

Bienvenue en cuisine !



La table est prête - les invités ne vont pas tarder !

L'atelier Hygiène, Alimentation, Service de la Ségpa (section d'enseignement général et professionnel adapté) du collège Beg-Avel a mis les petits plats dans les grands, vendredi. Aux fourneaux, Jean-Claude Spégnane, grand chef cuisinier à la pédagogie affirmée.

Les sept élèves de l'atelier regardent certes le téléviseur mais n'adorent guère « Cauchemar en cuisine », qui diffuse régulièrement M6 ! « Non, nous ne grillons que ce qui se passe bien. Ici, aujourd'hui, c'est super. On est plutôt dans "Bienvenue en cuisine", soit tout le contraire », a ironisé Mélissa, faisant référence au nom de l'établissement où officie un maître Jean-Claude Spégnane, à Roudouallec (56). L'ambiance était décontractée, voire joyeuse, auprès des fourneaux, même si la journée avait débuté par l'inévitable corvée de pluches. Mais personne ne s'en est plaint. « J'ai un public très jeune, réceptif et motivé. Ils travaillent tous vite et bien. J'en suis très content même si parfois, ils parlent beaucoup », a reconnu le chef cuisinier. Habités comme des professionnels, Mélissa, Lucie, Coline, Johanna, Inès, Mélanie et Romain (son garçon du groupe) ont accueilli les élèves du chef.



Jean-Claude Spégnane, chef cuisinier, entouré de ses élèves, Lucie et Romain (en arrière-plan).

« C'est le métier que je veux exercer plus tard »

La préparation du repas de midi avait commencé à 8 h. Professeur responsable de l'atelier, Carole L'Houez avait jugé nécessaire de confronter ses élèves à un professionnel. « Ils ont besoin de modèles. Il est important qu'ils entendent le témoignage de quelqu'un qui cuisine tous les jours. Qu'ils le voient au travail. C'est tout l'intérêt de la rencontre », a-t-elle précisé. D'autant que certains, telle Coline, s'apprêtaient à suivre une formation débouchant sur un CAP d'agent polyvalent de restauration. « Je finalise cette formation dès l'an prochain à Rosbroere. C'est le métier que je veux exercer plus tard. C'est bien qu'au-

jourd'hui je prends énormément de plaisir à préparer le repas de midi qu'on va servir aux professeurs », a-t-elle indiqué.

Un menu royal

Velouté de courge butternut bigarré d'éclats de châtaigne en entrée, suprême de fruits de mer, fondue de légumes d'hiver et sauce citron ciboulette en plat de résistance, le corps enseignant a apprécié. Les élèves cuisiniers également. D'autant que le dessert était constitué d'un fondant au chocolat, de crème anglaise et d'un coulis de fruits rouges. Et avant de sortir de table, les heureux invités ont eu droit à un café accompagné de toultes au goût de cacahu ! Un menu royal et quelque sorte