

Un concours culinaire met en avant le savoir-faire des classes de Segpa



Au total, douze élèves ont participé à ce challenge culinaire. Ce dernier pourrait bien être reconduit l'année prochaine avec, « pourquoi pas » des classes d'autres établissements.

Photos Nikita Hoffmann

NORMANDIE. Arrêté en 2012, le Trophée des saveurs océaniques revient au goût du jour. Ce mardi, des élèves de Segpa des collèges de Normandie et de Kouitio ont mis à l'épreuve leurs compétences culinaires, devant quatorze jurés.

Mardi 15 novembre, 11h15. L'agitation est à son comble, dans les cuisines du collège de Normandie. Pendant que certains élèves finissent de dresser leurs plats, d'autres s'activent au nettoyage des plans de travail et des ustensiles. D'ici quelques minutes, le concours culinaire du Trophée des saveurs océaniques débutera, mettant en concurrence les élèves de 3^e

de Segpa option « Hygiène-alimentation-services » du collège de Normandie et ceux du collège de Kouitio.

Non noté, ce « petit événement sympa de fin d'année » autrefois organisé pour les classes de CAP, de 2004 à 2012, se veut avant tout ludique. « C'est une façon de mettre en valeur les compétences du socle commun acquises par les élèves. C'est un moment festif, autant pour eux que

pour les professeurs », explique Stéphane Catherine, directeur adjoint en charge de la Segpa du collège de Normandie. Placé en binôme avec un enseignant, chaque élève est censé présenter une entrée, un plat ou un dessert de son choix, à un jury de quatorze personnes. Afin de partager les deux équipes, plusieurs critères sont mis en avant, comme la présentation générale du plat, l'utilisation

des produits locaux, ainsi que l'harmonie des saveurs et textures. De leur côté, Emmanuel et sa professeure ont conçu une « crème brûlée estivale » à la crevette. Un plat qui sera présenté comme entrée, à la suite d'un « tartare de crevettes aux saveurs exotiques », réalisé par l'équipe adverse. « Ça va vraiment pas être simple de choisir », glisse l'un des jurés, le regard fixé sur sa grille de notation.

« QUELQUE CHOSE À REPRODUIRE »

Outre les élèves placés en cuisine, d'autres assurent également le service. « On est un peu stressés mais ça va, on a l'habitude de recevoir du monde », partagent Mickaëla et Adam, élèves au collège de Kouitio. Du côté des invités, l'expérience semble avoir fait l'unanimité. « Ce que j'ai apprécié, c'est le fait qu'ils aient mis en valeur les produits locaux, partage Pételo Sao, venu en tant que représentant de la province Sud. Ce concours est une très bonne expérience, ça valorise le travail des élèves de Segpa, qui n'est pas toujours mis en avant alors qu'ils font un travail formidable. C'est quelque chose à reproduire dans les autres établissements. »

Nikita Hoffmann



Gagnante, l'équipe du collège de Normandie a remporté le Trophée des saveurs, réalisé par les élèves de la section métallierie du collège de Boulari. Chacun des élèves des deux équipes a reçu deux places de cinéma et une clé USB.



À l'annonce des résultats, la « crème brûlée estivale et sa mignardise du jardin », réalisé par Emmanuel et l'enseignante Corinne Philippe, a été désigné comme le plat le plus apprécié par les convives.



Bun bo à la crevette du pays, cheesecake exotique de Sarraméa, igname façon crème anglaise... Tout en prenant soin d'utiliser des produits locaux, les élèves ont su faire preuve d'originalité dans la conception de leurs plats.



Le jury était composé de personnels de l'éducation ainsi que de personnalités de la ville et de la province Sud.