

Miribel

Les élèves d'Anne-Franck ont dégusté un repas aindinois gastronomique

La cheffe du restaurant du collège était accompagnée mardi 28 mai par une équipe de chefs de renom pour préparer aux élèves un menu d'exception.

Cette idée originale est née d'une rencontre lors du défi des jeunes rouleurs de volailles 2023 entre David Lacrépinière, développeur d'apprentissage à la MFR de Babilan ; Julien Thomasson, chef étoilé ; Jean-Yves Charvin, directeur du lycée des Sardières ; et Francine Lioux, cheffe de cuisine du collège Anne Frank.

L'objectif étant de sensibiliser et régaler les enfants de cet établissement, mais aussi prouver que c'est possible, chaque jour dans la restauration collective, de cuisiner de bons produits locaux.

Francine Lioux en est d'ailleurs le digne exemple, elle qui depuis 9 ans concocte des



Francine Lioux (à droite) avec son équipe et les chefs venus préparer le menu gastronomique dans les cuisines du collège Anne Frank Photo Jean-Marc Maucotel

repas équilibrés, variés et riches en goût appréciés de tous.

Une brigade de choc

La brigade emmenée par Francine Lioux était composée des membres de son équipe des membres de son équipe Émilie Kerner et Justine Tartari, de Julien Thomasson (chef

étoilé), Mickaël Auvage (Auberge Le Chartron à Montréal-la-Cluse), de l'Aindinois David Tauvie (Toques blanches lyonnaises - Château de Souzy à Quincisé-en-Beaujolais) avec son apprenti Franck Tournour (MFR Balan), Didier Massot (champion du monde et

meilleur ouvrier de France en boucherie), aindinois du haut Bugey et installé aux halles Paul-Bocuse, de Florence Nicolas, chargée de projet Agrilocal et Candyce Alga, professeur au collège !

Une équipe de choc mobilisée pour 480 convives qui auront le

privilege de déguster un menu de cantine étoilé : une véritable première ! Avec bien entendu, le poulet de Bresse à la carte.

Des ateliers l'après-midi

Après le service, des ateliers découvertes étaient proposés : conférence des chefs ayant participé à la confection du menu, atelier Bocuse (service - arts de la table), atelier métiers de l'agriculture (Les Sardières et les Vins de Bordeaux), atelier métiers de bouche (MFR Babilan).

Cet événement mobilise et met en lumière les savoir-faire d'hommes et de femmes qui s'investissent dans les métiers de la restauration, de l'agriculture et de l'élevage. Ils prouvent que leurs métiers ont du sens, ils ont à cœur de partager leur passion et qui sait de peut-être susciter des vocations auprès des collégiens.

De notre correspondant Jean-Marc Maucotel