

20/04/2018

Cuisine solidaire : 20 ans d'engagement

Le concours organisé par Sodexo, *Un pour tous, tous pour un*, œuvre depuis 20 ans pour l'inclusion des personnes handicapées. Depuis sa création, cette épreuve culinaire rassemble les acteurs des établissements médico-sociaux autour d'un projet digne des plus grands chefs. Le but est simple : préparer une recette par équipe de trois, avec un chef Sodexo, une personne en situation de handicap et son référent dans l'établissement.

« Les handicaps varient totalement. Parfois ce sont des personnes très autonomes, parfois non. L'important c'est que l'équipe soit soudée. J'ai déjà vu une équipe qui a équipé le fauteuil roulant d'une participante pour qu'elle puisse cuisiner à sa hauteur, c'est super », sourit Aurélie Nicholas, responsable de développement chez Sodexo.

Cette année, l'une des demi-finales s'est déroulée au lycée hôtelier de La Guerche, vendredi 13 avril.

Dix équipes en lice

Dix équipes se sont affrontées durant deux heures d'épreuve de pâtisserie. Cette année, les participants devaient imaginer et réaliser un gâteau d'anniversaire pour huit personnes pour fêter la vingtième édition du concours. Sur le thème de la lumière et des bougies, les équipes se sont toutes surpassées.



L'équipe de Stéphane, Laurent et Ludovic, originaire de Pont-Audemer (27), ont été sélectionnés pour le concours *Un pour tous, tous pour un* régional

« Nous jugeons évidemment le goût et la présentation, mais aussi la participation et l'intégration de tous les membres du groupe. Sans oublier les normes d'hygiène de sécurité à respecter pendant l'épreuve », a rappelé Aurélie Nicholas.

Des heureux gagnants

De mars à juin, les 32 équipes de la région Ouest se sont réunies pour trois demi-finales. Deux équipes ont été sélectionnées vendredi 13 avril à La Guerche. Il s'agit du foyer de vie Jean Couloigner à Ploudaniel (29) et l'Esat de Pont-Audemer (27).

Ludovic, Laurent et Stéphane de l'Eure avaient préparé un financier revisité avec une ganache de framboise et une mousseline citronnée, le tout recouvert d'un nappage miroir à la framboise. « Le gâteau s'appelle soleil levant », explique Laurent. « Ingrid, une autre résidente, nous a même préparé un présentoir en forme de soleil avec des bougies durant son atelier de menuiserie », détaille Ludovic.

Quant à elle, l'équipe de Ploudaniel, constituée de Debora, Erwan et Aurélie, avait cuisiné un Enez Eol. « C'est un gâteau avec une mousse passion, un

insert à la mangue et une base noix de coco et citron vert », explique fièrement l'équipe bretonne. « On est des perfectionnistes », confie Debora, la salariée de Sodexo, en souriant.

Ils rejoindront les quatre autres établissements sélectionnés et accéderont à la demi-finale régionale qui aura lieu à Orveaux. Et pour les deux dernières équipes qui seront choisies, direction Paris le 25 juin pour une grande finale dans le cadre prestigieux des salons NeWorks avec les Yachts de Paris en présence du chef Michel Bras.