

[panorapresse.ouest-france.fr](https://panorapresse.ouest-france.fr)

## Le Top Chef des collégiens fortifie des vocations culinaires

4-5 minutes

À [Beuzeville](#), une dizaine d'élèves du collège ont investi la cantine pour participer à un challenge culinaire. Une expérience qui confirme les ambitions de certains.

« **Tassez bien** », recommande le chef de la cantine du collège de [Beuzeville](#), Patrice Courtois, aux trois élèves en train de monter les desserts aux pommes. Majoritaires dans les équipes de l'entrée et du dessert, les filles ont déjà terminé leurs plats : un vol-au-vent, feuilleté aux poireaux et à la dorade avec une sauce au beurre blanc ; et pour la note sucrée, un accord pommes, poires et cidre délicieusement normand.

Mercredi 6 mai, les jeunes devaient préparer un menu pour le challenge "À table c'est l'[Eure](#)", un Top chef entre les collégiens de neuf établissements, organisé par le Département de l'[Eure](#). « **Auparavant ils se sont entraînés, ils ont eu trois séances pour manier les ustensiles et les gestes** », précise le chef de cuisine.

C'est encore le rush pour les garçons chargés du plat. Avec, déjà, des gestes de chef, Tom dresse toutes les assiettes. Le jeune collégien souhaite devenir cuisinier dans un restaurant. « **J'aime bien faire la cuisine avec mon père depuis tout petit** », développe l'élève de 4e. Le plat qu'il préfère cuisinier : du poulet frites avec des sauces. Plus posé, Corentin vise la même orientation : « **J'aime cuisiner les plats, les desserts, et déguster.** »

Le chef de la cantine a élaboré le menu sur le thème de la [Normandie](#). « **Pour le plat, nous avons utilisé de la volaille normande, de l'andouille de Vire et du camembert** », présente Patrice Courtois. En accompagnement, une galette de pommes de terre râpées, carottes et courgettes, poêlée puis cuite au four. « **Et [Beuzeville](#) est très proche de la côte, donc il fallait du poisson en entrée. Mais nous sommes tributaires de la pêche et il n'y avait pas les poissons prévus au départ** », ajoute le chef.

Pour Florence Gautier, vice-présidente du Département de l'[Eure](#) en charge des collèges, le challenge permet de « **mettre en avant les circuits courts et le fait de manger sainement** ». Pour Laetitia Daniel, aide de cuisine, l'initiative permet aussi « **une cohésion, de découvrir les métiers de la restauration et de voir différemment l'équipe de cuisine. Et même à nous, cela nous permet de voir les élèves différemment.** »

### Un parrain sensible

Au terme de la matinée, les cuistots en herbe apportent les plats à une dizaine de convives, autour d'une table joliment dressée. Leurs réalisations sont évaluées par un jury composé d'autres chefs d'établissement.

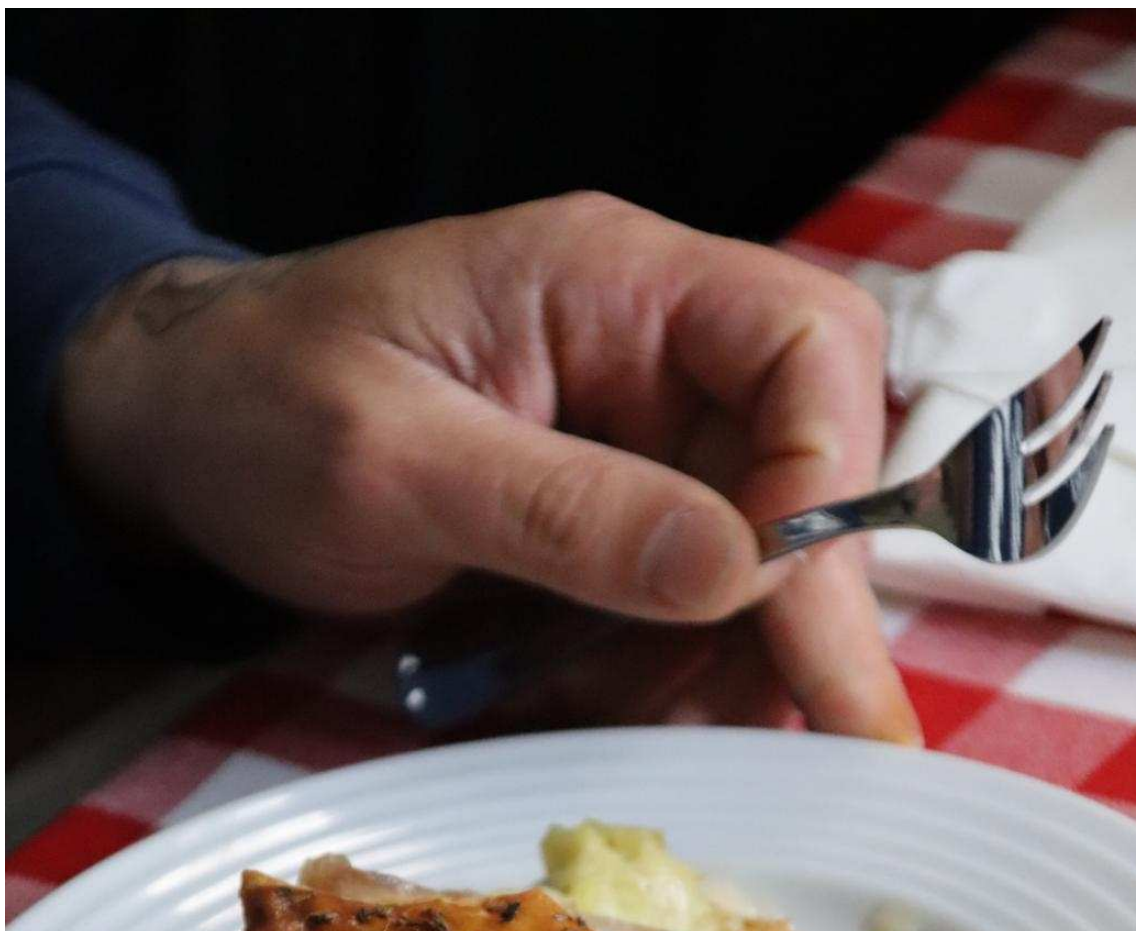
On retrouve aussi le parrain de cette onzième édition, Eric Legendre, ancien cuisinier du Moulin de Connelles. Avec son épouse Martine Desfaudais, ils sont le seul couple membre de l'Académie culinaire de France. Ils ont aussi terminé 2es d'un concours international de triperie en novembre 2025 parmi un podium 100 % Français. « **À 69 ans, j'ai imaginé que je rentrais à**

**nouveau en apprentissage. Je n'ai jamais été aussi heureux de ma vie** », explique Eric Legendre. Une expérience qui l'a motivé à encourager des jeunes : « **Le but du jeu, c'est qu'il y en ait au moins un par collège qui veuille y aller et qu'on puisse l'emmener au-delà de ses espérances !** » Il n'a qu'un seul mot à la bouche : émotion. Car ce n'est pas sans lui rappeler sa propre histoire : « **Je suis sorti de famille d'accueil à 14 ans. J'ai fait ce métier car j'ai toujours eu peur de manquer. Je me suis dit qu'en cuisine, je pourrais toujours manger.** »

Emma Grivotte



Tom, élève de 4<sup>e</sup> au collège Jacques-Brel de Beuzeville, est comme un poisson dans l'eau pendant le « Top chef » des collégiens de l'[Eure](#), sous l'œil bienveillant du chef de cuisine Patrice Courtois. | EG





Le vol-au-vent à la dorade servi en entrée. | EG



Ça s'active en cuisine pour finir le dressage de l'entrée, juste avant « d'envoyer » les assiettes !