

Quand « Top chef » rassemble à Sainte-Catherine

Sept jeunes de l'IME Vaurouzé et leurs camarades de 3^e prépa professionnelle (PP2) du lycée des métiers ont participé à « Top chef ».



Le Mans, jeudi 5 avril 2018. Les participants et les professionnels du jury.

Un défi amical, pour ce challenge, soigneusement préparé et comptant dans la note scolaire des élèves de Sainte-Catherine, qui a vu cette année 32 participants en huit équipes tirées au sort s'affronter pour illustrer gustativement un pays lui aussi tiré au sort.

Un partenariat entre les deux établissements.

« Il leur était demandé, à partir des habitudes alimentaires du pays de fabriquer une recette traditionnelle, un cocktail sans alcool à base d'un produit local, décorer la table aux couleurs du pays et proposer un menu »,

explique Isabelle Dumont, professeur d'hôtellerie-hébergement.

Un travail noté par un jury de professionnels de Sainte-Catherine et de l'IME (institut médico-éducatif) qui a vu l'équipe « Départements et régions d'outre-mer » l'emporter devant celles d'Italie, Chine-Japon et Grande-Bretagne.

« Au-delà de la note, l'important c'est le travail avec l'autre et l'acceptation des différences, le résultat en est satisfaisant même s'il a pu y avoir quelques petites difficultés. Nos élèves ont joué le jeu de la bonne tenue, même vestimentaire, et de l'expression orale », souligne Sandrine Dandeville, pro-

fesseur documentaliste de l'établissement, à l'origine du rapprochement. « Un projet fantastique et l'occasion pour nos résidents de côtoyer des jeunes de leur âge en milieu ordinaire », constate Rafika Dridi, chef de service à l'IME.

Au final un partenariat entre Sainte-Catherine et l'IME qui va perdurer après une première année de découverte et une opération « Bouchons » ensemble et se traduire dans les prochains mois par une exposition commune et itinérante « Le handicap, c'est le regard des autres ! » dès juin aux Saulnières.