

CONCOURS. Tous égaux derrière les fourneaux

La confrérie du hareng et de la coquille Saint-Jacques a organisé la 11^e édition de son concours pour les personnes en situation de handicap. Il a été remporté par Olivier Gobourg, de l'Atelier du Ravelin.

Effervescence dans les cuisines du CFA de la chambre des métiers à Rouxmesnil-Bouteilles, ce mercredi 11 mars. Les apprentis de l'établissement ont laissé leur place derrière les fourneaux à des cuisiniers d'un jour bien étonnants. Il s'agit des concurrents de la 11^e édition du concours de la coquille Saint-Jacques pour personnes en situation de handicap, organisé par la confrérie du hareng et de la coquille Saint-Jacques de Dieppe.

Des cuisiniers étonnants, car ce n'est pas leur métier et pourtant, ils arrivent à sortir

des assiettes dignes de grands restaurants. Rien que les énoncés des plats faisaient saliver : salade de noix de Saint-Jacques, endive, mangue et chorizo, ou bien coquilles Saint-Jacques au caviar dieppois, ou encore Saint-Jacques acidulées et leur douceur italienne.

Les 11 participants, issus de différentes structures de la région comme l'Atelier du jour du Ravelin, l'IME d'Arques-la-Bataille ou le Foyer de vie de la Côte d'Albâtre à Saint-Valery-en-Caux, ont travaillé en amont sur leur recette. Le but : connaître tous les gestes à réaliser le jour

J, le tout avec l'aide de leur éducateur. Et épater les membres du jury comme chaque année.

La première place pour Olivier Gobourg

Olivier Gobourg de l'Atelier du Ravelin, le grand gagnant du jour, a travaillé avec Patricia Lefebvre, son éducatrice. Ensemble, ils ont répété à plusieurs reprises et mis en photos la recette à réaliser pour surprendre les gourmands : noix de Saint-Jacques sur son lit de caramel d'orange. Il a aussi reçu comme les candidats les conseils avisés de Christian Dujardin, le

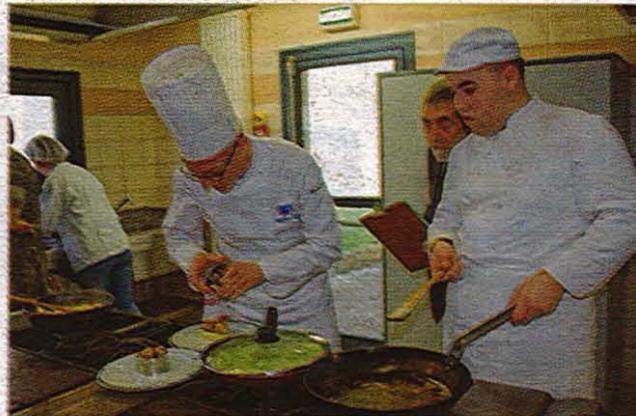
président du jury, cuisinier à Paris à l'Hôtel de Pomereu. Celui-ci a pris visiblement un réel plaisir à venir épauler les concurrents et leur transmettre son expérience.

Ernest Vitenet, professeur de cuisine au lycée hôtelier du Tréport était également présent pour superviser le concours. Il a trouvé que les cuisiniers présentaient de belles surprises dans leurs assiettes. Ce que les trois membres du jury : Francis Chéron, Henri Divernet et Guy Benard, professionnels de la pâtisserie et de la restauration n'ont pu que confirmer.

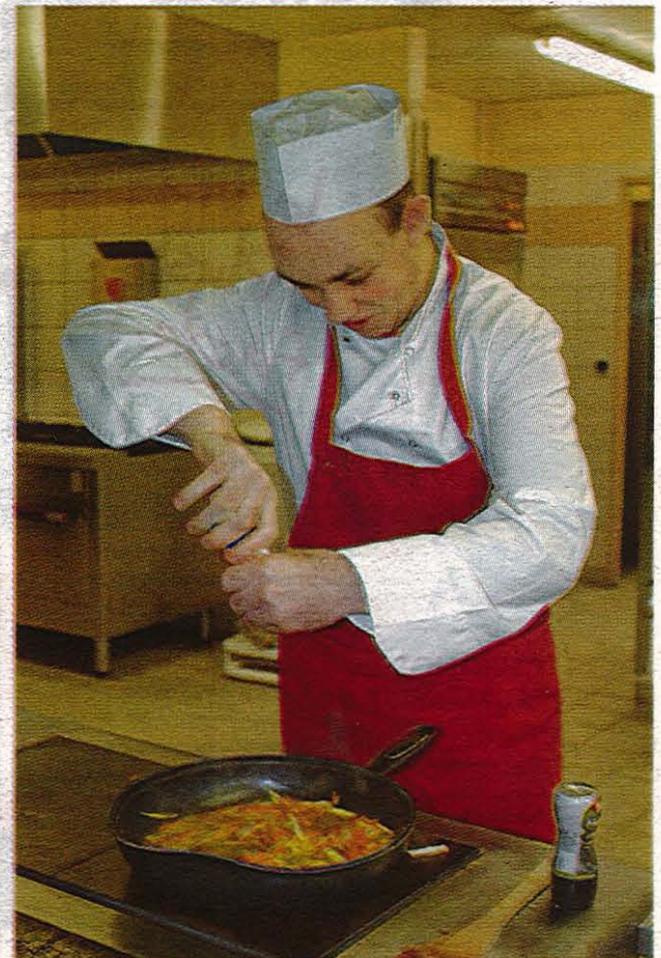
V.W.



Francis Chéron, Henri Divernet et Guy Benard composaient le jury, sous l'œil attentif de Christian Dujardin (deuxième en partant de la gauche), venu coacher les cuisiniers.



Christian Dujardin, chef à Paris à l'Hôtel de Pomereu, sensible à la question du handicap, est venu donner de précieux conseils à ces cuisiniers d'un jour.



Olivier Gobourg de l'Atelier du Ravelin a décroché la première place avec ses noix de Saint-Jacques sur lit de caramel d'orange.