Sud-Ouest du JEUDI 6 Mars 2025

HANDICAP

Ils ont réalisé des pâtisseries « colorées, mais sans colorant »

Le concours organisé par Sodexo vise à développer l'autonomie des personnes en situation de handicap à travers la cuisine. Douze desserts étaient au menu mardi de la finale du Sud-Ouest, à Bordeaux

Chaque édition a son thème. En 2024, c'était les JO. « L'idée était de faire un dessert adapté aux sportifs », explique Nacera Si Ali, la directrice du segment santé médico-social chez Sodexo et Sogeres pour les régions Occitanie et Nouvelle-Aquitaine. Cette année, l'intitulé du concours dédié aux personnes en situation de handicap, organisé par Sodexo, est « Faites-nous en voir de toutes les couleurs ». Il s'agit de réaliser une pâtisserie qui, en plus de ses qualités gustatives, doit être « colorée, mais sans colorant ». Les sélections s'échelonnent de novembre à mars dans toute la France. Pour le grand Sud-Ouest, l'épreuve s'est déroulée mardi à Bordeaux, au Campus du Lac, dans les installations de l'école hôtelière Ferrandi Paris. La Gironde était représentée par deux foyers d'hébergement de Cenon, La Lorette et Cypressat. Les 12 équipes en lice étaient composées d'une personne en situation de handicap, intellectuel, psychique ou moteur, accompagnée d'un éducateur et d'un chef du groupe de restauration collective qui organise ce concours depuis 1998. Elles disposaient de deux heures pour préparer huit assiettes identiques.

« De A à Z »

Le cupcake concocté par Kévin, de la résidence La Lorette, s'appelait Secret de printemps. La recette : cœur mangue, glaçage pistache, le tout décoré avec de jolies fleurs comestibles, jaunes, violettes, rouges ou blanches. Le pochage a été remplacé par un glaçage, technique mieux maîtrisée par le candidat. « Mais toutes les opérations sont réalisées de A à Z par Kévin », souligne Aurélie Legrand, sa monitrice éducatrice référente. Le but de ce concours, baptisé « Un pour tous, tous pour un », est justement de développer l'autonomie des personnes en situation de handicap à travers la cuisine.

La formation victorieuse vient du Tarn, de l'Esat Valérie-Bonafé, à Montredon-Labessonnié. Nom de son dessert : Cassi-Mango. Elle a gagné le droit de participer à la finale nationale, le 20 mars à l'école des arts culinaires Lenôtre, à Rungis. Le lauréat 2025 verra sa pâtisserie servie dans les 1 600 établissements médico-sociaux clients de Sodexo.

Emmanuel Commissaire

Kévin, de la résidence La Lorette, et son équipe. E. C.