



Brigades culinaires, les défis et la finale



Les défis des Brigades culinaires



Lors des derniers ateliers en cuisine, nos élèves ont mis en œuvre de nombreuses facettes de leurs apprentissages en tant que brigade culinaire. Nos cuistots n'ont cessé de rayonner au sein de notre école.



Tant le défi multiculturel, qui a nécessité la coordination de membres de l'équipe pour la recherche des mets du pays choisi, que le panier surprise qui a mis en valeur les techniques de préparation et de présentation, ont permis à nos jeunes de se dépasser.

La semaine multiculturelle de Mont-Bleu a été teintée des mets préparés par des équipes réduites des brigades afin de faire profiter l'ensemble de l'école. La préparation de près de 120 bouchées a fait ressortir l'excellence de nos cuistots qui ont passé une partie d'un avant-midi pour conclure la fin de cette foire multiculturelle; un succès.

Le panier surprise du dernier défi était composé d'une protéine (le poulet), de deux légumes (carotte et brocoli) et d'une céréale au choix. Comme dans les compétitions télévisées de cuisine, nos brigades avaient accès au garde-manger pour concocter un plat original, et elles disposaient d'un temps limité pour planifier et exécuter leur plat.



Les quatre équipes ont surpris les juges par la diversité des idées apportées par chacune d'entre elles. Les aromates choisis, les méthodes de cuisson de la protéine, l'inclusion des légumes et l'originalité des présentations ont donné un peu de fil à retordre aux juges pour déterminer une équipe gagnante pour ce défi.

Tout au long de l'année, deux équipes se sont distinguées par la constance de leurs efforts en cuisine : les jaunes et les oranges. Nous levons notre chapeau à la persévérance, à la collaboration, à la qualité d'exécution et à leur implication de ces deux brigades. C'est donc l'équipe des jaunes qui remporte la palme à notre école au cumul des points. Mais l'aventure ne se termine pas là pour cette superbe équipe. Notre brigade étoile se qualifie aux finales régionales qui se dérouleront le 7 mai à l'école secondaire Mont-Bleu. Nos cinq jeunes affronteront 3 autres équipes championnes dans un second défi du type panier-surprise. Nous leur souhaitons la meilleure des chances!



Source : Marie-Josée
Gadbois,
accompagnatrice

Ginette Marenger
Responsable des Brigades Culinaires
École secondaire Mont-Bleu de Gatineau