

SEPTÈMES-LES-VALLONS

Une battle de cuisine pour remotiver les élèves

Un concours culinaire qui oppose deux brigades déterminées comme jamais. Hier soir, les amateurs du genre ont très certainement passé leur soirée sur M6 devant l'incrochable émission culinaire Top Chef.

Sans caméra, mais avec la même envie et une technique tout aussi assurée, ces jeunes apprentis marseillais ont mis toute leur passion dans un autre concours qui opposait, cette fois, deux lycées. Des élèves de terminale bac pro du lycée La Cadenelle (12^e) face à des étudiants, en première année de BTS, du lycée Sainte-Elisabeth (Septèmes-les-Vallons). Par brigade de trois (deux chefs et un commis), les élèves avaient pour consigne de réaliser trois assiettes autour du poulet. Et donc, trois façons différentes de travailler la pièce, avec ses garnitures.

L'objectif de cette battle ? Créer une émulation et une motivation supplémentaire pour ces élèves en manque de pratique cette année, en raison du contexte sanitaire qui touche le secteur. "Ils ont plus de mal à trouver des apprentissages, beaucoup de restaurants sont fermés... Du coup, en dehors de ce qui est fait à l'école, c'est difficile pour ces jeunes d'exercer leur savoir-faire", explique un professeur du lycée Sainte-Elisabeth,



Ce concours a opposé des élèves de terminale bac pro du lycée La Cadenelle (12^e) à des étudiants, en première année, du lycée Sainte-Elisabeth (Septèmes-les-Vallons).

/ PHOTO FRANCK PENANT

où était organisée cette battle, hier matin.

Début : 9 h 30, envoi des plats à 12 h. Entre-temps, tout est jugé. Manière de travailler, répartition des tâches, organisation du plan de travail, propreté... "Nous les jugeons sur tout cela puis, bien évidemment, sur le goût, le dressage et la créativité de ce qui nous a été proposé", détaille Vanina Giannini, professeur de cuisine à Sainte-Elisabeth et membre du jury de ce concours interlycées, aux côtés

de deux autres chefs.

Le chou-fleur violet mixé, assaisonné avec du curcuma et de l'ail, accompagnait le poulet poché proposé, notamment, par les élèves de La Cadenelle. Cette idée est sortie tout droit de l'imagination de Quentin, Aurélien et Timoé. "On a essayé d'apporter du goût sur nos trois préparations et surtout, nous avons essayé de nous concentrer sur le dressage car c'est un point essentiel, commente Aurélien. Et puis c'est toujours intéressant de tra-

vailer dans des cuisines que l'on ne connaît pas, ça nous change".

Alexis, Maxime et Kevin, des candidats plus aguerris, ont, de leur côté, proposé au jury du poulet fumé, rôti ou en ravioles. Et, au final, le résultat importe peu. "C'était l'exercice pratique qui était important", souligne l'un des professeurs. Un concours de ce type est également envisagé pour les élèves apprenant le service, le mois prochain.

R.S.