

# Quand des apprentis cuistots invitent les Restos du Cœur à Paul Gauthier

C'était une grande première au collège Paul Gauthier. Six élèves de SEGPA (section d'enseignement général et professionnel adapté) ont mis la main à la pâte dans la grande cuisine de l'établissement, réservée à cet enseignement. Filet hygiénique pour couvrir les cheveux, grande blouse et gants, ils étaient à pied d'œuvre dès "potron-minet" (enfin... presque) afin de préparer un repas très spécial. Car leurs convives n'étaient autres que cinq délégués des Restos du Cœur cavares, sa responsable locale Kathy Solère en tête, ainsi que le proviseur Lionel Nègre, entouré de son équipe rapprochée!

Certes, leur professeur, Jean-Marc Molinier, les houspillait un peu afin que la réception soit parfaite et que tout soit prêt à temps, mais la motivation était bien là. Au menu: filet de poisson à l'indienne au curry, huile de coco et gingembre; croquettes de pommes de terre accompagnées de riz madras et, en guise de dessert, tarte aux poires "bourdaloue" au chocolat. Un vrai régal.

"À travers cette manifestation" indiquait l'expérimenté J.M. Molinier, "il s'agit de donner le sens de l'organisation, de la méthodologie aux élèves. La mémorisation des consignes et le travail au service de la collectivité sont également importants. En fait, il s'agit d'un prétexte pour aborder aussi de façon concrète des notions mathématiques telles que les volumes, les



Responsables et bénévoles des "Restos du Cœur" ont été accueillis à bras ouverts au collège Paul-Gauthier.

/PHOTOS F.V.

mesures et même l'informatique (traitement de texte pour lister les ingrédients)"

Bien sûr, la plupart de ces cuistots d'un jour n'en feront probablement pas leur métier. À moins que les félicitations des invités, ravis de cet échange culinaire, ne suscitent de vraies vocations? D'ailleurs, on parlait déjà en coulisses, de renouveler ce genre d'opération...

F.V.



Les jeunes cuistots ont mis les petits plats dans les grands avant de recevoir leurs invités.