

# Rapport de projet

## Préambule

Univers 1028 a décidé de proposer aux jeunes du local une semaine de concours sur le thème de la cuisine et plus précisément de la pâtisserie. Depuis plusieurs mois, un engouement fort des jeunes se faisait ressentir autour de la cuisine. Par exemple, des soirées « repas » étaient proposées par le local. Celles-ci servaient de prétextes afin d'amener les jeunes à proposer des spécialités culinaires. Des soirées couscous, paëlla, ou encore autour du repas du ramadan ont pris forme.

Ces soirées spéciales accompagnaient une habitude prise par les jeunes de proposer des goûters lors de certains après-midi.

C'est alors avec plaisir que nous avons décidé de réaliser cet événement extraordinaire inspiré de la série culinaire télévisée « un dîner presque parfait ».



## Présentation

« Un goûter presque parfait » est un concours culinaire qui oppose **5 équipes de 2 participants** qui doivent présenter un goûter à un jury d'experts composé de jeunes du centre. Les équipes disposent d'**1h30** pour préparer un goûter pour **20 personnes**.

Sur cette base, nous avons lancé le concours « un goûter presque parfait ».

## Objectifs visés

- Fédérer les jeunes à un projet participatif et ludique
- Découvrir le domaine de la cuisine et plus particulièrement celui de la pâtisserie
- Permettre la créativité
- S'intéresser à une alimentation saine et concoctée par ses mains
- Permettre l'échange et la collectivité
- Permettre l'objectivité dans une évaluation
- Permettre la collaboration

## Evaluation du projet

La semaine du 12 au 16 juin s'est vraiment bien engagée, grâce au projet « un goûter presque parfait ». En effet, il y a eu des pâtissiers pour tous les jours de la semaine. La seule contrainte que nous avons rencontré au début était le manque d'inscrits pour le jury, 5 juges étaient inscrits officiellement sur 9 espérés. L'alternative alors trouvée, qui s'est avérée efficace également lors d'une absence, était de proposer à des jeunes présents lors des accueils, de devenir juge le temps d'un après-midi.

Pour l'événement, nous avons donc **15 jeunes** inscrits.

Pour ce qui est des **éléments-clés** de Kebab+, ceux-ci ont évidemment été respecté et nous allons en donner les précisions :

**Cuisiner** : Les photos de chaque recette préparée et proposée par les jeunes seront plus parlantes que des mots (voir photos en pièce jointe). Mais dans son intégralité, le moment de cuisine a certainement été un des éléments les plus intéressants pour les pâtissiers. Créativité, précision et cohésion d'équipe ont permis aux jeunes de proposer des pâtisseries originales et gourmandes.

Nous étions même toutes et tous impressionnés par le résultat de chaque goûter.

**Manger** : Tous les goûters ont été préparés par les jeunes. Ils ont non seulement fait attention à l'aspect visuel de leur plat, mais également à l'hygiène dans laquelle ils travaillaient. En effet, des points étaient distribués en fonction de l'hygiène (pendant et après la réalisation du goûter). Le résultat établi par les juges « animateurs » est sans appel. L'hygiène a parfaitement été respectée.

**Se rencontrer** : Le projet en lui-même engageait les jeunes à venir se rencontrer dans un cadre sécuritaire et dynamique. En effet, le fait d'avoir des pâtissiers et des personnes évaluant les créations culinaires prétextaient un moment d'échanges. Il était intéressant de voir les argumentations animées entre les juges lors de la dégustation. Chacun amenait son opinion personnelle sur le produit proposé dans le calme et le respect. De même qu'à chaque fois, les pâtissiers étaient félicités pour le travail effectué.

**Se détendre** : Tout d'abord, les pâtissiers disposaient d'un environnement optimal pour réaliser leur pâtisserie. En effet, du matériel était mis à disposition, les aliments étaient achetés au préalable pour leur faciliter la tâche,

la cuisine était ouverte pour accueillir d'autres jeunes afin de favoriser les échanges et la détente, sauf si les pâtisseries souhaitaient travailler dans le calme et sans la présence d'autres jeunes. Puis lors de la préparation de la pâtisserie par les jeunes, les juges et autres membres du local profitaient des activités proposées par Univers 1028 pour passer un bon moment.

Lors de la dégustation, juges, pâtisseries et autres jeunes du local étaient réunis dans une atmosphère joyeuse et bon enfant.

Enfin, la soirée de remise des prix a permis à nouveau un moment formel gratifiant pour les pâtisseries qui se voyaient toutes et tous recevoir un prix. De même que cette soirée a permis aux jeunes de se retrouver entre eux dans une seconde partie informelle et dédiée aux jeux « extérieurs » vu le temps propice à cela. Foot, basket et trampoline était à l'ordre du jour.

**Bouger :** Comme précisé ci-dessus, la soirée a permis aux jeunes de pouvoir bouger dans les moments informels de l'événement. De plus, à la vue du travail effectué par les pâtisseries, nous pouvons affirmer qu'ils ont beaucoup bouger pour réaliser leur pâtisserie.

## Critique

Le nombre de participants s'est vu un peu affaibli, contrairement à ce que nous pensions. Il est possible que les dates choisies aient une influence sur le nombre de participants (périodes d'examens pour certains de nos membres) et surtout, les chaleurs peuvent avoir découragé certains jeunes sur l'idée de manger des pâtisseries.

## Conclusion

La semaine de concours a eu un tel engouement que nous prévoyons déjà d'organiser un ou plusieurs événements similaires pour l'année scolaire 2017-2018. En effet, les messages de prévention explicite lié à l'hygiène et la nutrition qu'a permis cet événement nous motive à poursuivre cette idée.

De plus, comme annoncé lors de la demande à Kebab +, nous organisons une soirée de prévention autour des questions de nutrition en novembre 2017.

À la vue de la participation active des jeunes dans ce projet « un goûter presque parfait », nous sommes ravis d'avoir programmé cette soirée de prévention qui, nous espérons, aura grand succès.