

SOLIDARITÉ ■ Challenge Aînés Hand Co au lycée des métiers Vauban

Une coopération savoureuse en cuisine

Vendredi, le lycée des métiers Vauban organisait la première édition du challenge culinaire Aînés Hand Co dans ses locaux.

Créé en 2016 par Antoine Diaz, d'Argelès-sur-Mer (Pyrénées-Orientales), ce challenge soutenu par Guillaume Gomez, chef cuisinier à la présidence de la République, consiste à faire coopérer une personne âgée ou handicapée ou en difficulté sociale et un jeune en apprentissage. Il s'agit de mettre en avant des valeurs de partage, de transmission, de tolérance et d'acceptation de l'autre.

Des élèves pour accompagner les bénéficiaires

Vendredi, des résidents du foyer des Boisseaux, de Monéteau, et des personnes fréquentant l'espace d'accueil et d'animation le Semaphore sont venus en cuisine du lycée Vauban pour participer au challenge. Au sein de l'établissement, un travail avait



PARTAGE. En cuisine, les élèves ont accompagné leurs bénéficiaires de l'action dans la préparation d'un menu à base de carré d'agneau, d'artichauts et de pomme de terre.

été mené conjointement entre le service restauration/hôtellerie et les formations en secteur social pour favoriser l'appropriation du projet par les élèves. Ainsi, ces derniers, mobilisés et investis, attendaient les bénéficiaires pour les accompagner dans la réussite du menu à base de carré d'agneau, d'artichauts et de pommes de terre.

Cette action était valorisante pour les participants et pour les étudiants. « J'ai toujours aimé cuisiner, indiquait Véronique, usagère du Semaphore. Mais comme je suis seule, je ne cuisine plus pour moi. Cette action me donne envie de me préparer à nouveau des petits plats en m'appuyant sur les conseils de futurs professionnels. »

Avis partagé par Maria, aide médico-psychologi-

que au foyer des Boisseaux. « Les résidents se sont bien intégrés dans le challenge, observait-elle. Et cela permet de les sortir de leur quotidien ».

Clémence, élève en première de BTS hôtellerie-restauration, était elle aussi satisfaite. « J'aime transmettre mon savoir-faire, indiquait-elle. En plus ils sont à l'écoute, ça se passe très bien. Il s'est établi un partage ».