

Maxéville : Primée au concours culinaire « l'Assiette Gourm'Hand »

L'Est Républicain - 26 oct. 2024



Émeline Rubert a relevé le défi culinaire en sublimant les produits lorrains.

Émeline Rubert, en section d'initiation et de 1^{re} formation professionnelle (SIPF Pro) à l'Atelier restauration de l'Association J.-B.-Thiéry, a été sélectionnée pour participer à ce concours culinaire des professionnels porteurs d'un handicap qui avait lieu samedi 12 octobre au sein du Lycée Professionnel Sainte-Marie à Bailleul dans les Hauts-de-France.

Créée en 2003 par le chef Benoît Flahault et placée sous le haut patronage du président de la République, l'Assiette Gourm'Hand est un rendez-vous gastronomique incontournable mettant en lumière le handicap.

Vingt équipes représentant six pays étaient en compétition. Elles ont dû réaliser un plat à base de suprême et de haut de cuisse de volaille de Lorraine préparés en deux cuissons et de crevettes de Madagascar. Deux garnitures ont été réalisées, à base de pommes de terre et de butternut.

Des produits lorrains sublimes

La recette devait représenter la région candidat : l'occasion de valoriser les produits lorrains. Le jury, composé de chefs de renom, a salué la technicité et le savoir-faire d'Émeline Rubert. Pour Jean-Noël Vaudron, son moniteur d'atelier, cela constitue une très belle reconnaissance pour l'Association J.-B.-Thiéry.

Pour Emeline qui est quelque peu timide, ce concours a été l'occasion de prendre confiance en elle et en son savoir-faire. Ce concours gastronomique représente un tremplin pour sa carrière. Elle souhaite trouver un poste en cuisine d'un Etablissement et service d'accompagnement par le Travail (ESAT) et, à terme, en milieu ordinaire.

Bien sûr, l'ensemble des équipes de l'association J.-B.-Thiéry, engagé pour l'inclusion des personnes accompagnées, est très fier de son succès.