

Des talents de cuisiniers révélés au Sacré-Cœur



Un concours culinaire est organisé durant l'année scolaire au collège du Sacré-Cœur auquel participent les élèves mais aussi les professeurs.

Un concours culinaire est organisé par Breizh Restauration durant l'année scolaire au collège du Sacré-Cœur, auquel participent élèves et professeurs. L'idée ? Responsabiliser les adolescents autour d'un projet fédérateur dans un contexte professionnel.

Organisés par groupe de cinq, les élèves d'un même niveau (de la 6^e à la 3^e) proposent une recette au directeur du collège et à Stéphane Le Floch, chef de

cuisine. Le jour de la réalisation, le collège libère les élèves de leurs cours le matin pour qu'ils puissent préparer, sous la surveillance du chef de cuisine, le plat de leur choix qui sera servi à leurs camarades ainsi qu'aux professeurs le midi même.

La première réalisation était une côte de porc gratinée avec une purée de haricots verts. La meilleure recette sera récompensée à la fin de l'année.