

Concours de cuisine : les collégiennes de Pantin vont défendre la France à Montréal



Le 20 mai dernier, Peilda, Mafouné et Binta, scolarisées au collège Jean-Jaurès de Pantin, ont remporté la finale nationale des brigades culinaires. Ce samedi 21 juin, elles s'envoleront à Montréal pour tenter de remporter le trophée mondial. Plongée en cuisine, lors de leur ultime session d'entraînement aux côtés de la cheffe Niki Kopcke.

Éduquer et initier les élèves à la cuisine dans un contexte où la mauvaise alimentation devient un enjeu de santé publique, tel est l'objectif du programme de la Tablee des Chefs. Pour Peilda, Mafouné et Binta, le défi est réussi.

"A la base, je m'alimentais pas très bien. C'était plus fast-food, etc.", confie Mafouné, fière d'avoir changé ses habitudes alimentaires. "Je déteste absolument chaque légume. Je ne mange aucun légume", assume Peilda, qui parvient désormais à en manger certains. Quant à Binta, elle a tout simplement découvert la cuisine, avouant ne jamais concocter de plat à la maison. Rien n'était donc gagné d'avance pour les trois élèves, plutôt adeptes du fast-food.

Au fil des dix séances d'entraînement, pourtant, avec les conseils de la cheffe bénévole Niki Kopcke et un carnet de recettes pour explorer les associations de saveurs et découvrir des techniques, elles ont appris. Petit à petit, elles ont réussi à créer un plat de toute pièce, à partir d'une consigne imposée : intégrer au moins deux légumes. Jusqu'à remporter le Concours national des Brigades culinaires le 20 mai dernier, au stade Charléty, face à sept autres brigades.

Ce 5 juin, les jeunes filles sont de retour aux fourneaux, pour une ultime préparation coachée. Au menu : purée de patate douce et lait de coco, cromesquis comté-épinards, beignets de courgette, pickles de carotte et chips d'épluchures.



Séance de dressage des assiettes

Le diable se cache dans les détails

Leur coach, qui ne pourra pas les épauler durant la finale au Québec, a décidé de mettre l'accent sur le dressage de l'assiette, un détail qui peut faire toute la différence, pour le meilleur comme pour le pire. *"Ça c'est ma vision, moi je veux voir votre vision"*, lance-t-elle aux trois collégiennes. Reliefs, couleurs... les Pantinoises s'appliquent, à la manière des grands chefs.

Leur donner les clefs pour laisser parler leur créativité, c'était tout l'objectif de la pédagogie qu'a mis en place Niki Kopcke. Pour elle, la cuisine est un moyen de se découvrir et s'exprimer. *"Elles sont en train de se trouver et c'est bien de valoriser le fait qu'elles aient des opinions, des avis, des goûts particuliers"*, insiste-t-elle. *"On ajoute notre touche, notre imagination. C'est nous-mêmes qui imaginons les plats"*, abonde Peilda.



Chaque geste est chronométré, pour se préparer à la finale.

Bien plus qu'une compétition culinaire

Le proviseur du collège, Yamin Horsch, est venu encourager ses élèves pour l'occasion, impressionné par les progrès accomplis. *"L'option cuisine, au même titre que d'autres initiatives comme Jaurès à vélo qui allie défi sportif et sensibilisation au développement durable, permet aux élèves d'apprendre autrement, par l'intermédiaire de projets concrets",* encourage-t-il.

"Dans tous les cas, on a gagné, sourit Peilda. Même si on ne gagne pas au Canada, je me dis que c'est pas grave, j'ai gagné une expérience, et des nouvelles recettes."