

Côtière

INITIATIVE/ Francine Lioux, cheffe de cuisine du collège Anne Franck, de Miribel, a proposé mardi aux élèves un menu gastronomique 100 % local. Baptisé « La Cantine étoilée » il a réuni des chefs et des passionnés de bons produits. Immersion.

Collège Anne Franck de Miribel : un menu étoilé qui réveille les papilles

C'est un menu digne d'un restaurant étoilé qui a été servi ce mardi 28 mai aux élèves du collège Anne Franck de Miribel. À l'origine de cette initiative : Francine Lioux, cheffe de cuisine du collège, en association avec David Lacrépinière, créateur de la marque Picorez dans l'Ain et le lycée agricole des Sardières. Tout est parti de rencontres, dans le cadre des Glorieuses de Bresse 2023. Francine Lioux, qui fait partie du jury pour déterminer les meilleurs jeunes rouleurs de volaille de Bresse, échange avec des chefs, les élèves du lycée qui présentent leurs volailles, et l'idée germe de créer un menu gourmand pour ses élèves. Francine Lioux, qui se définit comme une adepte des produits locaux, créatrice de recettes, avait reçu en 2019 le Trophée Acheteurs Agrilocal. Dans sa cuisine, avec son équipe, elle utilise un maximum (près de 70%) de produits locaux : pain, viandes, fromages, crème et beurre de Bresse, fruits et légumes... Au collège, sont servis chaque jour 440 couverts en moyenne. La passion de Francine est de « travailler pour les jeunes, et démontrer que l'on peut donner du plaisir gustatif aux gamins, dépoussiérer la restauration scolaire. »



Mickaël Auvage, de l'Auberge du Charron à Montréal-la-Cluse et Didier Massot, Meilleur ouvrier de France boucher 2004 et champion du monde en 2016.



Francine Lioux (à gauche) et Florence Nicolas, chef de projet Agrilocal au Département de l'Ain.

Un menu gourmand et gourmet

Mardi, c'est une véritable brigade qui entourait la cheffe de cuisine. À l'œuvre :

Julien Thomasson, originaire de l'Ain, aujourd'hui chef du restaurant étoilé des Haut de Loire à Veuzain-sur-Loire ; Di-

dier Massot, Meilleur ouvrier de France boucher 2004 et champion du monde en 2016 ; Mickaël Auvage, de l'Auberge du Charron à Montréal-la-Cluse ; David Tauvie, toque blanche lyonnaise au Château du Souzy à Quincy-en-Beaujolais et son apprenti Franck Tournour ; ainsi que Florence Nicolas, cheffe de projet Agrilocal au Département de l'Ain, et David Lacrépinière, de Picorez dans l'Ain, venus mettre la main à la pâte. Savoir-faire et bonne humeur, la recette pour aboutir à un menu d'exception au titre évocateur : « La Cantine étoilée ». Jugez par vous-même. En entrée : gaspacho de courgettes et œuf parfait. Concombre sauce yaourt citronnée et ciboulette. Artichaud poivrade cru et

cuit et chantilly de carpe fumée. Sa-lade d'herbes folles et fruits secs. En plats principaux, volaille de Bresse à la crème et morilles, filet de truite et beurre blanc aux morilles, risotto aux asperges et Comté, et navarin de légumes. Après une assiette de fromages ou yaourt de la ferme, pour terminer en beauté : des Fraises en douceur, marinade au miel, fromage blanc au lait de foin et crumble, et tarte bressane et crème au chocolat Valrhona.

Sensibiliser et fédérer

Un menu 100 % produits locaux (de l'Ain et des départements limitrophes) servi à midi aux collégiens, soit près de 450 couverts. Coût du repas : 6,20 € (contre

2,20 € d'ordinaire). Une qualité de produits et de préparation qui a réveillé les papilles des élèves, bien que déjà habitués à manger du bon et du local avec Francine Lioux. Pari réussi pour cette dernière qui confiait, un grand sourire aux lèvres, en fin de matinée : « J'ai besoin de réunir les gens, de sortir de mon cadre, d'échanger, de partager le savoir-faire ; et faire sortir ce qu'il y a de meilleur de la cantine scolaire. Quand la cuisine est appréciée par les enfants, c'est de belles émotions et là, mon travail prend tout son sens. La cuisine, ça fédère. » ■

Patricia Flachon



Julien Thomasson, chef du restaurant étoilé des Haut de Loire à Veuzain-sur-Loire.



Volaille de Bresse à la crème et morilles, risotto aux asperges et Comté, et bien d'autres mets savoureux au menu pour les élèves du collège de Miribel.

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES
 Photovoltaïques - Artisanales Agricoles - Viticoles

WALTEFAUGLE
 Votre contact local
 LAELIEN ERME
 03 84 67 07 07

70180 DAMPIERRE-SUR-SALON - societe@waltefaugle.com - www.waltefaugle.com