

ÉDUCATION

En situation de handicap, Erwan, 18 ans, en finale d'un concours culinaire

À 18 ans, Erwan, élève en dispositif Ulis au lycée Édouard-Herriot, s'est qualifié pour la finale du concours culinaire Cap'Handicook, réservé aux personnes en situation de handicap. Prochaine étape en janvier à Paris.

AUORE CHABAUD

L'un est lycéen en dispositif Ulis à Édouard-Herriot, à Sainte-Savine. L'autre est demandeur d'emploi mais a créé son entreprise de chef à domicile. Unis par la même passion pour la cuisine, Erwan, 18 ans, et Mathieu, deux Auboisiens, viennent de participer à la sélection régionale du concours Cap'Handicook 2024 à Châlons-en-Champagne (Marne), le 30 septembre dernier. Ce concours culinaire, créé en 2019 au sein d'un ESAT en région parisienne, a pour but de mettre en lumière les personnes en situation de handicap, œuvrant en cuisine et en service en salle. « Il a été décidé en 2023 de proposer une nouvelle épreuve. Une personne en situation de handicap en binôme avec un

maître restaurateur doit créer une entrée à partir d'un panier mystère, au sein de l'équipe de l'ESAT (qui réalise le plat et le dessert) dans laquelle elle est incluse », résume Juliette Delaine, conseillère en recrutement chez Cap'Emploi. Il lui fallait donc recruter des candidats pour Cap emploi/France Travail. « J'ai envoyé l'information à tous nos partenaires dont la coordination Ulis du lycée Édouard-Herriot. » S'ils étaient plusieurs sur la ligne de départ, trois (deux en cuisine et un en restauration) ont réussi haut la main leur présélection en visio en juillet pour la finale régionale. « Ce qui a fait la différence pour Erwan, c'est sa spontanéité et son extrême motivation », reconnaît Juliette Delaine. Pourtant, ça n'était pas gagné. Le jeune homme traînait des pieds.

« Il n'a pas confiance en lui mais il a un esprit de compétition », glissent Christine Touffu, coordinatrice Ulis pro au lycée professionnel Édouard-Herriot, et Sonia Craffe, enseignante en biotechnologie. Son amour pour la cuisine a été plus fort. « Ça me stressait. L'idée était de m'améliorer », confie Erwan. Alors, lorsqu'on lui demande s'il se sent à l'aise avec le fait de travailler avec des gens qu'il ne connaît pas, il répond que « c'est comme le lycée, la première fois qu'on rentre, on ne connaît pas mais on s'y habitue ». Suffisant pour convaincre ses interlocuteurs et tenter sa chance. Au menu de son panier surprise : butternut, concombre, fenouil, carottes et échalotes. Avec son maître restaurateur, il a 1 h 30 pour trouver une idée géniale en



Deux candidats auboisiens étaient en lice. C'est Erwan, à droite, qui a décroché sa place pour la finale.

adéquation avec le plat et le dessert réalisés par l'équipe de l'ESAT à laquelle il est rattaché. « On voulait proposer quelque chose de léger, facile à digérer. On a opté pour un velouté de butternut, accompagné de légumes croquants et de son tempura de crevettes. » Si Erwan est stressé, de son côté, Mathieu est plutôt « cool Raoul », comme il dit. En lice, trois équipes dont six candidats individuels, devant élaborer leur recette avec leur maître restaurateur. Une fois passés devant le jury, place aux délibérations avant l'annonce des prix. La médaille de la solidarité pour Mathieu

et son équipe et pour Erwan, le graal en décrochant la place pour la finale nationale le 27 janvier à Paris. « Je n'ai aucune idée de ce qui m'attend mais je suis confiant. Il faut que j'évite de prendre la grosse tête », plaisante le jeune homme, qui s'est jeté dans les bras de sa mère à l'annonce des résultats. Le lycéen sait que rien n'est gagné. « On m'a donné des conseils pour que j'améliore mes dressages. On m'a dit de ne pas sous-estimer mes concurrents. » Son ambition finale étant de devenir cuisinier. Peu importe ce qu'il cuisine, « du moment que c'est bon ». ■

ÉDUCATION

200 collégiens en immersion à l'UTT pour les Cordées de la réussite