

À la cantine du collège A-Frank, les chefs mettent les petits plats dans les grands

MIRIBEL Quatre chefs renommés ont élaboré un menu et servi 480 excellents repas. Une manière de promouvoir les métiers de bouche, l'agriculture et l'excellence de la table.

Un événement culinaire s'est tenu au collège Anne-Frank mardi 28 mai, organisé par l'association Picorez dans l'Ain avec le collège de Miribel et le lycée agricole des Sardières.

Le matin se passait en cuisine (préparation du menu et service), l'après-midi était dédié aux échanges avec les 135 élèves de 4^e : atelier de l'Institut Bocuse sur le service et l'art de la table, atelier sur les métiers de l'agriculture, atelier sur les métiers de bouche. La mise en place et le dressage d'une table, avec les verres et les couverts adéquats placés au bon endroit, n'ont plus de secret pour eux ! Une conférence réunissait encore deux des chefs présents pour évoquer leur parcours, leur passion et les débouchés d'une profession multiforme. « Un métier où



Autour de la cheffe Francine Roux, deux des 4 chefs ayant officié pour préparer le déjeuner, servi le 28 mai à 480 élèves et personnels du collège. Photo : P. Terelli



Les conseils de l'Institut Bocuse en arts de la table, servis sur un plateau aux élèves de 4^e. Photo : P. Terelli

vous n'aurez jamais de chômage, qui vous fera voyager et qui peut prendre des formes très variées », résume l'un d'entre eux. Les chefs aux fourneaux autour de Francine Lioux et son équipe étaient Julien Thomasson (ex-chef étoilé La Maison), Mickaël Auvaque (auberge Le Charron à Montréal-la-Cluse), David Tauvie (Toque blanche lyonnaise, château de Souzy à Quincié-en-Beaujolais) avec son apprenti Franck Tournour, de la MFR de Balan et enfin Didier Massot (champion du monde et Meilleur ouvrier de France de la boucherie, installé aux halles Paul-Bocuse). « L'objectif, explique David Lacrépinière, fondateur de l'association Picorez dans l'Ain, est de servir un menu 100 % aininois, concocté par

nos grands chefs et artisans aux côtés de la cheffe du collège, afin de sensibiliser les enfants au bien-manger en les régaland. L'idée est aussi de prouver que c'est possible dans la restauration collective. Pour cette grande première, nous avons choisi la digne ambassadrice de l'Agrilocal de l'Ain, Francine Lioux et nous mettons à l'honneur notre reine des volailles issue de l'élevage du lycée agricole des Sardières. La démarcage s'inscrit dans le partenariat annuel que nous avons avec le lycée lors des glorieuses de Bresse, en décembre à Bourg-en-Bresse où Picorez dans l'Ain propose son grand jury de professionnels pour le challenge des meilleurs rouleurs de volailles de Bresse des Sardières. »

TERRE DE JEUX 2024

Le label Terre de jeux a été créé pour favoriser le dynamisme autour du sport sur l'ensemble de la France, à l'occasion des Jeux olympiques et paralympiques. Labellisée dès septembre 2023, la communauté de communes CCMP s'est emparée de cette proposition avec divers temps forts gratuits accessibles à tous.

Jeux Eau'lympiques

Samedi 1^{er} juin à 19 h au complexe aquatique Lilo.

Montre ton volley

Samedi 8 juin de 10 h à 12 h au gymnase Saint-Martin de Miribel.

Marathon du ping

Samedi 15 juin au de 15 h à 19 h au gymnase la Chanal de Miribel.

Journée olympique du territoire

Samedi 22 juin de 14 h à 22 h 30 et dimanche 23 juin de 10 h à 18 h au Forum des Sports à St-Maurice-de-Beynost : un village de découverte avec les clubs sportifs locaux et des spectacles-démonstration (BMX freestyle, VTT dirt jump et street trial), mais encore du breakdance avec les Pokemon Crew, des animations en tous genres : graffiti, art déco, simulateurs, initiation draisine, VTT trial, etc. Programme détaillé sur www.ccmp-miribel.fr

Portes ouvertes GV

Du 24 au 30 juin, au gymnase la Chanal, découvrez les cours de Pilates, gym douce, renforcement musculaire, cardio, stretching organisés par le club GV Miribel La Côtière.

AGENDA

