

Concours culinaire national de la PJJ

**250 JEUNES PRIS EN CHARGE PAR
LA PROTECTION JUDICIAIRE
DE LA JEUNESSE PARTICIPENT
AUX « PARCOURS DU GOUT »**

Dossier de presse
Avril 2019

**13 ET 14 AVRIL 2019
HIPPODROME DE CAGNES-SUR-MER (06)**



MINISTÈRE
DE LA JUSTICE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

sous le haut patronage

Sommaire

01

p.4 LES PARCOURS DU GOUT : L'EDITION AZUREENNE DES 20 ANS

02

p.6 PORTRAIT DE DAVID, PASSE PAR LA PJJ AVANT DE DEVENIR RESTAURATEUR

03

p.8 UN CONCOURS SOUS LA HOULETTE DE PROFESSIONNELS ENGAGES

04

p.9 LES TEMPS FORTS DE LA JOURNEE

05

p.10 LES ATELIERS

06

p.11 LE PLAN DU SALON

07

p.12 LES PARTENAIRES

08

p.13 LA PRISE EN CHARGE EDUCATIVE A LA PJJ

09

p.14 LES RESTAURANTS D'APPLICATION

10

p.15 LE DROIT A L'IMAGE DES MINEURS SOUS MAIN DE JUSTICE



Parcours du goût édition 2018 (jury et public)

©MJ

01

Les Parcours du goût : l'édition azuréenne des 20 ans

Le temps d'un week-end, des centaines de jeunes pris en charge par la PJJ se réunissent afin d'honorer la gastronomie azuréenne dans le cadre d'un concours culinaire national. Les équipes, venues de toute la France et d'Italie, vous proposeront des dégustations de spécialités régionales. Le teaser en vidéo [ici](#).



Parcours du goût édition 2018, espace
concours culinaire
©MJ



Parcours du goût édition 2018, espace
concours culinaire
©MJ



Parcours du goût édition 2018, espace stand
©MJ

Convaincre un jury de professionnels lors d'un concours gastronomique national

Concours et salon culinaire national créé en 1999, les Parcours du goût réunissent une trentaine d'équipes venues de toute la France composées de jeunes et de professionnels de la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ).

Après plusieurs mois de préparation, les équipes s'affronteront pendant deux jours, dans des conditions professionnelles : temps imparti, coaching, jury exigeant, conseils techniques ...

« Entre mer et montagne : voyage culinaire au pays des fleurs et parfums ».

À l'instar des célèbres émissions culinaires télévisées, les équipes devront surprendre le jury en réinterprétant des grands classiques de la gastronomie azuréenne. Les recettes seront réalisées à base de produits du terroir : légumes du soleil, citron de Menton, ail, huile d'olive, herbes de Provence, qui raviront l'odorat et les papilles du jury !

Animation d'un salon culinaire et dégustations de spécialités régionales

Durant ces journées, les équipes animent en parallèle un véritable salon culinaire décoré aux couleurs de la thématique et feront déguster des spécialités régionales au public. Cette compétition permet ainsi aux jeunes de faire découvrir leurs régions respectives à travers la gastronomie.

Du producteur à l'assiette

Le lycée horticole Vert d'Azur d'Antibes présentera un parcours d'alimentation durable « du producteur à l'assiette », en utilisant des produits cultivés selon les méthodes agro-écologiques enseignées dans les lycées du ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Les Parcours du goût fêtent leurs 20 ans !

Pour cette occasion, les affiches de l'évènement créées par les jeunes sur ces 16 dernières années seront exposées : l'occasion de vivre une rétrospective de cet évènement au travers de créations originales.



**Parcours du goût édition 2018, espace
concours culinaire**
©MJ

Un parrain et un chef de jury prestigieux

L'événement est parrainé par Jacques Chibois, artisan-cuisinier, chef engagé, deux étoiles au Guide Michelin et quatre toques au Gault & Millau en 2010. Le jury est lui, présidé par Michel Escoffier, Président de la fondation Escoffier, qui gère notamment l'unique Musée d'Art Culinaire de France.

Ils seront présents pour encourager les jeunes et partager leurs savoir-faire. Si le public est sensible à la présence d'un chef étoilé de renom, les jeunes participants y voient une reconnaissance de leur engagement dans ce concours et se sentent particulièrement valorisés. A l'issue de la manifestation, des prix sont décernés par le jury afin de récompenser les lauréats du concours culinaire (toque de bronze, d'argent et d'or). D'autres prix viennent saluer l'engagement des jeunes : notamment le prix du plus beau stand et le coup de cœur du parrain.

Des objectifs multiples qui aboutissent à une finalité commune

Cet événement a vocation à valoriser les compétences et l'investissement de ces adolescents, qui travaillent toute l'année sur des projets éducatifs liés à la cuisine, notamment dans des restaurants d'application. D'autres jeunes (suivis en milieu ouvert ou placés) s'investissent aussi dans ce concours. A partir d'une rencontre culturelle et culinaire, les adolescents sont encouragés à porter sur eux-mêmes un regard positif en termes de valorisation et de dépassement de soi.

C'est également un moyen d'apprendre à travailler dans des conditions professionnelles : à travers cette compétition, les adolescents apprennent à gérer leur stress et leurs émotions. Par ailleurs, les jeunes améliorent leurs compétences en termes d'accueil, de service, de préparation de repas, de respect de la nourriture etc.

Ce concours permet aussi aux jeunes de travailler sur les questions de santé, d'équilibre alimentaire, d'hygiène et de soin du corps, qui s'inscrivent dans la démarche « PJJ promotrice de santé ». La finalité de cet événement est d'accompagner les jeunes vers une insertion sociale et professionnelle durable.



Parcours du goût édition 2018, espace concours culinaire
©MJ

Portrait de David, passé par la PJJ avant de devenir restaurateur

Le Portrait de David Caillaud, lauréat de la première édition des parcours du goût de 1999, membre du jury cette année, chef cuisinier et propriétaire de son restaurant à Cagnes-sur-Mer. Aujourd'hui, David a fait du chemin, il nous raconte.



David Caillaud dans les cuisines de son restaurant à Cagnes-sur-Mer

©MJ

« Les parcours du goût, ça met en valeur les jeunes et ça leur fait comprendre que la cuisine est un métier d'avenir »

Pouvez-vous vous présenter ?

Je m'appelle David Caillaud, j'ai 37 ans et je suis restaurateur. J'ai ouvert mon établissement à Cagnes-sur-Mer en 2012. C'est une petite adresse sans prétention où tout est fait maison. Avant cela j'ai travaillé dans de nombreux restaurants (dont la Palme d'Or, le restaurant étoilé de l'hôtel Martinez à Cannes nldr) et j'ai également été chef privé.

Votre passion pour la cuisine, ça vient d'où ?

C'est une passion qui est venue avec le temps. Quand j'ai commencé le métier j'étais vraiment nul, il a fallu que je bosse beaucoup pour avoir une certaine maîtrise. Le déclic est arrivé quand j'ai vu une émission culinaire à la télévision, et ce qui m'a plu, c'est que le chef avait du tempérament, il avait réponse à tout et j'ai aimé que les gens le respecte pour ce qu'il est, et je me suis dit : moi aussi j'aimerais devenir chef !

Vous vous rappelez de vos années de prise en charge par la PJJ ?

Oui bien sûr, sans la PJJ, je n'aurais pas eu de dérogation pour pouvoir faire ce métier [...] s'ils avaient pas été là, je n'aurais pas eu le soutien moral, financier [...] leur écoute a été très importante pour moi. Les activités qu'on me proposait, ça m'a aidé. La cuisine alliée au sport, c'était vraiment ce qu'il me fallait à l'époque. Le sport m'a permis de canaliser mon énergie, la cuisine comme métier, ça m'a permis d'avoir un objectif en tête et être autonome financièrement.

Vous pensez quoi de cet évènement ? Comment ça peut aider les jeunes ?

Les Parcours du goût permettent de les mettre en valeur et de leur faire prendre conscience que la cuisine est un métier d'avenir, qu'il faut savoir se démarquer des autres aussi, que l'esprit de compétition c'est bien quand on le met au service de quelque chose. Le concours permet aussi de se surpasser, la compétition aide à sortir de sa zone de confort.

« J'ai accepté de faire
partie du jury car j'aimerais
leur transmettre ma
passion »

Vous serez membre du jury cette année, qu'est-ce-qui vous motive dans ce rôle ?

Plus jeune, j'ai su écouter les personnes au-dessus de moi qui m'ont appris le métier et qui m'ont toujours apprécié pour la personne que j'étais. J'aimerais en faire au moins autant envers ces jeunes. J'ai accepté de faire partie du jury, car j'aime transmettre. Je voudrais pouvoir les aider, leur expliquer que la cuisine est un métier noble, transmettre ma passion tout simplement.

Un conseil pour les jeunes pris en charge qui participent à l'évènement ?

En tant que chef de cuisine et entrepreneur, j'ai appris qu'il fallait toujours se donner à fond, ne pas s'économiser dans le travail, ne pas regarder ses heures. Si vous êtes bon, et que vous aimez ce que vous faites, les choses arriveront naturellement. Il faut toujours essayer d'aller vers le mieux et ne jamais abandonner.



Restaurant « Chez David »
6 rue Général Béranger 06800 Cagnes
Tél. 04 97 02 11 72

Un concours sous la houlette de professionnels engagés

Jacques Chibois : un parrain engagé



Pour cet artisan-cuisinier, il est autant primordial de faire une cuisine authentique et honnête que de transmettre son savoir-faire. Chef engagé, il rencontre les enfants dans les écoles pour des « leçons de goût ».

La transmission est, pour lui, un acte important qui passe nécessairement par la communication et l'enseignement. 2 étoiles au Guide Michelin et 4 toques au Gault & Millau en 2010 reflètent la qualité de sa cuisine faite de saveurs, de parfums et de légèreté.

Né à Limoges en 1952, de parents meuniers qui accueillaient les agriculteurs venus chercher de la farine à leur table d'hôtes, Jacques Chibois a développé le goût des beaux produits qu'offre le terroir.

En 1981, Jacques Chibois devient le Chef du Royal Gray à l'hôtel Gray d'Albion, qui fût le premier restaurant de la ville de Cannes à avoir eu 2 étoiles au Michelin, 4 Toques Gault et Millau et Chef de l'année. Il est cité comme la meilleure table par Gault & Millau.

Jacques Chibois supervise ce complexe aux quatre restaurants et organise les dîners d'ouverture et de clôture du Festival du Film de Cannes. Au sein de son restaurant à Grasse, le chef Jacques Chibois propose une cuisine élégante, simple et précise, personnalisée avec des produits de saison qui ensoleillent son terroir, et qui laisse la place au plaisir, au goût et à la beauté.

En harmonie avec ces plats raffinés, Chevalier de l'Ordre du Mérite et des Arts et des Lettres, lauréat des Victoires des Chefs d'entreprises de la Côte d'Azur, Maître Restaurateur... Jacques Chibois est un homme aux multiples talents.

Président du jury : Michel Escoffier

Président de la Fondation Escoffier, Michel Escoffier est le président du jury de la 20ème édition des Parcours du goût. C'est au cours de ses nombreux voyages professionnels à l'étranger, qu'il se rend compte de la renommée de son aïeul dans l'industrie hôtelière. La simple évocation de son nom suscite émotion et respect dans les cuisines.

C'est alors qu'il se prend de passion pour son arrière-grand-père, Auguste Escoffier, premier chef à être fait chevalier de la légion d'honneur en 1919. Michel Escoffier décrit son aïeul comme un pionnier de la cuisine moderne, un humaniste précurseur des restaurants du cœur et de la lutte contre la pauvreté. Par le biais de la Fondation, il perpétue l'œuvre et le souvenir du "roi des cuisiniers". Michel Escoffier est également Président d'Honneur des Disciples d'Escoffier International et membre de plusieurs associations liées à l'art culinaire aux USA.

04

Les temps forts de la journée



CÉRÉMONIE D'OUVERTURE

Samedi 13 avril à 11h
Espace "20 ans"

CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX



Dimanche 14 avril à 16h
Podium extérieur



Espace salon avec dégustations, édition 2018
©MJ



Remise des prix édition 2018 avec Nicole Belloubet, garde des Sceaux, ministre de la Justice, et Madeleine Mathieu, directrice de la PJJ
©MJ

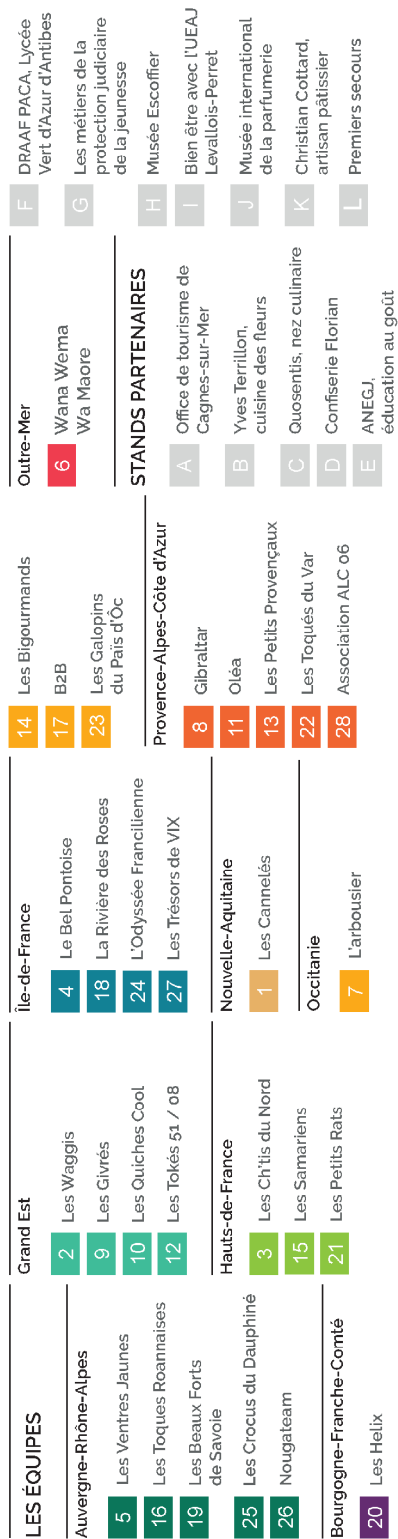
05

Les ateliers




Découverte du monde de la pêche	Fondation Escoffier avec un atelier pour enfant « les petits toqués »	Atelier « jeu vivre ensemble »
Fabrication d'instruments de musique avec des fruits et légumes	Jeux de bois	Musée international de la Parfumerie de Grasse
Christian Cottard – Artisan pâtissier	Pétanque	Bus info santé jeune
Atelier « pause photo prose »	Atelier Quosentis et Terrillon : la rencontre entre « un nez culinaire et la cuisine des fleurs et des parfums »	Boxe éducative
Dégustation à l'aveugle et fabrique à menus	Atelier sur l'éducation et l'alimentation avec des ateliers ludiques de sensorialité, proposé par la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) et l'association nationale pour l'éducation au goût des jeunes (ANEGJ)	Atelier prévention des addictions
Atelier « violence, je te quitte »	Atelier prévention routière	Slackline
Confiseur Florian	Sculpture interactive « messages »	Office de tourisme de Cagnes-sur-Mer

☐ et ☐ : ateliers des partenaires (ouverts au public)
☐ : stand PJJ (réservés aux jeunes pris en charge par la PJJ)



07

Les partenaires 2019

	MINISTÈRE DE LA JUSTICE	MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION	MINISTÈRE DE LA CULTURE	PREFECTURE DES ALPES-MARITIMES
---	----------------------------	---	----------------------------	-----------------------------------

ALC

DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

AS Events
Arcsudevents.com
LudiKa OX

Chaire des Premières Chaires d'Azur

Ville de
CAGNES-SUR-MER

C&GID

CEMEFA

CIFF
Centre d'information
sur les droits des femmes
et des familles
Alpes-Maritimes

ciffréo
bona

codes
Comité départemental
d'éducation pour le vote
ALPES-MARITIMES

Comité des Pêcheurs d'Azur

EDEN
AZUR

École Nationale
de Protection Judiciaire
en PJJ

MUSEE
Escoffier
DE L'ART CULINAIRE

f G-ADDICTION
INTERCAMPUS

COMITÉ
RÉGIONAL
PACA FFPJ.P
PÉTANQUE 6 JEU PROVENÇAL

FLORIAN
CONFISERIE & CHOCOLATERIE
Faisant de douceurs depuis 1921

Fragonard
PARFUMEUR

Gatokilo

HP
ABIRO
VÉTÉRINAIRES PROFESSIONNELS
CANNES

GROUPE SOS

HIPPODROME
CÔTE D'AZUR

MAIF
assureur militant

LA MAISON DE LA CLEF
BORRIGUONE SERRURERIE

Marius Auda

MIN
D'AZUR

J. MULTARI

musée
International
de la PARFUMERIE
GRASSE

Nestlé
Waters
The Healthy Hydration Company

QUOSENTIS

RATIONAL

SOLAR
EDITIONS

Toque d'Azur

TOYOTA

VERT
D'AZUR
ENSEIGNEMENT
AGRICOLE

La Cuisine
Des
Fleurs
YVES TERRILLON
CHÉF DE PÂTISSIER & CUISINIER CULINAIRE LIBRE

La prise en charge éducative à la PJJ

140 272 jeunes ont été suivis par la PJJ en 2017 (toutes mesures confondues)

43% sont des mesures d'investigation éducative

53% sont des mesures en milieu ouvert

4% sont des mesures de placement

9 000 professionnels travaillent à la PJJ

60 % d'entre eux sont des éducateurs

Afin de favoriser une prise en charge adaptée aux besoins et aux évolutions d'adolescents, souvent en grande difficulté, elle dispose d'une large palette de solutions dont le déploiement est assuré grâce à la complémentarité des structures éducatives.

La PJJ pilote et coordonne des dispositifs diversifiés et individualisés de placement mais également de milieu ouvert et d'insertion. Il s'agit de lutter efficacement contre la récidive et de donner l'occasion à ces jeunes, dont certains sont en rupture à la fois familiale, sociale et scolaire, d'éprouver qu'un cadre strict peut être une protection et un marchepied vers un futur meilleur. Cela implique de s'adapter aux besoins de ces adolescents, à leur capacités, de nourrir leur curiosité et de les aider à acquérir de nouvelles compétences.

La PJJ accorde une importance particulière à la mobilisation des professionnels et des jeunes sous mandat judiciaire par des activités collectives et fédératrices.

Les prises en charge reposent avant tout sur le travail et l'investissement de professionnels dotés de savoirs, de savoir-faire et de savoir-être exigeants. Éducateurs, psychologues, directeurs des services, assistants de service social œuvrent quotidiennement aux côtés des jeunes pour favoriser leur insertion sociale et professionnelle et pour les aider à construire leurs parcours de vie.

La PJJ travaille en réseau avec des acteurs tels que l'Éducation nationale, les missions locales, les organismes de santé, les services de police et de gendarmerie 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.

Elle porte aujourd'hui plusieurs grands événements autour du sport, de la culture ou de la gastronomie, comme « les parcours du goût » qui ont pour objectif de promouvoir la citoyenneté, la solidarité et le respect de soi et des autres.

Organisées par les équipes éducatives des régions, ces événements nationaux s'appuient sur des partenariats associatifs et institutionnels solides. Ils permettent de valoriser les compétences et les savoirs des jeunes pour lesquels des parcours souvent difficiles empêchent de construire un projet. Ces manifestations sont des supports éducatifs qui visent avant tout à conduire vers l'insertion sociale et professionnelle durable.

La cuisine, vecteur d'insertion professionnelle à la PJJ



Assiette proposée par l'Escale Gourmande (Beauvais)
©MJ



Assiette proposée par le Duguesclin (Melun)
©MJ

Parmi les jeunes présents, certains sont pris en charge dans des restaurants d'application de la protection judiciaire de la jeunesse. [Retrouvez ici](#), la liste des restaurants en France. D'autres, participent à des ateliers cuisine dans le cadre de leur prise en charge (milieu ouvert ou placement).

Les restaurants d'application

Rattachés aux unités éducatives d'activités de jour (UEAJ), les restaurants d'application poursuivent par nature un objectif purement pédagogique, au même titre que les lycées hôteliers. Dans un espace dédié et conforme aux normes, cette activité restauration permet aux jeunes suivis par la PJJ, outre l'acquisition de connaissances et compétences, une mise en situation professionnelle. Les activités proposées par les UEAJ sont aussi pour les jeunes l'occasion de travailler avec eux la confiance et l'estime de soi.

Ces restaurants, dont certains sont gérés par le secteur associatif habilité (SAH), sont ouverts au grand public et fonctionnent selon des rythmes adaptés allant d'une journée par semaine à l'ensemble de la semaine.

La spécificité des restaurants d'application est qu'ils permettent aux jeunes de s'inscrire dans une perspective de préformation professionnelle visant à favoriser sa réintégration dans les dispositifs dits de « droit commun » (Education nationale, formation professionnelle, etc).

Ils permettent également d'acquérir des compétences dans un secteur susceptible de favoriser leur mobilisation là où l'accès aux lycées professionnels de l'hôtellerie et de la restauration ne peut s'envisager immédiatement compte tenu de leurs problématiques spécifiques.

La protection judiciaire de la jeunesse offre ainsi une passerelle vers des voies diplômantes à ces jeunes en rupture avec le système scolaire et professionnel.

Les ateliers de cuisine

Les ateliers de cuisine permettent aux jeunes de participer à la fois à la production mais également à la vente de produits de leurs régions. Média éducatif, ils sont le plus souvent mis en œuvre dans des établissements de placement ou des services de milieu ouvert. Les jeunes, à travers cette expérience de producteurs amateurs, appréhendent les notions d'achat, de budget, d'équilibre nutritionnel, de règles d'hygiène, etc. Des connaissances qui leur serviront durablement dans leur vie d'adulte.



Assiette proposée par la Petite Fourchette (Grenoble)
©MJ

10

Le droit à l'image des jeunes pris en charge par la PJJ



**Remise des diplômes édition 2018 par
Nicole Belloubet, garde des Sceaux,
ministre de la Justice**
©MJ



**Remise des prix édition 2018 par
Madeleine Mathieu, directrice de la PJJ**
©MJ

Vous êtes journaliste et vous participez à l'événement ? Quelques règles importantes relatives au droit à l'image des mineurs pris en charge par la protection judiciaire de la jeunesse sont à respecter.

L'article 14 alinéa 4 de l'ordonnance de 2 février 1945 prévoit une protection totale de l'identité du mineur afin de laisser à celui-ci toutes les chances de réinsertion.

L'anonymat doit être général (image, nom et prénom, voix, lieux d'habitation, actes commis, famille proche s'ils sont sources d'identification ...). Il est donc interdit de diffuser, de quelque manière que ce soit, des informations relatives à l'identité ou permettant l'identification d'un mineur ou d'un mineur ayant quitté ses parents, son tuteur, la personne ou l'institution qui était chargée de sa garde ou à laquelle il était confié.

Il est impératif de recueillir les autorisations des deux titulaires de l'autorité parentale et du mineur lui-même, nonobstant les règles ci-dessus énoncées.

En d'autres termes, il est impératif de disposer des autorisations même si l'anonymat physique et patronymique a été respecté par les journalistes.

Dans le cadre de cet événement, les autorisations ont été recueillies par les directeurs de service et les éducateurs.

Les journalistes devront flouter, modifier les prénoms des jeunes interviewés, photographiés et filmés et également modifier leurs voix.

ATTENTION : Il vous est strictement interdit de filmer / photographier / enregistrer / interviewer les mineurs dont les autorisations des titulaires de l'autorité parentale n'ont pas pu être recueillies



Espace salon avec dégustations, 2018
©MJ

Contacts presse :

PROTECTION JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE

Delphine HOLSTEIN | 06 07 33 37 70 | delphine.holstein@justice.gouv.fr (presse nationale)
Louisa ERRAISS | 07 70 37 84 98 | louisa.erraiss@justice.fr (presse régionale)

CABINET DE LA GARDE DES Sceaux

01 44 77 63 15 | presse-justice@justice.gouv.fr

	MINISTÈRE DE LA JUSTICE	MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
---	----------------------------	---

sous le haut patronage