



Un challenge culinaire inédit dans les cuisines du lycée polyvalent des Métiers de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et des Tourisimes, à Argelès sur Mer (66)

Extrait du journal L'Indépendant du 25 septembre 2017 :

GASTRONOMIE. Des résidents de maisons de retraite, des handicapés et des élèves en concours...

La pression était à son comble pour les huit équipes qui ont participé à ce premier concours intergénérationnel du genre. Du jamais vu dans les cuisines du lycée Bourquin, rendu possible par l'engagement des personnels des établissements mais aussi d'un professeur de cuisine expert, Antoine Dias Ramalho qui a déployé les grands moyens, soutenu par la direction de l'établissement.

1er challenge Culinaire Aînés hand co

Ce concours nommé « Cuisin'aînés hand co » a donc rassemblé huit binômes, composés de résidents de structures adaptées ou handicapés, d'un coach, et des élèves en qualité de commis. Comme l'explique Marie-Michèle Matas, directrice de l'Ehpad de Saint-laurent-de-la-Salanque : « Chaque établissement a sélectionné deux candidats, parmi ses usagers, pour cette finale. Dix-huit étaient ainsi en cuisine évoluant en binôme. Chaque équipe a réalisé une recette personnalisée et originale pour six personnes en deux heures qui ne comportait ni viande ou volaille, ni poisson. » Et les résultats ont été au-delà des espérances, récompensant les entraînements préalables. Pour le professeur : « C'est une image intergénérationnelle très positive qui a été offerte. Un joli moment de partage, dans un esprit festif avec la transmission des valeurs. Les élèves ont aussi cotoyé des personnes différentes, ceci a entraîné une considération et de la solidarité. » Même constat pour Lydia Morscheidt, directrice et représentante de l'association Estagly : « Les élèves, par le biais de ce challenge, ont ainsi rencontré au plus près le monde du handicap et du grand âge. Chacun a pu montrer et démontrer son savoir-faire. »

Esprit festif et un très bon niveau

Cette première édition qui a donc impliquée neuf structures du secteur médicosocial (quatre maisons de retraite, deux établissements pour personnes handicapées, deux associations d'aide à domicile et une association de soins infirmiers à domicile), a parfaitement rempli sa mission. En développant des activités au bénéfices de ses publics, comme le sont aussi les Olympiades, ce challenge a aussi permis de découvrir un nouvel environnement : « Nous accueillons des personnes dépendantes. Les repas, et tout ce qui entoure la gastronomie, ont une signification particulière pour ces bénéficiaires, c'est pourquoi une rencontre autour du bien manger, bien présenté avec de bonnes recettes, était intéressante. » Si tous les participants ont été honorés, il n'empêche que le jury composé de spécialiste a été bluffé par la qualité et l'originalité des plats élaborés. Les meilleurs ont remporté de magnifiques lots offerts par des chefs prestigieux (Gilles Bascou à Clara, Fabrice Dubos à La Llagone, Pierre-Louis Marin à Montner : repas dans leur restaurants) et des partenaires séduits par ce concept (Olivier Bajard MOF Pâtissier et Pascal Borrell , chocolats et livres dédicacés, ...). Un challenge très réussi qui devrait être reconduit l'an prochain et élargi à de nouveaux établissements.



Consignes au jury production dans le sérieux et la bonne humeur quelques minutes avant le début du challenge Aînés Hand Co 2017.



La cuisson de la compote de rhubarbe sous l'œil bienveillant de la commis 1^{ère} année BTS hôtellerie...



L'équipe Vainqueur du 1^{er} Challenge Culinaire Aînés Hand. Co.au moment du dressage des assiettes « Délice du Ruban d'Argent »(Figues catalanes, rhubarbe , miel, chantilly,...) .



Mme Olympe Mestres et Mme Joséphine Sibieude ont remporté le 1^{er} Challenge Culinaire Aînés Hand.Co., coachées par Mme Monique Pla (et aidées par un commis en classe 1^{ère} années BTS hôtellerie). Cette équipe représente l'EHPAD Résidence Le Ruban d'Argent 66380 PIA.



Une équipe au complet avec un des membres du jury production le chef Fabrice Dubos de La Llagone(66) et le commis en formation BTS hôtellerie.





Du partage, du respect, de la solidarité et de la fraternité, ce Challenge Culinaire Aînés Hand.Co. a été une très belle réussite, ces sourires pour preuve... !





Un poste aménagé pour deux personnes « en situation de handicap », le commis assiste l'équipe en effectuant des tâches qui leur sont difficiles à réaliser.



Les membres du jury production contrôlent et évaluent les fiches recettes des candidats.



Les résultats étant très serrés après la production, ce sont les évaluations du goût et de la présentation attribuées par le jury dégustation composé de 6 personnalités (les deux proviseurs adjoints du lycée, les présidents des boulangers/pâtisseries et deux professeurs de restaurant) qui ont permis de départager les équipes.



Antoine DIAS RAMALHO Professeur de Techniques Culinaires



FÊTE DE LA GASTRONOMIE
22 23 24
SEPTEMBRE 2017

