

panorapresse.ouest-france.fr

« À table, c'est l'Eure » à Geneviève-de-Gaulle-Anthonioz Les collégiens relèvent un défi culinaire

3-4 minutes

Les collégiens relèvent un défi culinaire

Treize élèves du collège Geneviève-de-Gaulle-Anthonioz ont participé à un challenge culinaire. Ils ont conçu un repas complet avec un budget limité.

Cette année encore, les collégiens eurois ont relevé le défi du challenge « À table, c'est l'[Eure](#) ». Organisé par le Département, ce concours culinaire a pour objectif de concevoir et préparer un repas complet pour dix convives avec un budget limité à cinq euros par personne, soit cinquante euros au total. Cette expérience met à l'honneur la créativité des jeunes et stimule le travail en équipe.

Le collège Geneviève-de-Gaulle-Anthonioz fait partie des neuf établissements du département sélectionnés. Treize élèves du dispositif ULIS (Unités localisées pour l'inclusion scolaire) préparaient leur menu depuis décembre 2025.

Produits locaux et zéro déchet

Le mercredi 13 mai, dès 8 h 30, profitant de la disponibilité des cuisines, ils ont réalisé l'ensemble des plats choisis.

Au menu : en entrée, des jaunes d'œufs panés et frits sur un lit de salade, accompagnés de champignons de Paris et de fleurs ; en plat principal, une dodine de volaille sauce « biquette », servie avec des pommes de terre rissolées, des carottes et des spaghettis ; enfin, en dessert, une brioche perdue aux pommes caramélisées et beurre salé, agrémentée d'une meringue.

Céline Parrein, coordonnatrice de la section ULIS, précise : « **Les produits proviennent uniquement de producteurs locaux, dans un rayon de 30 kilomètres autour du [Neubourg](#). Il n'y a eu aucun déchet : même les chips de l'apéritif ont été réalisées avec les épluchures de pommes de terre !** »

Elle ajoute : « **Ce travail constitue pour les élèves une expérience des plus enrichissantes.** »

Les élèves assurent aussi le service

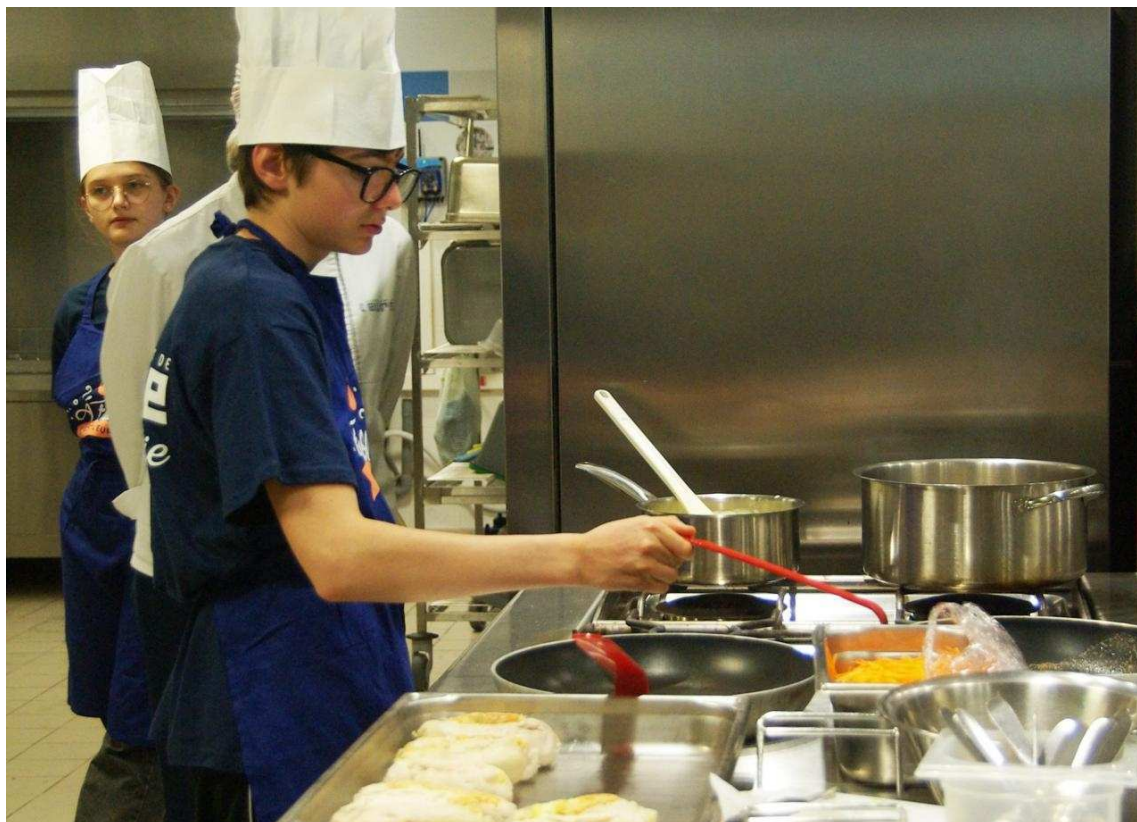
Outre la préparation des plats, les collégiens devaient également assurer le service à table et présenter la composition de leurs recettes. Très impressionnés face aux dix convives, ils ont néanmoins parfaitement tenu leur rôle tout au long du repas.

Le jury, composé de Valérie Follain, principale du collège Jean-Rostand d'Évreux, d'Anne Ciboulet, secrétaire générale du collège de [Broglie](#), et de [David Fourreau](#), chef de cuisine au collège Le Hameau à [Bernay](#), a félicité les élèves pour leur travail attentif et leur implication.

Une vocation pour certains élèves ?

Le 9 juin, un jury départemental se réunira au collège Le Hameau de Bernay afin de désigner l'établissement vainqueur parmi les neuf collèges participants.

Les précédentes éditions du challenge ont déjà permis à certains collégiens de s'orienter vers les métiers de la cuisine. Espérons qu'il en sera de même pour cette promotion 2026.



Les collégiens étaient aux fourneaux depuis le début de la matinée. | Le Courrier de l'Eure



Les 13 collégiens de la section ULIS avaient investi les cuisines du collège, sous la responsabilité de Céline Parrein, ici à d. | Le Courrier de l'Eure





Le service à table était compris dans le challenge. Émotion pour les élèves garantie ! | Le Courrier de l'Eure