

## Avis aux amateurs de cuisine du Lycée Jean Rostand !



Vous connaissez tous « TOP CHEF » ou encore « LE MEILLEUR PATISSIER » ... mais l'idée de pouvoir y participer ne vous a-t-elle jamais fait saliver ? Je suis sûr que si !

A mes plus grands regrets, je ne pourrais pas réaliser votre rêve, mais simplement vous informer que les élèves du BTS diététique du Lycée ont pu faire l'expérience pour vous.

L'équipe pédagogique, en collaboration avec le chef cuisinier du restaurant scolaire du lycée M. Humbert, a organisé un concours du nom de « TIP TOP CHEF » dans les cuisines pédagogiques du bâtiment V en ces jeudi et vendredi 24 et 25 mars derniers.

Le thème était le suivant : « Le développement durable dans l'assiette ». Les candidats se sont vus dans l'obligation de mettre en avant des ingrédients choisis pour leur adéquation avec ce thème : les **épinards** et/ou la **betterave** ainsi que la **pomme**.

Les élèves de diététique après avoir visité les cuisines et participé par binôme tous les vendredis à l'élaboration des repas du restaurant scolaire, ont planché sur des recettes originales.

En équipe de 2 ou en solo, le temps imparti pour la préparation était de 3h. Un jury composé de professeurs et du chef cuisto (au moins aussi intimidant que notre cher ETCHEBEST) a pu déguster et noter chaque plat (saveurs, respect du thème, présentation, technicité, ...).

Je ne vous le cacherai pas, pour certains, l'expérience a pu avoir des airs de « CHAUCHEMAR EN CUISINE ».



Mais pas d'inquiétudes, d'autres candidats ont bluffé le jury !

C'est le cas de nos 2 équipes gagnantes :

Julia et Chloé avec leurs « Croustich'pinard » (Samossas chèvre épinard et sauce moutarde miel) et leur pomme surprise (pomme dans son feuilletage qui, à la dégustation, dévoile une surprise qui restera pour nous un mystère !). Du suspense, une bonne sauce et du croustillant à tout va ... les papilles du jury ont craquées pour ces plats.



Mais aussi de Bénédicte et Justine qui nous ont proposé deux plats d'une qualité visuelle et gustative hors normes !

Leurs « Betteravioles » (j'ai vraiment besoin d'expliquer le jeu de mot ?) au fromage frais accompagnées de pamplemousse se démarquent par leur originalité, et leur « Big Ma'pple » un hamburger sucré à base de « brioche perdue », compote de pomme, caramel beurre salé et chantilly, aurait clairement sa place au MacD ... dans un restaurant étoilé !



Bref, l'ensemble de la promotion a passé un moment mémorable (et je ne vous parle pas des profs qui ont goûté plus d'une vingtaine de plats). Pour cela, nous les remercions de tout cœur, ainsi que notre chef cuisto et espérons avoir motivé certains d'entre vous à reprendre le chemin des fourneaux !

D'ailleurs, le développement durable, tu te souviens de ce que c'est ?

Le concept pourrait se résumer en une phrase : « un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs ».

Ce schéma te parlera probablement plus :



Ce concours est donc vecteur d'un message fort : Tu as toi aussi ton rôle à jouer dans les années à venir pour garantir à tes semblables une vie meilleure.

Pour finir sur une touche poétique, *Antoine de Saint-Exupéry* disait : « Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants ».

Bonne journée !

*Clément MARTZ étudiant en BTS diététique*

*sous l'égide de Mme MARCHETTI professeur en activités technologiques d'alimentation*