



1er prix au Challenge culinaire du Département

publié le 22/06/2026

8 élèves de 4ème Segpa se sont présentés jeudi 18 juin 2026 dans les locaux de la CCI Charente Formation à L'Isle d'Espagnac pour relever le Challenge culinaire proposé par le Département face à des collégiens de 3 autres établissements.

C'est la 4ème édition de ce Challenge et la 1ère participation pour le collège de Chabanais.

Ils se sont d'abord entraînés avec notre chef de cuisine du collège, Jérôme Frugier chaque semaine depuis fin avril en atelier HAS.

Le jour J, en binôme en cuisine accompagné du chef, Kacendra, Shaïma, Lilou, Noé, Séfora et Crystal ont dû préparer pendant 2h puis Crystal s'est armé de courage pour présenter le menu au jury composé de 4 personnes :

- ▶ Emilie Lagarde, formatrice Pôle Restauration CCI
- ▶ Pascal PRESSAC, chef gastronomique
- ▶ Thierry CLAVERIE, inspecteur académique de la Charente
- ▶ Nelly VERGEZ, vice-présidente chargée de l'éducation de l'enseignement supérieur



Au menu :

- > Truite de la Touvre cuite sur peau, pesto de cresson et petits pois, légumes de saison et râpé de pommes de terre
- > Eclair chantilly, craquelin aux graines de chanvre, condiment fraises basilic.



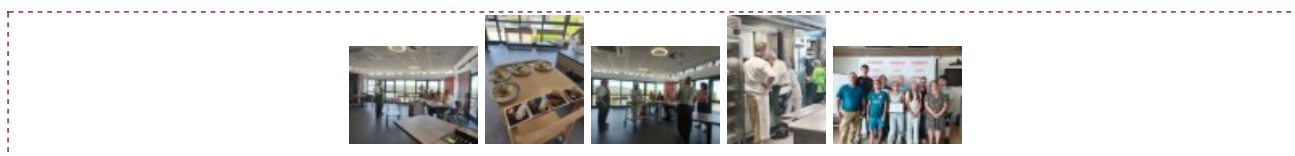
Ils ont gagné le 1er prix du Challenge culinaire et le droit de présenter leurs plats sur scène aux Gastronomades d'Angoulême qui auront lieu fin novembre.



En parallèle à la préparation des plats, les élèves qui n'étaient pas en cuisine ont pu visiter les locaux de la CCI et parler orientation.

RDV aux Gastronomades pour la suite de l'aventure !

Portfolio



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.