

En cuisine, ces jeunes se sont débrouillés comme des chefs

Hier, à Schiltigheim, était organisée la sixième édition d'un concours de cuisine destiné à des jeunes présentant des troubles mentaux, auditifs ou comportementaux. Parmi les jurés figurait l'étoilé de Riedisheim Jean-Marc Kieny.



Peut-être le moment le plus difficile pour les candidats : la présentation aux jurés, parmi lesquels figure le chef étoilé Jean-Marc Kieny de Riedisheim. Ici, Mohamed présente une recette de crêpes aux châtaignes et confit de canard, inspirées de Bocuse. Il a obtenu le 3 e prix.

Photos Dominique Gutekunst

Dix candidats étaient annoncés pour cette sixième édition. Deux ont finalement fait défaut, dont la représentante de l'IMPro (Institut médico-professionnel) d'Ingwiller. « Elle avait pourtant répété sa recette au moins 20 fois !, raconte le directeur de cet établissement, Emmanuel Bour, Mais au moment de venir, elle s'est bloquée... » L'épreuve consiste d'abord à se dépasser ; et se dépasser, c'est dépasser ses peurs.

Ce mardi matin, huit candidats, âgés entre 1 et 20 ans, sont donc en lice dans les locaux du lycée professionnel Aristide-Briand de Schiltigheim. Ils sont issus d'autant d'établissement du Bas-Rhin, six IMPro, un Itep (Institut thérapeutique, éducatif et pédagogique) et un pôle sensoriel.

« De belles idées... »

Ils sont censés présenter des déficiences mentales, auditives ou des troubles comportementaux. Mais, dans la cuisine pédagogique, ils se comportent vite, malgré le stress, comme de vrais chefs. Ils revêtent des blouses blanches brodées à leur nom. Et chacun dispose d'un commis : c'est un élève du lycée mis à leur service pour la préparation des aliments.

Ils ont aussi droit, devant les fourneaux, à la présence d'un éducateur ou d'une éducatrice. « Mais on ne doit pas intervenir dans la préparation », précise Violette, qui accompagne Sophie, de l'IMPro de la Ganzau, à Strasbourg. On agit plus en soutien psychologique... » « Ces éducateurs sont aussi là pour donner des indications », ajoute Emmanuel Bour. Les niveaux sont très divers, et certains candidats ne savent même pas lire... »

Le concours commence à 9 h 30. Il s'achèvera très précisément deux heures plus tard. Après les fruits, les chocolats, les pâtes ou le saumon, les crêpes sont au menu de cette édition 2014. Sur les plans de travail apparaissent champignons, fruits, oignons, jambon... Très vite, les premières odeurs viennent chatouiller les narines des six jurés, qui circulent parmi les candidats.

Ils représentent l'Éducation nationale, l'Agence régionale de santé, la société fournissant les blouses de cuistots... Figurent aussi, dans ce panel, Christine Hart, journaliste gastronomique, retraitée de L'Alsace, et Jean-Marc Kieny, titulaire d'une étoile Michelin dans son restaurant « La Poste » de Riedisheim. « Regardez la relation entre les élèves et les candidats », fait remarquer le chef haut-rhinois. Les lycéens sont attentionnés, prévenants... Entre eux, ils ne sont pas sans doute pas aussi gentils ! » Et le niveau ? « Il me semble très convenable : il y a de la réflexion, de belles idées... »

Les crêpes sont arrangées façon nems, beignets ou mille-feuilles. À partir de 11 h 30, les candidats affrontent une nouvelle épreuve, peut-être la plus difficile : la présentation de leurs assiettes aux jurés attablés.

« Le but d'un tel concours, c'est de générer de l'estime de soi, de la confiance, et de mettre en avant des compétences pas forcément visibles au premier abord », rappelle Emmanuel Bour. « Et c'est aussi d'améliorer leurs chances d'admission dans un Ésat (établissement et service d'aide par le travail), voire d'obtenir un emploi en milieu ordinaire », précise Yves Alberti, directeur de l'IMPro de la Ganzau et président du G14, réseau d'établissements à l'origine de ce concours (voir ci-dessous). Même en Ésat, les contraintes deviennent de plus en plus importantes : il y a une obligation de résultat, de rendement, de polyvalence... »

« Estime de soi »

Le premier prix est revenu à Samantha, une jeune malentendante d'à peine 14 ans de Strasbourg-Neuhof. Elle a non seulement cuisiné des mille-feuilles de crêpes à la crème de citron, mais elle les a présentés sur des assiettes de sa création, qu'elle a réalisées dans son institut. Le chef de Riedisheim a été séduit par le contenant autant que par le contenu : il lui en a aussitôt commandé une douzaine d'exemplaires pour son restaurant ! « Et je sais déjà quels plats je mettrais dedans... »

LE PALMARES Le premier prix est revenu à Samantha Sheid, du pôle sensoriel Association Adèle -de-Glaubitz à Strasbourg-Neuhof ; elle a gagné une tablette numérique. Christophe Schellinger, de l'IME Cottolengo d'Epfig, a obtenu le deuxième prix, et Mohamed Kouas, de l'IMPro de Bischheim, le troisième prix.