

# Tous les sens en éveil en cuisine

*L'équipe repart avec un diplôme, une médaille et un appareil photo en cadeau.*



Une belle aventure pour Djibi, Amélie et Jérôme. Tous trois représentaient l'IMPro Valentin Haüy de Chilly-Mazarin, un établissement d'accueil pour adolescents déficients visuels, mercredi 13 mai, à la finale régionale du concours de cuisine pour personnes handicapées 2009. Organisé par la chaîne de restauration Sodexo pour la 11<sup>e</sup> année consécutive, ce concours vise à valoriser la formation de personnes handicapées aux métiers de la restauration. Le principe est simple, chaque équipe est composée d'une per-

sonne handicapée, d'un cuisinier Sodexo et d'un éducateur. Le trio chiroquois, qui a affronté en finale régionale le foyer des Saules de Magny-les-Hameaux (78), la Clepsydre de Santeny (94) et l'établissement de Chevilly-la-Rue (94), s'est montré solide et organisé. Jérôme, le chef donne ses instructions à Djibi secondé par Amélie, son éducatrice. Le jeune homme de 19 ans ne voit pas d'un œil et pourtant, il coupe les poires et dresse les assiettes avec une dextérité enviée par plus d'un valide. « *Je me repère au toucher. Je mets plus de temps*

*mais je me rattrape sur la minutie* », explique-t-il. Pour Amélie, « *la cuisine lui permet non seulement d'instaurer un rapport à l'autorité grâce au chef, mais aussi et surtout de jouer un rôle de canaliseur. Djibi est très dynamique et parfois un peu dispersé. Quand il est en cuisine, il sait se concentrer* ».

## **Tout un mystère pour un dessert...**

Deux heures après le début du concours, et pas une minute de plus, les candidats défilent devant le jury, composé d'em-

ployés de Sodexo, pour présenter leurs œuvres culinaires. Cette année, le thème était "tout un mystère pour un dessert", avec des ingrédients imposés comme la poire, l'orange, le chocolat et la pâte à chou. L'oiseau-Lyre, le dessert de Djibi, fait grande impression. Le jury goûte, note et se passe de commentaires jusqu'au verdict. Les assiettes largement entamées, il se retire pour délibérer. Les minutes deviennent des heures pour les équipes, fébriles, en attendant les résultats.

« *Le dessert de Djibi était particulièrement minutieux, créatif et en accord avec le thème* », déclare le jury. Des qualités qui ne suffiront pas pour lui donner la victoire qui revient finalement à Bélinda, de la Clepsydre. Visiblement très déçu, Djibi peut quand même se satisfaire « *d'avoir tout donné* » et Jérôme, son chef, ne manque pas de le féliciter pour « *son implication et son esprit d'équipe* ».

■ **Carine Cure Boulay**