

L'UEAJ de Nevers en coulisses



Après deux participations dans la catégorie amateurs, et un 1^{er} prix décroché en 2006, l'Unité éducative d'activités de jour (UEAJ) de Nevers a concouru cette année dans la catégorie professionnelle, avec un dessert baptisé "La fleur aux cinq saveurs", composé de cinq coulis de fruits et de légumes, et de fruits de saison.

Dans ce service, homologué centre de formation avec deux professeurs techniques, les mineurs ont le statut de stagiaires dans le cadre d'une remobilisation et découverte des métiers.

Dans cette UEAJ, le travail éducatif est notamment axé sur la restauration et les métiers de bouche. Dans le cadre des activités de jour, les mineurs pris en charge travaillent (cuisine et service) au restaurant d'application de la PJJ de Nevers, à l'atelier pâtisserie et préparent des buffets pour divers événements.

Préparé dès janvier, le concours des Parcours du goût a mobilisé l'ensemble des personnels, les cuisiniers, l'infirmière départementale, ainsi que neuf mineurs. La recette a été répétée maintes fois pour être parfaite le jour J. Pour le stand, une toue cabanée de 2 mètres a été fabriquée et des spécialités nivernaises ont été concoctées pour les visiteurs des Parcours. Chaque année, en moyenne, 8 mineurs de l'UEAJ signent un contrat d'apprentissage, et 3 obtiennent un CAP.

PARCOURS DU GOÛT

Apprendre le goût de l'excellence

Cette compétition gastronomique annuelle de haut niveau met à l'honneur le travail réalisé toute l'année, au sein des 37 ateliers cuisine et des 51 restaurants d'application de la Protection judiciaire de la Jeunesse, dans le cadre des activités de jour.

150 MINEURS sous mandat judiciaire, venus des quatre coins de France et d'Europe, avec deux équipes catalane et allemande invitées, se sont donné rendez-vous les 12 et 13 juin à Buc (Yvelines), pour participer aux Parcours du Goût 2010. Exercice imposé : réaliser devant plusieurs jurys une recette en 40 minutes sur le thème "Les festins du Roi".

« La cuisine permet de mobiliser les mineurs autour d'activités structurantes, de favoriser l'apprentissage de la rigueur, de l'écoute et du respect et du suivi des consignes », a rappelé Philippe-Pierre Cabourdin, directeur de la Protection judiciaire de la Jeunesse, venu inaugurer cette 11^e édition des Parcours du Goût. Dès 9 heures, l'ef-

fervescence est palpable. Les jeunes se frayent un chemin, plateaux chargés à la main, dans les allées du chapiteau de Buc pour mettre en appétit les visiteurs et faire découvrir les saveurs de leur région. Foie gras, rillons, ali-got, kouign aman, partout, narines et papilles sont en éveil.

Les 28 stands, réalisés et tenus par les différentes équipes, témoignent de talents de création. Chacun a apporté un peu de son terroir, de sa région et de sa culture pour les faire découvrir et partager. C'est le cas d'André, 16 ans, fier de participer à l'événement « pour montrer ce que vaut la Lorraine ». Bienôt, il sera temps pour les équipes de monter sur le podium pour aller chercher sa



Les mineurs réalisent des plats colorés et savoureux en 40 minutes devant un jury exigeant.

toque de cristal, récompensant les meilleures recettes et les plus beaux stands. Cette année, c'est Michel Roth, chef étoilé des cuisines du Ritz, qui a accepté d'être

le parrain d'honneur des Parcours du goût. Pour gagner leurs galons, les mineurs, encadrés et encouragés par leurs éducateurs et professeurs techniques, vont

se succéder deux jours durant sur le podium et proposer leurs réalisations à la dégustation des jurys. Sur l'estrade, les gestes sont précis, les équipes solidaires. Chacun est à sa place. Chacun sait ce qu'il a à faire pour avoir "répété" l'exercice plusieurs semaines auparavant, au sein des structures où ils sont pris en charge. Les recettes ont ainsi été perfectionnées de jour en jour pour atteindre le résultat souhaité.

DES GESTES PROFESSIONNELS

Emincer, tailler, dresser, autant de gestes professionnels qui n'ont plus de secret pour eux. Quand les assiettes arrivent sous les yeux des jurys et des visiteurs, tous les sens sont sollicités. C'est un sans faute : la présentation, les couleurs, les parfums, tout y est ! Le professionnalisme aussi. « Tout ce qui a été servi ici aujourd'hui aurait pu l'être dans un res-



Philippe-Pierre Cabourdin, DPJJ, a visité les stands.

taurant », témoigne le président du jury occasionnel, professeur de cuisine.

L'esprit de cette manifestation, créée en 1998, est resté le même. C'est un moment phare pour les ateliers cuisines et les restaurants d'application, qui viennent, le temps d'un week-end, montrer le résultat d'un travail de plusieurs mois.

Les Parcours du goût sont aussi l'occasion de mobiliser autour d'une activité concrète les jeunes cuisiniers en herbe, placés et/ou suivis par des services de milieu ouvert.

Pour chacun des participants, les Parcours du goût sont une victoire, une démonstration de la qualité du travail accompli, un premier pas vers une insertion réussie. « La cuisine est un merveilleux vecteur d'insertion, témoigne Michel Roth. Cela permet d'apprendre à travailler en équipe, à recevoir des ordres et à respecter les règles. C'est, en outre, très valorisant pour ces jeunes. Le cuisinier donne du bonheur aux personnes qui dégustent ses plats ». ■

La cuisine, vecteur d'insertion

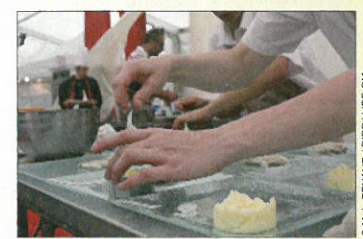
Les services de la PJJ recherchent la meilleure insertion sociale et professionnelle possible des mineurs dont ils ont la charge.



Préparatifs au Centre éducatif renforcé de Climont (67).

La cuisine et le service constituent des supports éducatifs particulièrement intéressants et deux secteurs vecteurs d'emploi.

Il existe actuellement 37 ateliers cuisine et 51 restaurants d'application, secteurs public et associatif confondus de la Protection judiciaire de la Jeunesse, où les mineurs se voient proposer une sensibilisation ou une préformation aux métiers de la cuisine et du service en salle.



Des tours de main maîtrisés.

Ces 88 structures sont autant de lieux de resocialisation pour ces adolescents en manque de repères et de règles (rigueur, ponctualité, respect des règles d'hygiène et de sécurité, contact avec un public, écoute). 51 d'entre elles leur permettent d'acquérir une formation professionnalisante. Ces activités de jour et formations constituent un tremplin pour accéder aux formations de droit commun et décrocher un stage ou un emploi.

LES LAURÉATS 2010

Le stand :

- 1^{er} : CER de Climont - CER de Kreuzweg
- 2^e : EPE de Mont-de-Marsan
- 3^e : EPE Rennes STEI Bouguenais

Catégorie " Occasionnels " :

- 1^{er} : AJES Réalise
- 2^e : UEMO Chalon-sur-Saône
- 3^e : STEMOI Nancy EPE Laxou

Catégorie " Professionnels " :

- 1^{er} : Foyer de Razimont
- 2^e : EPE Rennes STEI Bouguenais
- 3^e : Maison d'enfants de Quézac



Jury Jeunes :

EPE de Maubeuge et STEMOI de Verdun

Prix Coup de Cœur :

Un mineur, pris en charge à l'EPE de Mont-de-Marsan, particulièrement impliqué, passera une journée avec Michel Roth dans les cuisines du Ritz à Paris.

