



## Brigades Culinaires – 3<sup>ème</sup> atelier - Édition 2015-2016

C'est lendemain d'élection fédérale, mais à Mont-Bleu, ce n'est pas une vague rouge libérale, mais bien rouge pomme qui a déferlée. La croustade aux pommes était à l'honneur. Les brigades ont dû manier le couteau d'office avec beaucoup de prudence pour peler leurs pommes. Certains ont trouvé la tâche un peu difficile, mais ils ont relevé le défi. Quelques trucs du métier, quelques conseils et plusieurs pommes plus tard, tous ont pu perfectionner leur technique.

Au cours de cet atelier nos cuistots ont pris connaissance de l'univers des céréales et la place des cinq sens dans la dégustation des mets et aliments. Nous en avons eu une belle illustration par notre complice le chef Sébastien qui nous a expliqué comment créer une rose avec le ruban de la pelure d'une pomme. Que de plaisir pour les yeux!



La compétition est lancée et l'équipe des Jaunes a su marquer le premier point en répondant correctement à la question de notre chef Sébastien. L'équipe des Bleus a, quant à elle, mis la main sur le point remis à l'équipe qui a été la mieux organisée, la plus efficace et qui a maintenu son plan de travail bien propre.

L'esprit d'équipe et le sentiment d'appartenance prennent forme dans nos brigades. L'entraide est omniprésente et nos différentes équipes montrent qu'ils désirent que leur recette soit un véritable succès.

Source : Marie-Josée Gadbois, accompagnatrice.

### **Ginette Marenger**

Responsable des Brigades Culinaires  
École secondaire Mont-Bleu de Gatineau