

Thionville Leur challenge : réaliser un menu pour 5 euros par personne

Six jeunes gens de la Mission locale du nord mosellan ont participé, mercredi 17 juillet, à un atelier cuisine à l'espace Saint-Nicolas. Leur objectif : réaliser un menu pour 5 € par personne. Challenge relevé haut la main.

Le Républicain Lorrain - 18 juil. 2024 à 18:00 - Temps de lecture : 2 min



Munis de blouses et de charlottes, les stagiaires ont travaillé comme des pros. Photo Olivier Menu

Alison, Kylian, Didier, ou encore Enzo, tous membres de la Mission locale du nord mosellan, organisme d'insertion des jeunes de 16 à 25 ans, se sont retrouvés à l'espace Saint-Nicolas de Thionville, pour participer à un atelier cuisine. Originaires de Thionville et Guénange, ils devaient, dans un premier temps, élaborer le menu qu'ils réaliseraient le lendemain matin tous ensemble. Avec une contrainte : se limiter à 5 € par personne. « Cela leur permet de gérer un budget et de s'y tenir. Et si on le dépasse, on réajuste sur d'autres postes », commente Naima Boutrif, encadrante à la Mission locale. « Ils ont passé leur commande dans un *drive*, mais ce sont eux qui ont choisi leur menu », ajoute sa collègue, Élisabeth Bouzy. Quant aux recettes, ils sont allés les dénicher sur internet. Le menu ? Œufs mimosa en entrée, cordons-bleus avec des haricots verts, et tarte aux pommes et gâteau au fromage blanc en dessert.

« Le fait de réaliser des choses qu'ils n'ont jamais faites, c'est gratifiant »

C'est Enzo, titulaire d'un CAP cuisine, qui s'est collé à la préparation des cordons-bleus. « Et pourtant je n'en ai jamais fait. Mais ça va, c'est plutôt facile », fanfaronnerait-il presque. Kylian s'est pour sa part occupé d'éplucher les pommes, même si, au bout de quatre, il se plaignait déjà de ressentir des douleurs dans les doigts. Pas vraiment le coup de main ni l'habitude... Mais c'est l'intention qui compte. Alison, elle, a fait le gâteau au fromage. « C'est la première fois que j'en cuisine un, j'ai un peu la pression », avoue-t-elle.

« Le fait de réaliser des choses qu'ils n'ont jamais faites, c'est gratifiant. Tout comme travailler tous ensemble autour de la même table permet d'échanger. Hier, ils ne se connaissaient même pas », apprécie Élisabeth Bouzy. Et c'est encore naturellement tous ensemble qu'ils ont pu apprécier, à l'heure du déjeuner, le produit de leur labeur. Avec la fierté du devoir accompli. De quoi (re) donner goût au travail.