



## L'art de cuisiner ouvert à tous avec le concours Cap'Handicook à Châlons-en-Champagne

En cuisine, chaque équipe avait deux heures pour réaliser leur menu complet. - Alméa

Dans le restaurant pédagogique du centre Alméa, à Châlons-en-Champagne, un doux parfum plane dans l'air, faisant saliver les papilles sans avoir les plats sous les yeux. Ces odeurs enivrantes ont eu le temps de s'installer dans la pièce. Depuis 8 heures, trois équipes sont à l'œuvre pour l'étape régionale permettant de sélectionner ceux qui participeront à la finale nationale de Cap'Handicook.

Sur la ligne départ, deux établissements et service d'accompagnement par le travail (Esat) et une entreprise adaptée : l'association ardennaise de formation emploi personnes handicapées (Afeiph) de Fumay (Ardennes) et l'Isle-aux-Bois de Châlons, ainsi que l'entreprise adaptée de Reims, L'Extra, tenante du titre.

Consultez l'actualité en vidéo

Chaque équipe devait concocter un menu complet avec entrée, plat et dessert, et des contraintes. « Pour le plat, elles avaient l'obligation de cuisiner du filet de canette, indique David Lesage, co-créateur du concours avec Nicolas Cadet, tous les deux présents pour cette étape châlonnaise. Pour le reste, ils ont un panier mystère qu'ils découvrent le jour même. Les jeunes des Esat ont un quart d'heure pour découvrir le panier et le reste de l'équipe a un quart d'heure pour réfléchir au menu. » Les ingrédients ne sont pas la seule difficulté.

Les équipes devaient présenter chacun de leurs mets au jury avant la dégustation.

En plus des quatre jeunes d'Esat ou d'entreprise adaptée, les équipes sont composées d'un maître restaurateur, un demandeur de CAP Emploi et un autre de France Travail. « C'est un véritable défi car ils ne se connaissent pas », affirme David Lesage. Il faut donc être créatif, aller vite et se faire confiance, tout en étant efficace et coordonnés. Sur les sept membres de chaque équipe, cinq sont en cuisine et deux sont en salle. « On veut les mettre dans les mêmes conditions que dans un restaurant », glisse David Lesage.

« Ils sont dans un cadre qui les rassure. Ils n'ont pas souvent la chance de travailler. C'est une reconnaissance de leur savoir-faire »

Chacun y va de son originalité pour surprendre le jury de dégustation tandis qu'un jury technique évalue l'autonomie en cuisine, les techniques, l'hygiène. Un jury de salle juge le service allant du dressage de la table à l'annonce des plats ainsi que l'ouverture et le service des boissons. La compétition est palpitante. « Ils sont tous incroyablement passionnés », note Gonzague Peugeot, directeur de L'Extra.

Si chaque plat est décortiqué, jugé par les jurys, l'important réside davantage dans les valeurs portées que dans les résultats. « Cela montre que les personnes en situation de handicap peuvent faire des choses incroyables, confie Gonzague Peugeot. Ils sont dans un cadre qui les rassure. Ils n'ont pas souvent la chance de travailler. C'est une reconnaissance de leur savoir-faire. » Après délibération du jury, L'Extra conserve son titre et représentera une nouvelle fois le Grand Est à la finale nationale de Cap'Handicook. Mais tous ont eu l'occasion de mettre en avant leur talent pour la cuisine. La maîtrise d'un art qui a de quoi faire saliver.