

# Les collégiens hamois pâtissent avec une championne du monde

Grâce à l'association La tablee des chefs, des élèves du collège Victor-Hugo de Ham ont participé lundi 3 mars 2025 à un atelier de pâtisseries avec une championne du monde, ancienne élève de l'établissement.

Abonnés Article réservé aux abonnés



02:54

La Tablee des chefs au collège Victor-Hugo de Ham

**A**pprendre à cuisiner à l'école. Voilà ce que font des élèves volontaires de 14 et 15 ans du collège Victor-Hugo de [Ham](#) depuis le début de l'année scolaire, [et c'est le cas depuis plusieurs années](#). Ils participent à dix ateliers culinaires, menés par Loris Morieux, chef du restaurant le Hi'Bout à Rosières-en-Santerre, et initiés par l'association [La Tablee des chefs](#), dont l'objectif est de [promouvoir l'éducation culinaire](#) et lutter contre la précarité alimentaire.



Florence Lesage a immortalisé le moment avec trois de ses petites cheffes, Lilly, Lauriane et Célia - Vincent Fouquet

« Le but de ces dix séances est de leur faire développer des compétences professionnelles, développer leur ambition, un peu comme lors d'un stage, explique Vincent Dochy, directeur de la section d'enseignement général et professionnel adapté de l'établissement, qui ouvrira ses portes le samedi 22 mars de 9 à 11 h 30. Ils découvrent aussi des produits qu'ils ne mangent pas forcément chez eux, des ingrédients inhabituels. Cette opération est, outre une expérience, une vraie ouverture culturelle et culinaire, et l'apprentissage de gestes techniques ».



Florence Lesage s'est montré très à l'écoute et pleine de bons conseils pour ses jeunes assistants - Vincent Fouquet

Un après-midi qui s'est donc fait, comme lors de toutes les séances, en présence de Loris Morieux, très impliqué et peu avare en conseils, de l'épluchage au dressage. « *C'est un engagement puissant. C'est quasiment dix demi-journées et ça demande un gros investissement de sa part* », souligne Vincent Brassart, fondateur et président de la Tablee des chefs.

Mais ce lundi, il y avait une invitée de marque en la personne de Florence Lesage, qui faisait un retour aux sources. Car pour elle, tout a commencé dans ce collège où elle a été scolarisée entre 2004 et 2008. *« Comme beaucoup de petites filles, j'alignais mes poupées et je leur faisais la classe. Je voulais être institutrice, ou chirurgien »*. En troisième, elle part faire son stage dans la boulangerie de Dominique Delassalle à Ham. *« Ça a été une révélation et c'est devenu une telle passion que j'en ai fait mon métier »*. Et avec des compétences hors normes qui lui ont permis de devenir Championne du monde des arts sucrés à Paris en 2022. *« Un titre qui me donne une visibilité et me permet de voyager dans le monde entier, aux Maldives, au Japon en Corée, pour donner des conseils, refaire des cartes. Faire de sa passion son métier, c'est un réel bonheur. Et venir ici, dans ce collège où j'ai passé 4 ans, c'est chouette, et ça me permet de valoriser les voies professionnelles, qui ne sont pas des voies de garage mais des voies d'excellence. Si ma participation peut éveiller des vocations, c'est gagné ! »*.



Florence Lesage s'est montrée très à l'écoute et pleine de bons conseils pour ses jeunes assistants, encadrés par leur professeure Dorothée Faqui (à droite) - (VINCENT FOUQUET).

Elle a donc assisté les élèves encadrés par Dorothée Faqui, enseignante référente en hygiène, alimentation et services, et qui ont préparé des pancakes au chocolat, accompagnés de caramel au chocolat et fruits frais. Une douzaine d'élèves très concentrés, attentifs et minutieux. Durant près de deux heures, ils se sontentraîdés et appliqués pour suivre parfaitement les consignes et conseils qui leur étaient donnés.



Loris Morieux et Florence Lesage ont encadré l'atelier lundi après-midi, la championne du monde ayant impressionné par son col arc-en-ciel - Vincent Fouquet

*« Faire la cuisine avec une championne du monde à côté, c'est un peu stressant, confiait Célia Stowik, 15 ans, de Nesle. Au début, avec mes copines Lilly et Lauriane, on avait un peu peur de mal faire. Mais Mme Lesage est très cool et gentille. Elle nous a enlevé notre stress en nous donnant de bons conseils, en expliquant bien les choses. Ça nous a permis de bien préparer de bonnes choses, et évidemment, je vais reproduire la recette à la maison. C'est quand même une Championne du monde qui m'a appris à la faire ! ».*