



La collation nutritive : place au 2^e défi!



Les deux dernières semaines ont été consacrées à la préparation et à l'élaboration du défi #2. La première exécution de la recette s'est déroulée dans un esprit d'ouverture, d'exploration et de conciliation des idées des équipes de cuistots.



Le chef Sébastien est arrivé avec les ingrédients spécifiques à chacune des recettes. Les jeunes avaient bien hâte de se mettre à l'œuvre. Ils ont pu goûter et faire quelques expérimentations pour la cuisson, la préparation et la présentation de leur collation nutritive. La soirée était sous le signe du partage. Les équipes se visitaient et faisaient goûter leur collation à leurs pairs. Quelle belle ambiance en cette première étape de la compétition. Les jeunes étaient très ouverts aux commentaires et étaient curieux de voir cette première mouture des recettes personnalisées.



Un nouvel élément s'est ajouté à ce défi : penser au volet animation. Lors de la journée du défi, les jeunes devaient présenter aux juges, leur produit et démontrer l'entraide, la collaboration et le sérieux de leur démarche. Certaines équipes avaient certaines hésitations quant au choix de la présentation du plat, à l'ajout d'éléments qui donneront l'eau à la bouche à nos précieux juges.



La journée du défi, les équipes se sont promptement mise à l'œuvre car tout devait être prêt pour notre panel de juges 75 minutes après le début de l'atelier. La soirée s'est déroulée sans incidents. Les collations ont été prêtes à temps, la fébrilité était palpable. Les brigades avaient bien hâte de présenter le fruit de travail à nos invités.



Deux équipes se sont démarquées : le parfait aux fruits exotiques de l'équipe des bleus et le muffin aux fruits de l'équipe des jaunes. La semaine prochaine, nous dévoilerons l'équipe gagnante.



Source : Marie-Josée Gadbois, accompagnatrice