



BELFORT—BELFORT

Les apprentis cuisinent pour les Restos du cœur

Jeudi et vendredi, les élèves de CAP 1^{re} année du CFA municipal ont concocté 200 repas, dans le cadre des Cuisines solidaires. Ils ont été offerts dans la foulée aux bénéficiaires des Restos.

Riz pilaf à la pulpe de carottes et navets rôtis, pois chiches aux herbes et pickles d'oignons rouges. Suivi d'un biscuit aux épices et pommes pochées. Ce menu, les élèves de CAP cuisine 1^{re} année l'ont préparé jeudi et vendredi au CFA municipal Jackie-Drouet. « Ils se sont même privés de récré pour être dans les temps », note leur prof de cuisine, Franck Laigre .

La douzaine d'apprentis a mis tout son cœur à suivre les recettes imposées par l'opération Cuisines solidaires. Au menu, deux cents repas à réaliser pour offrir du bonheur dans l'assiette aux bénéficiaires des Restos du cœur.

20 kg de pommes à confire

Tous les produits ont été fournis gracieusement par Hicham Merzaq, directeur de Métro et partenaire fidèle du CFA. En deux jours, les apprentis ont travaillé 20 kg de pommes, 4 kg d'oignons, cuit 10 kg de riz et réalisé 20 litres de caramel et 10 kg de pâte sablée. Huit élèves serveurs, encadrés par Laurent Delorme , ont donné un coup de main pour éplucher les légumes et réaliser les pickles d'oignons.

« Les recettes demandaient beaucoup de technique. Il a fallu torréfier les amandes, réaliser un caramel maison, confire les pommes, etc. », souligne Franck Laigre. Pas toujours facile pour des élèves qui débutent...

En fin de matinée vendredi, deux bénévoles des Restos du cœur sont venus charger les barquettes fraîchement cuisinées. « Elles seront distribuées sur le centre de Bartholdi dès l'après-midi ! » ■



Pendant deux jours, les apprentis cuisiniers du CFA ont mis du cœur à l'ouvrage pour cuisiner pour les Restos. Photo ER /Isabelle PETIT-LAURENT

par Isabelle Petitlaurent

