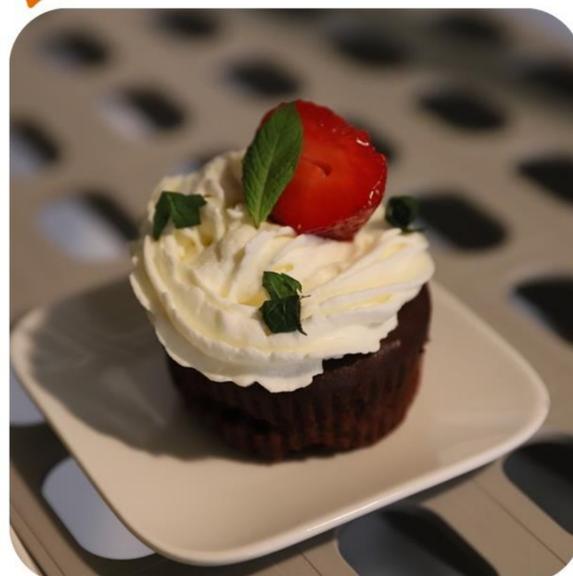


Objectif de notre projet : cuisiner des produits locaux et de saison

Notre temps fort préféré



Les Véni'chefs Juniors #2



Résumé du projet annuel

Cette année, dans le cadre du projet Marguerite, nous avons participé au concours Véni'chefs Juniors 2.0. Notre collège devait réaliser des desserts. Afin de nous préparer au mieux, nous avons participé à plusieurs activités : atelier chocolat, atelier pour apprendre à cuisiner sans gaspiller, visite de l'Institut Bocuse avec réalisation d'une ganache et dégustation de toutes les sortes de chocolat (blanc, lait, dulcey, praliné et noir), atelier dressage de plats au lycée professionnel Hélène Boucher suivi d'un repas au restaurant d'application pour observer le dressage des apprentis cuisiniers et travail avec des journalistes professionnels. Enfin, nous nous sommes entraînés en conditions réelles à réaliser nos desserts. Adrien Ruzza (professeur au LP H. Boucher) et Boris Tavernier (directeur de l'association VRAC) ont goûté nos plats et nous ont conseillé afin d'améliorer nos recettes et nos présentations.

Ce qu'on a appris

- Nous avons appris :
- à cuisiner sans gaspiller,
 - comment tempérer le chocolat,
 - à bien doser le sucre pour que le jury apprécie nos desserts
 - comment dresser un plat,
 - comment utiliser des ustensiles (maryse, poche à douille, etc...)
 - à parler en public.

Ce qu'on a préféré

Nous avons particulièrement apprécié de pouvoir participer à différentes sorties, voir des lieux prestigieux comme l'Institut Bocuse et rencontrer des professionnels passionnés par leur métiers. Nous avons vraiment aimé cuisiner, déguster, dresser et présenter nos plats à un jury d'exception !