



Concours de cuisine en plein air

EN UN COUP D'ŒIL



Lieu

Dehors (cour, pré)



Idée clé

Cuisiner dehors en équipe avec des ingrédients limités



Préparation

Matériel 20 min · Préparation 30 min



120 minutes



équipes de 3 ou 4



12 à 16 ans



cuisine



Matériel

- ☐ réchaud à gaz ou à alcool par équipe (sur un support ignifuge)
- ☐ bidon d'eau, bassine, liquide vaisselle
- ☐ casserole, poêle, cuillère en bois, planche, couteau
- ☐ grilles d'évaluation
- ☐ caisse d'ingrédients : pâtes, coulis de tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage, épices, fruits



Déroulement

0-15'

Règles et sécurité – Expliquer les réchauds, former les équipes.

15-25'

Choix des ingrédients – Chaque équipe choisit 6 ingrédients.

25-75'

Cuisine – 45 minutes pour un plat et un dessert.

75-95'

Repas et évaluation – Chaque équipe présente son plat, les autres évaluent.

95-120'

Vaisselle et clôture – Vaisselle ensemble, bénédicité et pensée : partager le pain (Jean 6).



Concours de cuisine en plein air

Comment ça marche – expliqué simplement

- 1 Vous avez 45 minutes et 6 ingrédients.
- 2 On évalue : goût, présentation, travail d'équipe, ordre du poste.
- 3 Le réchaud est allumé seulement avec un responsable.
- 4 Ce qui reste est partagé, pas jeté.

 **Exemple :** « On prend des pâtes, des tomates, un oignon, un poivron, du fromage et des pommes – poêlée de pâtes et pommes au four en dessert ! »

Sécurité

- Réchauds seulement sur un support plat et ignifuge, loin des tentes.
- Couteaux seulement sur la planche, ne pas se promener avec.
- Tenir compte des allergies et des régimes végétariens.
- Trousse de secours et eau prêtes.

Variantes

- Cuisiner sur un feu de bois (voir Techniques scoutes).
- Version budget : chaque équipe a 5 € en monnaie fictive.

À méditer

Qu'est-ce qui était meilleur : le repas ou le fait de cuisiner ensemble ?