

Revue de presse hebdomadaire des journaux

Semaine du 18 au 24 février 2023

Journaux consultés :

Actualités-L'Étincelle

La Pensée de Bagot

La Tribune

Le Reflet du Lac

Des jeunes de La Ruche cuisinent pour nourrir les plus démunis

Le 18 février 2023 – Modifié à 8 h 42 min le 20 février 2023

Par Pierre-Olivier Girard



Ces jeunes ont travaillé en équipe pour réussir à cuisiner 50 casseroles mexicaines en seulement une heure. (Photo : (Photo gracieuseté))

GÉNÉROSITÉ. Il y avait beaucoup d'agitation dans les cuisines «scolaires» de l'école secondaire de La Ruche, le 15 février dernier, où un groupe d'étudiants a concocté cinquante plats qui ont été remis à la Banque alimentaire Memphrémagog (BAM).

Cette activité était organisée à l'occasion de la «Grande corvée alimentaire Saputo», durant laquelle 250 écoles à travers le Québec étaient invitées à préparer la même recette pour nourrir des gens dans le besoin. À La Ruche, le repas qui consistait à préparer de délicieuses casseroles mexicaines – pour l'équivalent de 400 portions – a été réalisé en seulement une heure par la Brigade culinaire. Celle-ci est composée de 25 jeunes qui ont choisi la cuisine comme activité parascolaire.

«Pour des raisons d'espaces et de coûts en équipements, nous sommes limités à 25 places au sein de la brigade. D'année en année, il y a de plus en plus d'intérêt. Il y a même une liste d'attente! Comme toutes nos activités parascolaires, l'inscription est même gratuite», explique Maryse Plante, qui est technicienne en loisirs à La Ruche.

Une «prof» de haut calibre

Au cours des dernières années, les cuisiniers en herbe étaient accompagnés par le chef Sébastien Lefebvre, qui est derrière La Ferme Potagère de Magog. Celui-ci a toutefois choisi de céder sa place cette année au profit d'une autre chef bien connue dans la région, et même au Québec.

Il s'agit de Caroline McCann, qui a notamment animé des émissions de télé sur la chaîne Zeste. «Le but de la brigade, c'est d'éduquer les jeunes sur les bases de la cuisine, mais aussi sur les saines habitudes alimentaires et comment éviter le gaspillage. De plus, il y a tout le volet du travail d'équipe et d'ouvrir ses horizons. J'ai d'ailleurs instauré l'interdiction de prononcer les mots «yark» ou «ouach» pour développer l'idée que ce n'est pas parce qu'un légume n'est pas beau que c'est dégueulasse!», s'exclame Caroline McCann.

Des acquis au-delà de l'assiette

La brigade culinaire se réunit une fois par semaine après les heures de cours. Durant les ateliers, qui durent environ deux heures, les apprentis vivent le processus d'une recette du début jusqu'à la fin, des notions plus théoriques jusqu'à la dégustation de leurs créations. «Dans l'équipe, on retrouve des profils de jeunes très différents. Certains arrivent avec une excellente base, car ils ont beaucoup cuisiné avec leurs parents, tandis que d'autres partent de zéro. Au moins, tous ont un point en commun: ils ont une volonté d'apprendre.»

«À la fin de chaque cours, on se réunit à la table pour goûter aux plats, à l'image d'un grand souper en famille, poursuit la chef magogoise. Malgré le fait que ce soit la même recette, le résultat diffère souvent d'une équipe à l'autre. Les jeunes apprennent à faire des critiques constructives et surtout, à en recevoir. Il y a vraiment une belle dynamique et je me considère privilégiée de partager mes connaissances avec cette belle relève.»