



Brigades culinaires : le déjeuner.



Un atelier sur le repas par excellence de la journée : le déjeuner. Nos cuistots ont surpris notre chef Sébastien par leurs connaissances concernant l'importance de bien s'alimenter le matin. Ils savaient que les menus les plus appropriés pour bien démarrer la journée sont ceux qui comprennent au moins 3 des groupes alimentaires du guide canadien. Bravo à l'équipe des jaunes qui a récolté le point portant sur les connaissances des groupes alimentaires. Le chef Sébastien nous a fait une démonstration d'un yogourt aux petits fruits et granola. Quelle belle façon différente de débiter la journée!



Cette semaine, les jeunes ne sont pas demeurés en reste côté apprentissage. Les brigades avaient à faire des crêpes. Deux équipes se voyaient assigner la version sucrée, les autres la version salée. Plusieurs jeunes en étaient à leur première expérience de cuisson de crêpes. Nous avons découvert des jeunes qui ont la main pour les faire retourner d'un coup de poignet. L'ambiance des brigades était sous le signe de la camaraderie. Les garnitures salées ont intrigué nos cuistots, puisqu'ils connaissent davantage la version sucrée.



Les brigades nous ont ouvert l'appétit avec leurs belles présentations. Cette fois, c'est la dégustation par le chef Sébastien qui a permis de déterminer l'équipe gagnante de l'atelier. C'est une crêpe sucrée qui l'a emportée à cause de ses fruits bien caramélisés de la garniture et sa sauce de yogourt grec juste assez bien aromatisée.

L'atelier a été aussi marqué par la présence de Mme Yoni Bélanger, coordonnatrice provinciale des Brigades culinaires. Elle est venue pour observer notre fonctionnement et nos installations. Elle nous a également apporté de belles surprises qui tombent bien à point : recueil hors-série de recettes de biscuits de Ricardo. Nos jeunes étaient très contents. De plus, tout le monde a pu recevoir son t-shirt de la Tablee des chefs. Les jeunes sont repartis le sourire aux lèvres et les mains pleines.



Nous tenons à souhaiter la bienvenue parmi les brigades à trois nouveaux apprentis chefs. Nos équipes ont encore montré qu'ils savent bien s'organiser et s'entraider en intégrant leurs nouveaux partenaires. Merci à tous pour cette belle fin de journée. La semaine prochaine, nous aurons une soirée bien remplie avec le souper de Noël. Ce sera notre dernière rencontre en 2015.

Source : Marie-Josée Gadbois, accompagnatrice

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