

FRASNE-LE-CHATEAU

# Le prix « Coup de cœur du public » pour trois jeunes du centre Saint-Joseph

Des adolescents du centre éducatif et professionnel ont participé au concours « Les parcours du goût », une manifestation nationale organisée par la Protection judiciaire de la jeunesse. Leur stand, qui promouvait les produits de la région, a été récompensé par les votes des visiteurs.

Chaque année, les Parcours du goût réunissent une trentaine d'équipes venues de toute la France, composées de jeunes et de professionnels de la Protection judiciaire de la jeunesse (PJJ). Le temps d'un week-end à la Ferme du Manet, à Montigny-le-Bretonneux dans les Yvelines, les participants présentent une recette autour d'un thème imposé, avec un objectif : remporter le concours de cuisine sur podium.

Parallèlement, chaque équi-

pe expose et fait déguster au public les spécialités régionales. C'est dans ce cadre que trois jeunes du CEP (centre éducatif et professionnel) Saint-Joseph de Frasne-le-Château, associé pour l'événement à celui de La Douce à Bavilliers (Territoire de Belfort), se sont illustrés le week-end des 15 et 16 octobre.

## Sur la base du volontariat

Charley, 16 ans, Loïc et Baptiste, 15 ans tous les deux, ont pris part à l'aventure, sur la base du volontariat. « Il fallait monter et décorer un stand pour assurer la promotion de la Franche-Comté au niveau gastronomique et touristique. L'ensemble du plateau technique pédagogique du CEP a été sollicité pour ce projet », insiste Sandrine Parisot, éducatrice technique aux manettes du restaurant pédagogique de Frasne-le-Château avec Isabelle Martet, qui cite Maxime Pommier, éducateur sportif, Philippe Destaing, éducateur en chantier de l'école bâtiment, et Marie Chevillot, éducatrice espaces verts : « Depuis septembre, il y a eu une grosse préparation. Mais que du fait main et fait maison ! Nous avons récupéré nombre de documents auprès des offices de tourisme et des départements, dont des fiches recettes qui ont eu beaucoup de succès ». Tout un programme dans lequel chacun s'est in-



Baptiste, Loïc et Charley encadrés par Aniss Maghmouli, chef de service, et Sandrine Parisot, éducatrice technique au restaurant pédagogique de Frasne-le-Château. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

« Le fait d'avoir gagné un titre renforce leur estime de soi. C'est un des objectifs travaillés au CEP afin qu'ils puissent prendre confiance en eux. »

Aniss Maghmouli,  
chef de service du CEP  
de Frasne-le-Château

vesti en tenant compte du cahier des charges imposé par l'organisateur, le ministère de la Justice.

## Plateaux de dégustation

Sur place, les trois adolescents ont mis la main à la pâte, déambulant dans les allées, ambassadeurs de leur région, avec des plateaux de dégustation et des flyers. Macarons de Pontarlier, bur-

gers à la saucisse de Montbéliard comté, cancoillotte au savagnin, cake à la pistache et aux griottines de Fougerolles... ont touché les palais. À tel point qu'ils ont décroché, avec beaucoup d'émotion, le prix « Coup de cœur du public » (un millier de visiteurs sur les deux jours).

« Le fait d'avoir gagné un titre renforce leur estime de soi. C'est un des objectifs tra-

vailés au CEP afin qu'ils puissent prendre confiance en eux », commente Aniss Maghmouli, chef de service du CEP de Frasne-le-Château dirigé par Fabienne Petrykowski, qui fait partie de l'AHS-FC (Association d'hygiène sociale de Franche-Comté) : « Ils peuvent être fiers d'eux et nous sommes fiers d'eux ! »

S.M.