

PUYGIRON Avec la Sauvegarde de l'Enfance et de l'Adolescence de la Drôme

Ils se sont affrontés autour d'un concours culinaire



Une des équipes en pleine préparation de sa recette.



La directrice générale de la Sauvegarde de l'enfance au côté de l'équipe vainqueur de ce premier concours culinaire, l'équipe du CEF.

Préparer une recette de cuisine pour 6 personnes et mettre en valeur les produits de la Drôme. Tel était le défi des jeunes qui se sont affrontés mercredi pour le premier concours culinaire organisé par et pour l'association de la Sauvegarde de l'Enfance et de l'Adolescence de la Drôme (Sead) sur le site du Dispositif Territorial Sud de Puygiron (antenne de la Sauvegarde).

Dans une cuisine éphémère installée en plein air face à la table du jury, le concours baptisé "Sauvegarde des plaisirs", a vu s'affronter 6 équipes pour réaliser la meilleure recette. S'appuyant sur le même principe que les émissions de jeu culinaire Top chef ou Master

chef, le jury composé de 6 membres (Julie Haubourdin ex-animatrice de la Maison du Chocolat Valrhôna en était la présidente) a savouré les recettes des jeunes chefs en jugeant le goût mais aussi la participation, l'investissement, l'esprit d'équipe et la courtoisie.

Chaque équipe était venue avec ses produits préalablement choisis et devait présenter sa recette. Et malgré le stress et quelques aléas techniques, « ils ont été épatants » a fait remarquer Emmanuelle Morcel, directrice du CEF (Centre éducatif fermé) et du CHD (Centre d'hébergement diversifié).

Ce premier événement, organisé à l'initiative du CEF (Centre éducatif fermé) avait

pour objectif de créer une rencontre entre les services de la Sauvegarde (6 représentés lors du concours) et les jeunes, de développer et mettre en valeur leur créativité et de partager une journée de solidarité. « Nous avons organisé un concours de cuisine car c'est d'actualité » explique Emmanuelle Morcel. « On s'était dit pourquoi ne pas créer un petit Top chef. C'est un beau projet pour se mobiliser pour les jeunes ».

Mettre en valeur la créativité de ces jeunes

À l'issue des dégustations par le jury, celui-ci a rendu son verdict. La directrice générale de la Sauvegarde Nadia Zeghmar a expliqué « qu'il était important de soutenir ces actions pour montrer que ces jeunes ont du talent. Dans ce défi, le but était le dépassement, mon-

trer qu'ils peuvent apporter quelque chose, et d'ailleurs, leur capacité et leur talent ont été reconnus avec ce jury de professionnel ». Défi relevé. La coupe a été remise au trio de l'équipe du Centre éducatif fermé (CEF) et chaque équipe s'est vu remettre une médaille en présence de leurs éducateurs, de Bruno Almorice, maire de Montboucher-sur-Jabron, et de M. Bacquet du centre équestre. □

LE SEAD, C'EST QUOI ?

Depuis plus de 50 ans, le Sead (Sauvegarde de l'Enfance et de l'Adolescence de la Drôme) mobilise l'ensemble des compétences de ses services au profit des familles, enfants et jeunes en difficultés. L'association apporte chaque année son aide à près de 4 000 enfants, adolescents et jeunes adultes. Rens. : www.adsea26.org