affrontés lors d'un défi culinaire.

Porté par l'association nationale La Tablée des Chefs, le challenge a de multiples vertus.

En cuisine, les 10 élèves s'activent, alternant conciliabules murmurés et allers-retours à la table sur laquelle trônent les ingrédients imposés ce mercredi. « **Vous avez un thème à respecter : les légumes à l'honneur. C'est le même thème pour les 40 collèges qui participent au défi cette année** », précise Marie Cornette.

La responsable des programmes éducatifs de l'association La Tablée des Chefs chapeaute aujourd'hui l'ultime atelier des Brigades culinaires du collège Georges-Politzer. L'enjeu est de taille : trois petites brigades s'affrontent pour la première place de l'établissement.

Dix ateliers de cuisine

Tout au long de l'année, des élèves de la classe de 4^e Segpa (Section d'enseignement général et professionnel adapté) a ainsi pris part à 10 ateliers de cuisine, encadrés par une enseignante, Lætitia Wibaut, et une cheffe, Nelly Beral-Gardien. « **À chaque fois, on avait un thème différent : fruits, légumes, céréales, chocolat, légumineuses, produits de la mer...** » énumère Lætitia Wibaut. Chaque fois, les jeunes repartaient avec le repas qu'ils avaient confectionné, pour le partager en famille.

L'objectif de ces Brigades culinaires est multiple : « **Ça leur permet de travailler tous ensemble sur un même thème, d'apprendre à la fois à cultiver l'esprit de groupe... et à faire la vaisselle !** » affirme la professeure d'enseignements professionnels. Les jeunes apprennent aussi les bienfaits d'une alimentation équilibrée, variée et faite maison. « **Le but n'est pas nécessairement d'en faire des cuisiniers professionnels, mais au moins qu'ils apprennent des compétences qui leur serviront plus tard.** »

Des pâtes et du riz

Le challenge du jour est donc important : bandanas colorés portés bien haut, les élèves sont évalués par un jury de quatre personnes.

L'équipe bleue de Léna, Manon et Mustafa se lance dans la confection d'une assiette composée de riz au curcuma, de champignons revenus à la poêle et d'une salade de jeunes pousses d'épinards au citron.

Mêmes légumes côté équipe orange, où Ilona, Ryan, Vergil et Youri ont préparé des pâtes aux champignons et aux épinards, dans une sauce aux petits oignons et à la crème fraîche.

« **N'oubliez pas le thème : les légumes doivent être à l'honneur !** » rappelle Michaël Schmitt,

membre du jury et restaurateur, alors que les adolescents se ruent sur les féculents.

« **Ils gagnent en confiance en eux** »

L'équipe verte en prend bonne note : Imène, Keylan et Shukri proposent des samoussas aux pommes de terre, carottes et fromages, accompagnés d'une salade de laitue, échalotes et pâtes (il en fallait bien tout de même), au plus près du thème imposé.

C'est ce qui fera pencher le jury en sa faveur, après dégustation et délibération. « **Les trois équipes étaient très serrées** », commente Michaël Schmitt, alors que les jurés n'ont pas réussi à départager les deux autres équipes, jugées 2^e ex-æquo. Évaluées sur plusieurs critères (technique, hygiène et sécurité, présentation, saveurs...), les ados repartent avec une médaille, des chocolats, et une belle expérience. « **Ils apprennent à respecter des règles, à s'écouter les uns les autres, à s'organiser entre eux. Ils gagnent en confiance en eux** », estime Marie Cornette.

L'association La Tablée des chefs, après sondage auprès des participants partout en France, note d'ailleurs qu'entre 20 et 25 % des élèves déclarent que l'expérience leur a donné envie de s'orienter vers l'hôtellerie-restauration. Certains d'entre eux se retrouveront en finale de ce concours culinaire collégien et collégial, à [Paris](#), à la fin du mois de mai.

Claire Huille



Les Brigades culinaires du collège Georges-Politzer avec leurs encadrants, dont Laetitia Wibaut (à d.) et Nelly Beral-Gardien (derrière). | CH



