

<https://sbssa.ac-normandie.fr/?1er-prix-a-la-finale-nationale-du-concours-culinaire-de-La-Tablee-des-Chefs>



SBSSA  
Sciences Biologiques et Sciences  
Sociales Appliquées



# 1er prix à la finale nationale du concours culinaire de La Tablee des Chefs pour le collège André Malraux de Granville



Date de mise en ligne : mardi 13 juin 2023

- Partager -

---

Copyright © Sciences biologiques et sciences sociales appliquées - Tous droits réservés

---

Les élèves de la section professionnelle H.A.S (Hygiène Alimentation et Services) du collège André Malraux de Granville, ont participé pour la deuxième année consécutive, aux brigades culinaires organisées par l'association La Tablée des Chefs.

Les brigades culinaires sont au programme d'éducation culinaire dont l'objectif est d'aider les élèves à apprendre les techniques de bases de la cuisine éthique. Elles permettent une ouverture au monde et des découvertes gustatives tout en cuisinant des produits de saisons, locaux et cherchent à éviter le gaspillage alimentaire.

En partenariat avec le restaurant Edulis, les élèves ont pu pendant 10 séances bénéficier des conseils du chef Jonathan DATIN.

Ceci leur a permis d'être sélectionnés pour la finale nationale qui a eu lieu à Paris, le 7 juin 2023. Les épreuves se déroulaient dans un cadre idyllique, au pied de la Tour Eiffel, sur la péniche Gustave.

Paris à 5h30 du matin, les épreuves ont commencé à 13h. les élèves étaient évalués par des chefs de renom, comme Charles COULOMBEAU, Pierre SANG, Julia SEDEFDJIAN ou Nabil ZEMMOURI. Chloé NABEDIAN, présentatrice de télévision engagée pour le climat, assurait l'animation durant les épreuves.

La brigade de Granville composée d'Adélaïde, Enzo, Clara et Teddy, et coachée par Jonathan DATIN a préparé un plat végétal qui a séduit le jury puisque Granville a été classée première devant les brigades de Bordeaux et Strasbourg.

Ils ont été évalués selon plusieurs critères : le technicité, la présentation, le goût ; la présentation orale de leur recette et le dressage.

Félicités par les membres du jury, nos chefs en devenir ont reçu de nombreux cadeaux et se souviendront longtemps de cette initiative menée par leur professeur Mme ANGOT.

Vendredi 9 juin, c'est au collège Malraux que la fête a continué avec la remise du trophée devant leurs camarades. Une belle façon de terminer l'année scolaire pour ces élèves de 3ème que les enseignants regretteront car "ils étaient très attachants" nous a confié le directeur de la section professionnelle, M LEROY. Le chef du restaurant Edulis, Jonathan DATIN a été remercié pour son investissement et pour la qualité de sa présentation.