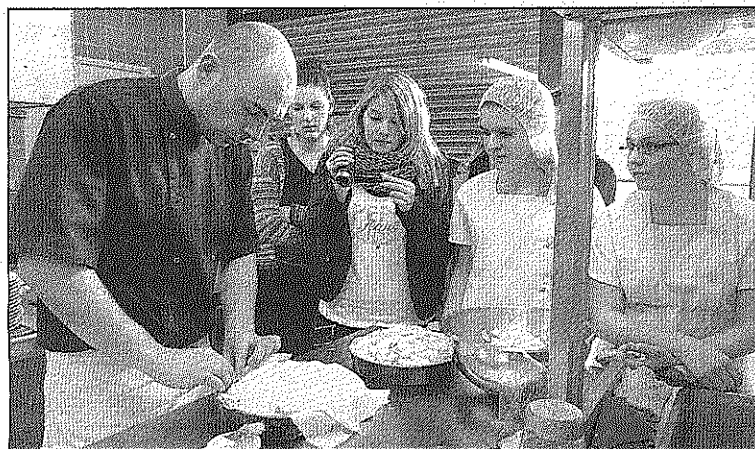


FRIVILLE-ESCARBOTIN

Les Toqués donnent la recette

La mini-entreprise du lycée du Vimeu va vendre un coffret de recettes 100% picardes. Deux chefs locaux prêtent main forte à la quinzaine d'élèves.



Lundi 2 décembre, Sébastien Mignot, avec David Debris, chefs cuisiniers, ont aidé les élèves de la mini-entreprise à la réalisation des recettes 100% picardes.

Les élèves du lycée du Vimeu sont des gourmands. Et par le biais de leur mini-entreprise - baptisée « Les Toqués » - une quinzaine d'entre eux conçoit actuellement des coffrets mettant à l'honneur les produits picards.

« À l'intérieur, nous aurons 60 recettes 100% picardes, soit 20 entrées, 20 plats et 20 desserts, explique Philippe Grevet, chef de projet et coordinateur de la mini-entreprise. L'originalité réside dans des fiches recette en français mais aussi en langue picarde. »

Et pour les aider dans ce projet, Les Toqués ont reçu, lun-

di 2 décembre, deux chefs dans la cuisine pédagogique du lycée : Sébastien Mignot, de Favières, et David Debris, de Cayeux-sur-Mer. Ensemble, ils ont élaboré trois plats phares de Picardie : la ficelle picarde, le bisteu et la rabote. Le tout a été filmé par les élèves. « Une fiche avec un code QR - une sorte de code barre à flasher avec un smartphone ou une tablette numérique - permettra aux usagers de voir une vidéo avec les différentes étapes de la recette », ajoute Romane Machet, directrice générale des Toqués et élève en filière Accueil relations clients et usagers (ARCU). À terme, une vingtaine de

Des chefs pédagogues

Chef au Mytilus, à Cayeux, David Debris a travaillé pour la première fois avec des lycéens : « C'est un défi. J'essaye de leur inculquer la saveur picarde. »

recettes sera disponible sur Internet. « En plus d'une diffusion sur les réseaux sociaux, nous allons créer un site web qui regroupera toutes ces recettes », souligne Allan Deguerville, directeur administratif, également lycéen en section ARCU.

Les premiers coffrets - entièrement imaginés et réalisés par les élèves - sont en cours de production. Ils seront vendus dès le mois de février 2014 dans les grandes surfaces, sur les foires, les salons et dans les offices de tourisme de la région, au prix de 14,90 €. « Nous partons sur la base d'une centaine de coffrets, note Philippe Grevet. Mais nous espérons en vendre beaucoup plus ! » Un objectif qui permettra d'alimenter une bonne cause. Une partie de la recette - cette fois financière - sera en effet redistribuée aux Restos du cœur.

ALEXANDRA MAUVIEL