

> Toute l'actualité du grand ouest > Redon - mercredi 13 mars 2013

« Ben quand on sera étudiants, on ira chez Mc Do ! » - Redon

mercredi 13 mars 2013



Pour la plupart de ces élèves de Terminale, la rentrée prochaine sera synonyme d'indépendance. Une liberté qui engendre des contraintes. Lundi, un chef cuisinier est venu les sensibiliser à la cuisine.

Reportage

Opération fourneaux pour la vingtaine d'élèves de Terminale S de Saint-Sauveur. Sous les ordres de Christophe Carré, chef cuisinier au Sabot gourmand, à Pipriac, ils réalisent depuis 8 h 30 ce lundi matin, une entrée, un plat et un dessert. Un menu concocté à partir de produits locaux de saison, pour la modique somme de 4,22 € par personne. Au programme, chou-fleur façon grecque, poulet de Janzé et carottes fanes nature, puis mousse au chocolat (sans oeufs).

10 h 30. Valentin, 17 ans, se débat avec un poulet entier. Avec son couteau à dents, il le découpe péniblement, les bras tendus devant lui. « Chez moi, je ne fais jamais à manger, lâche-t-il. Comment je ferai l'année prochaine ? Ben, j'irai au Mc Do. Et puis on amènera avec nous les plats cuisinés par maman le week-end. » Des remarques qui se répètent dans les bouches de ces élèves qui aspirent à l'indépendance, mais pas forcément à toutes les contraintes qui l'accompagnent.

« Aucune expérience de la cuisine »

Il y a quelques semaines, ces mêmes élèves ont fait le marché, dans le cadre de leurs cours de Sciences de la vie et de la terre. Leur enseignante, Typhaine Elnivent, profite du programme lié aux plantes domestiques pour sensibiliser les jeunes aux produits locaux et de saison. « Pour la première fois, cette année, nous avons souhaité pousser plus loin en faisant appel à Christophe Carré. Nous nous sommes rendu compte que ces jeunes, qui vivront pour beaucoup seuls l'an prochain, n'avaient quasiment aucune expérience en matière de cuisine. »

Alors que les carottes sont à cuire, Christophe Carré passe parmi les groupes d'élèves. « C'est vrai que je suis toujours surpris de voir que les gens, jeunes ou non, cuisinent si peu, admet le chef cuisinier. L'argument du manque de temps est trop facile : se cuisiner un bon petit plat met autant de temps que d'aller dans un fast-food, se faire servir et manger ! »

Chez ces jeunes, pris entre l'adolescence et l'âge adulte, l'envie de voler de leurs propres ailes se fait ressentir. Mais les impératifs de l'indépendance les dépassent encore. Comme cette élève qui assure vouloir prendre un appartement mais « pas trop loin de la maison, pour rentrer le week-end faire le linge ». En tout cas, ces jeunes auront appris des notions de cuisine. Et pourront épater leurs amis étudiants avec une mousse au chocolat et des légumes bien préparés.

Kate STENT.

