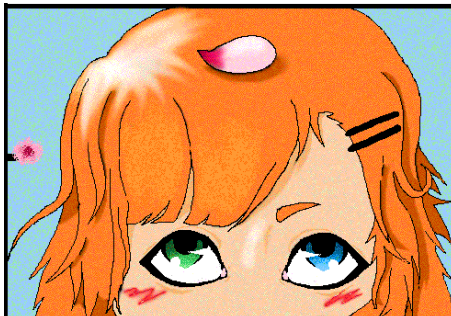


<http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article483>



Le prix de l'engagement

- Venus d'ailleurs -



Date de mise en ligne : jeudi 2 novembre 2023

Copyright © Gaugu'info - Tous droits réservés

Sommaire

- [Je suis fier de mes camarades et du chemin qu'on a fait ensemble.](#)

On a travaillé pendant 2 ans à l'inauguration de notre restaurant pédagogique qui a été rénové par la Région. On a amélioré notre français et nos compétences en cuisine.

[http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-paul-gauguin-orleans/local/cache-vignettes/L400xH294/la_brigade-4c2fc.jpg] **la brigade**

Le 5 octobre 2023, 3 élèves de notre classe de CAP PSR ont été invités, à Paris pour recevoir le prix de l'engagement au concours des chefs d'oeuvre de la fondation Colbert.

Pour bien commencer, on a failli rater le train. M. Roux, le nouveau proviseur-adjoint a dû empêcher les portes de se fermer. Après, on s'est installé à l'hôtel. On s'est changé et on est allés à l'Institut de France. On devait parler dans la grande salle de l'académie française.

[http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-paul-gauguin-orleans/local/cache-vignettes/L400xH127/la_ceremonie_a_l_institut_de_france-4c376.jpg] **la cérémonie à l'Institut de France**

Voilà ce qu'on a dit devant le chancelier Xavier Darcos :

[-] Djalhèn : « Bonsoir, je suis Djalhèn Joseph Mathurin. J'ai dix sept ans. Je suis Martiniquais d'origine.

Pour notre projet, on a d'abord rencontré Malik Nejmi, un photographe. Il nous a posé des questions sur nos vies, notre histoire et sur la cuisine.

Moi, ma mère est très courageuse. Elle me transmet des savoir-faire et des plats que sa mère lui transmettait. Avec nos familles, on a parlé de nos souvenirs et on a posé des questions. On n'a pas eu de réponse à tout.

Après, on a écrit notre histoire. Il fallait expliquer d'où on vient et ce que représente la cuisine pour nous. Ce n'est pas si facile. Je me sens antillais, mais je ne sais pas pourquoi. »

[-] Linaëlla : « Moi, c'est Linaëlla. J'ai 17 ans. Je suis Comorienne, Malgache et Mahoraise.

On a choisi un plat chacun. Il devait parler de nous, de nos voyages. On pouvait le préparer en pensant à quelqu'un qu'on aime.

J'ai choisi de présenter la tarte à la mangue, car c'est un dessert que ma mère faisait avec sa mère quand elle était petite. C'est le seul souvenir qu'elle a gardé d'elle, car sa mère est morte quand elle était très jeune.

On n'a pas réussi nos plats du premier coup. Moi, j'ai d'abord raté ma tarte. Mais j'ai recommencé et j'ai eu de l'aide des profs et de ma famille.

On a appris aussi à faire des photos avec autre chose qu'un téléphone.

On a fait des tests pour associer les saveurs et trouver la bonne présentation des plats :Ça devait être pratique et appétissant. »

[-] Tarlochan « Je m'appelle Tarlochan Singh, je viens d'Afghanistan, j'ai vingt ans.

Quand j'étais petit, ma grand-mère me faisait un yaourt qu'on appelle « chakida ». C'est un souvenir de mon enfance, un peu comme une ballade au pays.

Je l'ai fait avec du « poulet tikka » qui est un plat traditionnel en Asie. Il y a des tomates, du gingembre, de l'ail, du piment, du curcuma, du garam-masala, du cumin en poudre, de la coriandre, du sel et du poivre.

C'était la première fois que je faisais ce plat. Je l'ai fait pour mon papa. C'est lui d'habitude qui cuisine pour la famille. »

[-] Djalhèn : « Le jour J. il y avait un grand buffet. Nos invités ont été émus par nos textes. Ils ont admiré notre exposition et dégusté nos plats avec plaisir.

Grace à ce projet, on a appris à mieux se connaître. On ne savait pas que tout le monde avait eu des galères. On a cuisiné pour soigner la nostalgie. Je suis fier de mes camarades et du chemin qu'on a fait ensemble. »

[-] Linaëlla : « Merci de récompenser notre travail, ça nous va droit au coeur. »

Pour saluer, on a tous mis la main sur notre coeur, ça battait très fort.

Après, on est monté dans un bus VIP avec les autres groupes récompensé , on a visité un peu Paris et on est allés au lycée hôtelier Guillaume Tivel pour le diner de gala. Un repas de roi !!

[http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-paul-gauguin-orleans/local/cache-vignettes/L400xH149/recus_comme_des_rois_ou_des_joueurs_de_foot-fda89.jpg] **reçus comme des rois ou des joueurs de foot**

Le lendemain on a visité les ateliers de tissage des Gobelins et on réussi à monter dans le train . C'était trop stylé !

Pour en savoir plus sur notre projet : <https://lp-gauguin.fr/temps-forts/o-4-coins-du-monde/>

Je suis fier de mes camarades et du chemin qu'on a fait ensemble.

[Un aperçu du travail accompli](#)