



Des desserts pour surmonter le handicap

viennaise La finale régionale d'un concours culinaire était organisée hier

Denis LAGOY

Hier, huit équipes de trois concurrents ont participé à la finale de la région Bourgogne-Auvergne-Rhône-Alpes du concours culinaire "Un pour tous, tous pour un" [lire ci-après]. Organisée par Sodexo en faveur de l'intégration des personnes en situation de handicap, cette 20e édition a pour thème "Lumière sur les desserts". C'est la septième année consécutive que le lycée hôtelier Bellerive accueille cette événement. Selon cet organisateur, «c'est un concours mais avant tout un moment convivial».

Pour juger les équipes, un jury de sept personnes était présent. Il les notait sur plusieurs critères: la présentation, le dressage et l'originalité, le goût, la faisabilité en restauration collective et le point le plus important, l'accompagnement de la personne en situation de handicap.

La Loire remporte la finale régionale

Parmi les équipes participantes, on retrouvait Orion Filippone, Christine Maraval et Nicolas Lancret, représentant l'Auberge à liens de Saint-Clair-de-la-Tour. Leur réalisation avait pour nom le "Specchio verde", un gâteau à base de citron vert et chocolat sur un lit de spéculos. L'équipe participe pour la deuxième année consécutive au concours. Selon son chef, Nicolas Lancret, «c'est beaucoup d'entraînement sur le dessert, beaucoup de tests pour arriver à la version finale».

Malheureusement pour les Isérois, le trophée ne fut pas pour eux cette année. C'est l'équipe de Mapha à Saint-Paul-en-Jarez, dans la Loire, qui a remporté cette finale régionale. Elle sera donc à Paris pour la finale avec six autres équipes parmi les 112 inscrites cette année.

L'info en +

"un pour tous, tous pour un"

Ce concours culinaire a été créé en 1997 par l'entreprise Sodexo pour aider à l'intégration des personnes en situation de handicap. Il réunit 112 équipes dans toute la France. Elles sont composées de trois concurrents: une personne en situation de handicap (physique ou mental), un éducateur spécialisé et un chef Sodexo. Elles réalisent en deux heures des recettes sur un thème défini. Le chef étoilé Michel Bras, meilleur cuisinier du monde 2016, en est le parrain.

