

## Avec la mini-entreprise "Les Toqués" au lycée du Vimeu Pari sur les recettes picardes

Deux professionnels de la gastronomie, un chef cuisinier et un chef pâtissier sont venus au lycée pour montrer aux élèves les secrets de la confection de trois plats picards : la Ficelle, le Bisteu et la Rabotte

**S**ébastien Mignot est chef cuisinier au Restaurant « Les Saules » de Favières et David Debris chef pâtissier au restaurant « Le Mitilus » de Cayeux-sur-Mer. Ils sont venus bénévolement au lycée pour cuisiner une entrée, un plat et un dessert typiquement picards », a expliqué Philippe Grevet, professeur d'Économie et Gestion au Lycée, « Ces recettes sont

filmées et pourront être suivies pas à pas sur un smartphone ou une tablette. Elles vont également faire l'objet d'un DVD inclus dans un coffret cadeau de recettes picardes que les élèves vont diffuser début 2014 grâce à la création d'une mini-entreprise qu'ils ont appelée « Les Toqués »

### Coffrets gourmands

Des élèves de quatre sec-

tions de terminales se sont associés pour le projet, soit une quinzaine d'élèves, réunis autour de Philippe Grevet. Ils sont en secrétariat, comptabilité, vente et ingénieurs. Leur mini-entreprise est constituée avec les mêmes organigramme et règles de fonctionnement qu'une vraie, mais ils n'ont pas de droit de faire de profit. Ils ont donc décidé que leurs bénéfices seront reversés aux Restos du Cœur.

Les élèves ont travaillé sur les recettes choisies dans la cuisine pédagogique du lycée, sous la direction de Sébastien Mignot et de David Debris. Ils se sont mis dès le lundi matin à la préparation des divers ingrédients, puis à la confection des produits finis, qui ont ensuite eu l'honneur d'être servis à la table des responsables de l'établissement !

### St-Valentin et fête des Mères

Les coffrets seront disponibles début 2014, en février à la Saint-Valentin et en mai pour la fête des Mères. Vendus 14,90 euros, ils seront les



Philippe Grevet, David Debris et Sébastien Mignot et leurs "cordons bleus".

symboles de l'amour et de la gastronomie Picarde.

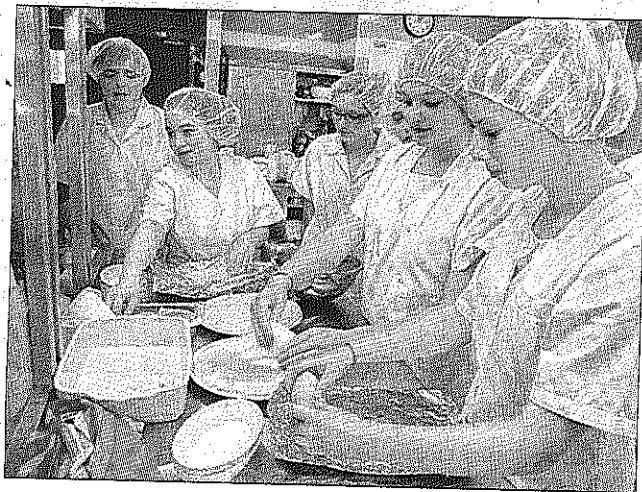
Chaque coffret comportera 60 fiches-recettes régionales, avec leur traduction en picard au dos, le DVD avec les trois recettes déjà filmées (il y en aura en tout une vingtaine) et

un astucieux minuteur de cuisine créé par les élèves de la section ingénieur.

Mais il y a un plus... certains coffrets renfermeront des invitations-repas dans des restaurants de la région, dont les établissements des deux

chefs venus à la rencontre des lycéens.

■ Mini-entreprise "Les Toqués", Lycée du Vimeu 03 22 20 76 40. Contact conseillé le lundi de 13 h 30 à 15 h 30.



La Ficelle Picarde n'a plus de secrets pour elles.