



PARCOURS DU GOÛT

CONCOURS CULINAIRE

13^{ème}
édition

23 et 24 Juin 2012, Parc des expositions

FESTIVAL DE SAVEURS
PLEIN PAU !



SOMMAIRE

Communiqué de presse	5
La Protection judiciaire de la jeunesse	7
Les Parcours du goût	9
La ville de Pau	11
Michel PORTOS, parrain de la 13ème édition	13
Planning	14
Les animations	15
Les partenaires	17
Droit à l'image	19



COMMUNIQUE DE PRESSE

La 13ème édition des Parcours du goût, un événement gastronomique de la Protection judiciaire de la jeunesse (PJJ), se déroulera les 23 et 24 juin prochain. Situé au cœur de la ville de Pau, le parc des expositions accueillera plusieurs délégations de jeunes sous protection judiciaire, venus participer à ce concours culinaire placé sous le thème du «Festival de saveurs !».

Organisés par la direction territoriale Aquitaine Sud (Landes / Pyrénées Atlantiques) et avec le soutien de la direction inter-régionale Sud Ouest, les Parcours du goût ont pour but de valoriser les savoir-faire, les connaissances et la créativité des jeunes en matière d'art culinaire. Cet événement éducatif vise à développer les notions de partage, de plaisir et de convivialité, articulées autour de la cuisine et ses valeurs.

La 13ème édition se déroulera en Aquitaine Sud, territoire à la culture gastronomique riche et traditionnelle. Elle sera l'occasion de donner à chaque jeune la possibilité de valoriser ses capacités, de surmonter ses difficultés et de développer sa démarche d'apprentissage, de socialisation et d'insertion.

Le Parc des expositions de Pau accueillera, le temps d'un weekend, les apprentis cuisiniers âgés de 13 à 18 ans pour un festival des saveurs aux couleurs de l'Aquitaine Sud. Représentant les 9 inter-régions de la PJJ ainsi qu'une délégation catalane, ils feront découvrir au public les produits de leurs régions et tenteront de remporter la toque de cristal, en réalisant un plat en quarante minutes sous les yeux avertis d'un jury constitué de professionnels.

Les Parcours du goût sont ouverts au grand public. Des animations et dégustations gratuites offriront au public un accueil des plus chaleureux.

Les publics

- Les mineurs en danger :
La PJJ intervient auprès du jeune et de sa famille, prenant ainsi en compte le contexte familial et personnel de ce dernier. L'intervention vise à mettre un terme à toute situation dans laquelle le mineur pourrait être en danger.
- Les mineurs auteurs d'actes d'infractions pénales : Dans ce cas, le but est d'amener le jeune à réfléchir sur l'acte commis, en travaillant sur le sens de la Loi, et de l'accompagner dans son insertion sociale et professionnelle.

Les structures

- La PJJ est composée de différentes structures qui relèvent du secteur public ou du secteur associatif habilité. Elles diffèrent selon la situation de chaque jeune :
- établissements de placement éducatif
 - centres éducatifs renforcés
 - centres éducatifs fermés
 - services de milieu ouvert
 - services d'insertion
 - unités ou services intervenant auprès des mineurs incarcérés.

La PJJ travaille en réseau avec des acteurs tels que l'Éducation Nationale, les missions locales, la santé, la police, ainsi que les collectivités territoriales et le tissu associatif. Elle participe aux instances de politiques publiques notamment sur la prévention de la délinquance et développe un partenariat avec la société civile et le monde de l'entreprise, pour accompagner le jeune dans la construction de son parcours.



LA PROTECTION JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE

Administration du ministère de la Justice, la PJJ assure le suivi éducatif des mineurs faisant l'objet d'une décision judiciaire dans le cadre de la protection de l'enfance ou de l'enfance délinquante. Elle favorise leur intégration et leur insertion scolaire, sociale et professionnelle. A ce titre, elle fait partie intégrante de la protection de l'enfance, avec le Conseil Général.

La mise en place d'une justice spécifique pour les mineurs remonte à l'ordonnance du 2 février 1945, qui donne la priorité à l'éducatif sur le répressif. Ces actions éducatives sont de formes diverses : intervention et suivi dans le cadre du milieu familial, placement en institution, hébergement en foyer ou en famille d'accueil et, depuis 2004, suivi des mineurs incarcérés et mise en oeuvre des aménagements de peine.

Les professionnels de la PJJ accompagnent le jeune, placé ou non, dans son parcours d'insertion et forment de véritables équipes pluriprofessionnelles (éducateurs, psychologues, professeurs techniques, directeurs de service). La PJJ propose des outils de médiation divers et variés tout au long de l'année.

C'est dans ce cadre que la PJJ organise chaque année un concours gastronomique, ouvert au grand public, qui rassemble des jeunes suivis dans le cadre d'une mesure judiciaire : les Parcours du goût. Si la performance technique reste le but à atteindre, cet événement vise avant tout à développer les valeurs de partage, de plaisir et de convivialité, mais aussi d'hygiène alimentaire, liées à la gastronomie.



Pendant
2 jours, près de
180 jeunes garçons et filles, âgés
de 13 à 18 ans représentant les 9 inter-
régions de la PJJ, feront découvrir au public
les produits de leurs régions et tenteront
de remporter le prix tant convoité, la
toque de cristal.



Parcours du gout

LES PARCOURS DU GOUT

Les Parcours du goût sont nés de la rencontre d'un ouvrier professionnel cuisine et d'un éducateur du centre d'activité de jour de la Protection judiciaire de la jeunesse d'Epinal. Leur idée était de créer un projet autour de leur passion réciproque : la cuisine et les jeunes.

Ce projet a vu le jour en octobre 1998. Le temps d'un week-end, des jeunes cuisiniers encadrés par leurs professeurs techniques et éducateurs présentaient une recette régionale devant un public et devenaient ainsi les ambassadeurs de leur région.

En 2003, l'équipe d'Epinal a passé le relais de l'organisation, afin que les Parcours du goût voyagent à travers toute la France.

Tout au long de l'année, les mineurs, entourés par des éducateurs et des ouvriers professionnels, se préparent, s'entraînent et élaborent des recettes en vue de leur participation au concours.

L'activité culinaire est avant tout un média permettant aux professionnels d'aborder avec les jeunes les notions :

- de confrontation à soi-même et de dépassement de soi,
- de rencontre et d'échange avec autrui,
- de convivialité et de solidarité,
- de confiance en soi et de valorisation.



PpP

Pau Porte des **Py**renées

LA VILLE DE PAU

Nous sommes très fiers que le ministère de la Justice ait choisi Pau pour cette nouvelle édition des Parcours du goût.

Éducation, transmission, échange, terroir : ce sont des valeurs qui nous parlent et qui entrent en résonance avec nos actions.

Sur l'alimentation en particulier, le projet de Ferme du goût va prochainement voir le jour. Ce lieu original permettra d'initier les jeunes aux métiers de l'alimentaire et à une alimentation saine, durable et équilibrée.

Nous souhaitons la bienvenue à tous les participants et visiteurs à Pau, Porte des Pyrénées. C'est une belle occasion pour découvrir un territoire riche en saveurs : poule au pot, garbure, foie gras, fromage d'Ossau-Iraty, pêche Roussane, agneau de lait des Pyrénées...

Bonne chance à tous les compétiteurs et très bon spectacle au public !

Martine Lignières-Cassou, Maire de Pau



Sollicités
par Michel
PORTOS, les chefs étoilés
Yves CAMDEBORDE
et Philippe ETCHEBEST
feront partie du jury de
l'édition 2012 !

Sensible
au message porté
par la PJJ et les Parcours
du goût, Michel PORTOS a tout
naturellement accepté de soutenir la
manifestation. Présent tout au long de
l'action pour accompagner les participants
et parrainer l'événement, il accueillera le
lauréat 2012 dans ses cuisines, pour
un stage de découverte d'une
semaine.



MICHEL PORTOS, PARRAIN DE LA 13ÈME ÉDITION

Michel PORTOS est le parrain de la 13ème édition des Parcours du goût. Il dirige le restaurant gastronomique le St James, situé à Bouliac en Gironde. Doublement étoilé au guide Michelin et élu « cuisinier de l'année 2012 » par le guide Gault et Millau, c'est avec la plus grande générosité qu'il a accepté de parrainer les Parcours du goût, accordant ainsi tout son intérêt et son professionnalisme aux jeunes participants.

Si rien ne prédestinait Michel PORTOS à devenir le chef qu'il est, son amour de la cuisine lui est apparu dès la plus tendre enfance. Né à Marseille dans les Bouches du Rhône, c'est à Bordeaux qu'il effectuera ses débuts, dans les cuisines du célèbre club de football des Girondins de Bordeaux. En 1993, il entre chez Troisgros. Cette expérience lui ouvre une véritable fenêtre sur le monde. Michel PORTOS voyagera beaucoup pendant ces années passées au sein de cette « grande famille » et sa cuisine sera désormais inspirée des diverses influences croisées au gré de ses voyages. C'est en 1998 qu'il ouvre son premier établissement à Perpignan. Une expérience difficile qui lui vaudra pourtant son premier macaron Michelin en 2001.

Depuis longtemps désireux de créer un Relais & Châteaux, séduit par la modernité du St James et les perspectives de développement qui s'offrent à lui, Michel PORTOS accepte la proposition de Jean-Claude BORGEL, propriétaire de l'Hotel Restaurant à Bouliac, en 2002.

Depuis, entouré d'une équipe fixe de 12 personnes, il contribue au succès de l'établissement, et assure un service régulier tout au long de l'année. Récompensée par un second macaron Michelin en 2009, sa cuisine métissée emprunte tantôt au Maghreb, tantôt à l'Asie, et beaucoup à la cuisine française où se mêlent avec audace parfums méditerranéens, saveurs exotiques et terroir du sud-ouest.

PLANNING

Samedi
23
Juin

Première journée

9h : Ouverture au public et début du concours

11h : Inauguration

Stands de découverte,
Animations, dégustations

18h : fin de la journée et fermeture
de l'ouverture au public

20h30 : Soirée conviviale

Dimanche
24
Juin

Deuxième journée

9h : début de la poursuite du concours

Stands de découverte,
Animations, dégustations

15h : fin du concours

16h : Cérémonie de clôture
et remise des prix

LES EPREUVES DU CONCOURS

Le concours gastronomique

Cette épreuve est organisée en deux catégories, chacune ayant son propre jury :

- le concours des professionnels ouvert aux jeunes des restaurants d'application,
- le concours dit des «occasionnels», ouvert aux jeunes des unités éducatives d'activités de jour, des foyers et des structures de milieu ouvert.

Chaque équipe doit réaliser une recette en 45 minutes, dont 35 minutes sur le podium. Tout en respectant le thème, ils devront y incorporer les produits autorisés par le cahier des charges appelé «le panier».

Le concours stand

Ambassadrice de sa région, chaque équipe présentera, sur un stand aménagé et décoré, tous les produits de son terroir et les spécialités locales en les proposant à la dégustation du public.

Au-delà des concours, ces deux journées seront rythmées d'animations socio-culturelles (santé, écocitoyenneté, nutrition) et sportives.



LE PANIER

Dans le respect de la tradition de l'événement, les apprentis chefs devront réaliser une recette avec, au moins, cinq ingrédients de la liste ci-dessous :

◇ Poisson : morue, thon, truite, anchois, goujon, alose, esturgeon.

◇ Viande : porc, agneau, bœuf de Chalosse, canard (foie gras, magret, cœur, aiguillette, confit), poulet fermier, caille.

◇ Légumes et aromates : asperges, champignons (cèpes, girolles, morilles), haricot maïs, piment d'Espelette, maïs, estragon, ciboulette, échalote (cuisse de poulet), sel de Salies.

◇ Laitages : fromages de brebis, vache, chèvre;
Fruits : kiwi, cerises noires, prunes, pommes ;
Desserts : chocolat.



DROIT A L' IMAGE

Le public du Parcours du goût est essentiellement composé de jeunes faisant l'objet d'un mandat judiciaire :

- Pour les mineurs pris en charge au pénal, l'anonymat patronymique et physique doit être assuré afin de prévenir toute identification. En outre, l'autorisation des représentants légaux demeure obligatoire pour toute participation à un reportage, qu'il s'agisse d'une captation d'images assortie ou non d'une interview.

L'obligation d'assurer l'anonymat patronymique et physique est constante, même si le jeune est devenu majeur pendant la prise en charge judiciaire.

- Pour les mineurs suivis au titre de l'enfance en danger, l'autorisation des représentants légaux est nécessaire pour toute participation à une captation d'images ou interview. Au sein de cette catégorie de public, les mineurs victimes d'infractions pénales doivent également voir leur anonymat patronymique et physique assuré.

Toute publication relative au Parcours du goût doit faire l'objet d'une validation par la direction inter-régionale. Une diffusion interne à la direction de la Protection judiciaire de la jeunesse sera assurée par le service communication de la direction inter-régionale Sud-ouest.

CONTACTS

CONTACT PRESSE

Marine GUINLE
Chargée de communication
DIRPJJ Sud-ouest

marine.guinle@justice.fr
05 56 79 80 45 / 06 43 07 21 57

La 13ème édition des Parcours du goût est organisée
par la direction territoriale de la
Protection judiciaire de la jeunesse de l'Aquitaine Sud

DTPJJ Aquitaine Sud
46 rue Victor Hugo
40 000 Mont de Marsan
Tel : 05 58 06 47 15
Mail : ddpjj-mont-de-marsan@justice.fr

Directeur territorial : Christian Le Gat
Directrice territoriale adjointe - Référente Parcours du goût : Joëlle Borello

La direction inter-régionale de la Protection
judiciaire de la jeunesse du Sud-ouest
soutient le projet et contribue à son organisation

DIRPJJ Sud Ouest
8 rue Poitevin
CS 11 508
33062 Bordeaux Cedex
Tel : 05 56 79 14 49
Mail : dirpjj-sud-ouest@justice.fr

Directeur inter-régional : Yves Dumez
Directeur inter-régional adjoint : Joël Couralet