



Aventure gustative

Description

Fin juin, PrÃ© en Caux, dispositif portÃ© par lâ€™association Emergence-s, a organisÃ© un concours pour les participants Ã ses ateliers cuisine. Parmi les membres du jury ayant Ã dÃ©partager les meilleurs cuistots, il y avait Martine.

Par Martine Lelait

De retour de vacances, jâ€™Ã©pluchais les quelque 250 mails qui mâ€™attendaient quand je tombai sur un message qui sortait tout Ã fait de lâ€™ordinaire et par la mÃªme occasion je tombai des nues : jâ€™Ã©tais invitÃ©e Ã faire partie du jury dâ€™un concours de cuisine !

Quâ€™avais-je bien pu faire pour mÃ©riter cela, moi qui ne regarde jamais les Ã©missions culinaires Ã la tÃ©lÃ©vision et qui me refuse, par principe, Ã noter les restaurants dans lesquels je vais manger ?

Est-ce Ã dire que mon bon coup de fourchette et ma gourmandise mâ€™auraient prÃ©cÃ©dÃ©e auprÃ©s des instances invitantes ? Toujours est-il que, Curieuse AÃ©nÃ©e que je suis, je dÃ©cidai dâ€™accepter cette bien curieuse invitation, nÃ©gociant mÃªme avec ma dentiste un report de date pour me libÃ©rer ledit midi.

Ce fut une expÃ©rience tout Ã fait intÃ©ressante, initiÃ©e par PrÃ©v en Caux, dispositif portÃ© par lâ€™association Emergence-s et qui a vocation Ã promouvoir des actions de prÃ©vention santÃ©. Il sâ€™agissait en effet dâ€™aller goÃ»ter les plats rÃ©alisÃ©s par les rÃ©sidents de foyers dâ€™hÃ©bergement, de structures de soins, des usagers dâ€™un centre social, qui sâ€™Ã©taient rÃ©unis une fois par mois depuis le dÃ©but de lâ€™annÃ©e dans le cadre dâ€™ateliers cuisine.

Ce midi de juin ensoleillÃ©, ils Ã©taient rÃ©unis en cinq Ã©quipes dotÃ©es des mÃªmes ingrÃ©dients avec lâ€™accÃ©s Ã une base dâ€™Ã©picerie commune. A noter que câ€™est le chantier dâ€™insertion maraÃ»chage bio des Tilleuls qui avait fourni les paniers de lÃ©gumes et les fraises pour les desserts. Chaque Ã©quipe avait Ã prÃ©parer une entrÃ©e, un plat et un dessert, le tout en cinq exemplaires puisque nous Ã©tions cinq tables de jury composÃ©es chacune de quatre personnes qui allaient se sÃ©parer en quatre chacune des cinq entrÃ©es, chacun des cinq plats et chacun des

cing desserts, de manière à tout pouvoir goûter et déterminer lequel méritait, à nos yeux et à nos papilles, la palme de la meilleure présentation et de la meilleure saveur.

Je me suis retrouvée à table avec une travailleuse sociale, un médecin généraliste et une diététicienne. Moment sympathique d'échanges, mais à combien ardu, quand il s'agit de dépasser les concurrents. Certains avaient vraiment fait preuve d'imagination dans l'appellation de leur plat, d'autres dans la présentation, d'autres encore dans les mélanges surprenants.

Au final, les cinq équipes ont été récompensées par les nombreux prix : prix de la meilleure entrée, prix du meilleur plat, prix du meilleur dessert, prix de la meilleure présentation et le prix du coup de cœur du jury !

Une belle initiative qui continuera, je n'en doute pas, de porter ses fruits pour les participants.

Categorie

1. Reportages

date créée
22/08/2023