

DOSSIER | Gastronomie : le bon goût en Savoie >**Savoie**

En Maurienne, des cuisiniers en situation de handicap en finale d'un concours national

Ils ont remporté l'étape birégionale d'un concours de haute volée, réservée aux professionnels de la restauration en situation de handicap. L'Esat de Saint-Avre aura ainsi l'occasion de briller à Paris lors de la finale, en janvier 2026.

Magalie Julliard – 29 juin 2025 à 13:24 | mis à jour le 29 juin 2025 à 13:43 – Temps de lecture : 3 min



Romain, Kévin, Dimitri Céré (moniteur à l'Esat de Maurienne), Kelly et Jérôme ont déjà noté à leur agenda la date de la finale, qui aura lieu à Paris en 2026. Photo Le DL/M.J.

Cap'Handicook est un grand concours culinaire national, créé en 2019, à destination des personnes en situation de handicap, placé sous le parrainage du ministère de la Santé et des solidarités. L'association française des maîtres restaurateurs en est partenaire. L'objet de la compétition est de promouvoir les compétences des personnes en situation de handicap dans le secteur de la restauration, en cuisine comme en salle.

 easyflyer



148,98 €

Sponsorisé par Easyflyer

Tote Bags Publicitaires En Coton 100% Personnalisables

Voir Plus

Pour la troisième année, l'Esat de Maurienne, **installé à Saint-Avre**, s'est lancé dans ce concours alliant cuisine, dressage de table et service.

En 2024, les Prix du meilleur dessert, du meilleur service, et de la cohésion et de la solidarité

Jérôme, Kelly, Kévin et Romain, accompagnés de Dimitri Céré, moniteur à l'Esat, ont remporté, à Lyon, l'étape interrégionale réunissant Auvergne-Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur (on dit aujourd'hui Région Sud), obtenant de très belles notes décernées par les membres du jury. Précédemment, l'Esat s'était fait remarquer, mais pas assez pour décrocher une qualification pour la finale. Dimitri Céré rappelle le palmarès : « En 2023, l'équipe de l'Esat avait remporté le Prix de la meilleure entrée et celui de la solidarité. En 2024, elle a conquis trois prix, ceux du Meilleur dessert, du Meilleur service, et le Prix de la cohésion et de la solidarité. »

Le concours s'adresse aux personnes issues d'Esat ou d'entreprises adaptées, accompagnées par Cap emploi et France travail. Elles doivent réaliser une entrée, un plat et un dessert. Les maîtres restaurateurs travaillent en binôme avec ces personnes en situation de handicap pour la réalisation d'une entrée.

À chaque étape régionale, l'équipe qui totalise le plus de points dans l'ensemble des réalisations remporte le Prix de la meilleure équipe et se qualifie pour la finale. Un mois avant la date du concours, les participants reçoivent quelques informations. Dimitri Céré précise : « Le binôme "cuisine" a pris connaissance du plat imposé, cette année le saumon, et pour le dessert, a appris qu'il s'agissait d'intégrer du poivre dans la recette. »

 easyflyer



148,98 €

Sponsorisé par Easyflyer

Tote Bags Publicitaires En Coton 100% Personnalisables

Voir Plus

Une julienne de carottes sauce thé matcha menthe

Sur place, les deux cuisiniers, Jérôme et Kelly, ont eu deux heures pour réaliser leurs mets. Jérôme s'est tourné vers un pavé de saumon, et grâce au panier mystère, avec ce qu'il a tiré au sort, il a concocté un nid de courgettes, une julienne de carottes sauce thé matcha menthe, et des petits légumes rôtis. Quant à Kelly, son dessert mêlant biscuit, mousse et coulis fut une madeleine, une compotée de fraises, une mousse à base de crème anglaise et un coulis de kiwi. Pour le poivre, elle a choisi le sichuan et le timut.

Pour le colet "service", Kévin et Romain avaient 30 minutes pour, chacun de leur côté, dresser une table pour trois personnes. La nappe doit être parfaitement ajustée, les couverts, les verres minutieusement placés. Quant au dressage de serviettes, pas un pli de travers. Attention, les deux tables doivent être identiques. Heureusement, chacun a le droit, pendant l'épreuve, de regarder ce que fait son binôme. Pendant le service, le binôme doit servir un plat au jury et ouvrir une bouteille de champagne, en servir un verre, et cela selon les codes du service.

Plat, dessert, dressage, service : mais il manque l'entrée ! Elle est réalisée par les deux renforts associés à l'équipe de départ : le chef restaurateur et une personne déléguée par Cap emploi. Ce fut une entrée végétarienne selon les ingrédients extraits du panier mystère, ce qui se traduira par ratatouille, œuf poché, burrata, blanc de poireau frit et tomates séchées. Par ces réalisations, les Mauriennais se sont qualifiés pour la finale à Paris le 26 janvier 2026.

DOSSIER | Gastronomie : le bon goût en Savoie >