

Les collégiens en cuisine au lycée

Bouclant un projet pédagogique, les terminales « bac pro » du lycée des métiers du tourisme et de l'hôtellerie ont organisé un concours, jeudi, à l'attention des collégiens volontaires et passionnés par la cuisine.

Vingt-quatre élèves fonctionnent en binôme, l'un en cuisine dans l'atelier pâtisserie, l'autre au service avec la préparation d'un cocktail suivie de la présentation à table.

Le travail se déroule en conditions réelles, dans un laboratoire, un bar et une salle de restaurant.

A la façon d'un examen, le concours est placé sous contrôle de professeurs et la présence d'un restaurateur étoilé. Seule différence, les lycéens peuvent être soit juges et participent à la notation, ou « parrains »

pour soutenir les candidats. En cours d'après-midi, Charlotte, du collège de Mer, attend anxieusement son tour : elle doit élaborer un cocktail orange et gingembre. Elle choisit les ingrédients disposés à l'entrée, puis mélange liquides et denrées avant de répondre en anglais aux questions du jury. Quinze minutes plus tard, elle revient en coulisse : « Ça va, cela s'est bien passé ! »

A l'étage inférieur, au même moment, les pâtisseries confectionnent leurs desserts.

Tout se jouera à 17 h, au restaurant pédagogique. Cocktails et desserts sont présentés à table. Valentin, participe à la notation : « *Nous savons qu'il s'agit d'une première épreuve en cuisine, il faut les encourager.* » Après un long et silencieux délibéré, le jury attribue la meil-



Laurène Gendron et Lucile Terneau, l'équipe gagnante.

leure note à l'équipe Laurène Gendron et Lucile Terneau, de Châteaudun.

« *Ce concours, qui n'a pas encore de nom, est une première. Le haut niveau de prestation des*

candidats, montre combien les métiers de la restauration sont prisés », déclarait le proviseur Didier Leder devant la centaine d'invités au cocktail de clôture.

Cor. NR : Michel Lomba