Les Toqués du lien

PROJET 2026

Concours culinaire inclusif

NOTRE PROJET: « LES TOQUÉS DU LIEN » : UN PROJET CULINAIRE AU SERVICE DU VIVRE-ENSEMBLE

À l'heure où les enjeux d'inclusion et de cohésion sociale sont plus que jamais au cœur des préoccupations, le projet « Les Toqués du Lien » propose une initiative innovante et profondément humaine. Porté par plusieurs établissements sociaux et médico-sociaux, il réunit des jeunes venus d'horizons différents autour d'une valeur commune : le vivre-ensemble en partenariat avec le CFP des MFR du Garrigues du Pic Saint loup. Sous cette nouvelle effigie, le projet ambitionne de créer un espace où la cuisine devient un langage universel, un terrain d'expression, de créativité et de solidarité. L'objectif est clair : permettre à des jeunes de se rencontrer, de collaborer et de tisser des liens durables, tout en valorisant leurs compétences et leurs talents.






LA CUISINE COMME PASSERELLE ÉDUCATIVE, SOCIALE ET PROFESSIONNELLE

La force du projet réside dans son approche globale. Au-delà de l'apprentissage culinaire, « Les Toqués du Lien » s'inscrit dans une véritable démarche éducative, prenant en compte l'individu, le collectif et les différences.

Les ateliers et rencontres permettent de :

- Favoriser l'autonomie et la confiance en soi des jeunes en situation de handicap
- Développer des compétences culinaires, mais aussi des connaissances en nutrition et santé
- Promouvoir l'inclusion sociale et la participation active
- Créer des liens durables entre IME, foyers de vie, ESAT et autres structures
- Ouvrir des perspectives professionnelles, notamment grâce à l'implication du CFP des MFR des Garrigues du Pic Saint Loup.
- Encourager l'entraide, la coopération et la dynamique collective
- Renforcer les partenariats institutionnels autour d'un projet fédérateur

La cuisine, activité universelle et accessible, devient ainsi un outil puissant pour révéler les talents, encourager l'expression personnelle et renforcer la cohésion.

COLLABORATIONS

CUISINE



SALLE





Un concours pour révéler les talents de demain

Moment fort du projet, le concours culinaire mettra en lumière les compétences et la complémentarité des jeunes participants. Chaque équipe sera composée de :

- 2 cuisiniers
- 1 serveur
- 1 orateur
- 1 chef d'équipe, incarné par un apprenant du CFP des MFR des Garrigues du Pic Saint Loup (cursus CAP 1ère année)

Ce format permet de valoriser une diversité de rôles et de savoir-faire, tout en encourageant la prise d'initiative et la responsabilité.

Les rencontres se dérouleront sur deux journées :

- **Mercredi 8 avril 2026** : Concours ateliers, échanges, préparation et mise en situation
- **Jeudi 9 avril 2026** : Remise des prix et cocktail organisé

Convivialité, partage et entraide rythmeront ces deux jours, où chaque jeune pourra exprimer son potentiel dans un cadre bienveillant et stimulant.

Une dynamique collective soutenue par les partenaires et les jurys

Le projet « Les Toqués du Lien » s'appuie sur un réseau solide de partenaires institutionnels, éducatifs et professionnels. Sponsors, chefs, éducateurs, formateurs et membres du jury (composé des Toques blanches, cuisiniers professionnels, directeurs de chaque fondation et représentant du CA du CFP des MFR des Garrigues du Pic Saint Loup) contribuent à créer un environnement valorisant et exigeant, propice à la réussite des jeunes.

Cette mobilisation collective permet de :

- renforcer les liens entre structures
- offrir des opportunités concrètes d'insertion
- valoriser les compétences de chaque participant
- inscrire le projet dans une dynamique territoriale durable

L'implication des jurys professionnels apporte une dimension supplémentaire : la reconnaissance du travail accompli et la mise en lumière des talents émergents.







Une initiative qui fait sens : inclusion, créativité et solidarité

Au-delà de l'événement, « Les Toqués du Lien » porte une vision : celle d'une société où chacun trouve sa place, où les différences deviennent des richesses, et où la cuisine devient un vecteur d'émancipation.

En favorisant la rencontre, l'apprentissage et la coopération, le projet contribue à construire des passerelles entre les jeunes, les institutions et le monde professionnel. Il incarne une démarche profondément solidaire, créative et inclusive.