

Annonay

Les cuisiniers de restauration collective se réinventent



Dans l'espace des Cordeliers, un atelier pratique était animé par des salariés de l'Association Mat 07, membres du collectif des cuisines nourricières dans le cadre de la Bio dans les étoiles auprès de cuisiniers de restauration collective. Photo Le DL/Julie PALMERO

La Bio dans les étoiles, organisée par la Fondation Ekibio, s'est tenue ce jeudi 4 mai au théâtre des Cordeliers sur la thématique "L'alimentation à la rescousse des territoires". Pour la première fois, un atelier pratique était proposé en partenariat avec Annonay Rhône Agglo.

Une truitonade aux haricots blancs, un fondant au citron aux pois chiches, un gâteau au chocolat aux lentilles ou encore un entremet flan compote de pommes et myrtilles. Les cuisiniers de l'atelier pratique proposé dans le cadre de la Bio dans les étoiles, ce jeudi 4 mai, sont initiés à la préparation des légumineuses.

« Le collectif du Mouvement des cuisines nourricières propose des échanges de pratiques et des accompagnements sur les techniques de cuisine du quotidien, explique James Pédron, salarié de l'association Mat 07 et membre du collectif. Il y a un besoin, il faut s'imaginer que ce n'est pas simple de confectionner sur une année près de 160 repas à des collégiens et de se réinventer. »

En effet, les participants sont essentiellement issus de cuisines collectives et sont venus chercher des conseils, des techniques et un temps d'échange. Richard Vallon, chef de la cuisine du CCAS d'Annonay, apprécie de pou-

voir faire des rencontres alors qu'il y a une volonté de s'approvisionner via des circuits courts.

Des recettes déclinables

Les techniques des Cuisines nourricières sont des méthodes simples, efficaces, bonnes, économiques et adaptables. Ainsi si sept recettes sont élaborées au cours de l'atelier par les binômes de cuisiniers, il s'agit plutôt de découvrir « des formats de plats » et « des modes opératoires », comme le précisent les formateurs James Pédron et Yann Sourbier. Le gâteau au chocolat, le fondant au citron ou à l'orange, le cake basilic olives ont tous la même base de recette. Il suffit de changer la partie aromatisante ou de retirer le sucre pour du salé. Côté légumineuses, lentilles, pois chiches et haricots blancs sont interchangeables.

« On peut faire de la cuisine simple et pas chère »

Parmi les participants, Joëlle Chabert, cuisinière à l'école de Limony, aimerait faire découvrir les légumineuses aux enfants. Tandis que Catherine Guiguitant, cuisinière à la crèche de Peaugres et qui livre aussi celle de Serrières, aspire à leur transmettre la notion du bien manger. C'est d'ailleurs

l'un des temps d'échange prévu pour cet atelier qui amène à réfléchir sur la notion de cuisine saine. « On essaie de montrer que l'on peut faire de la cuisine simple et pas chère, explique Yann Sourbier. Il y a plein de techniques qui permettent de s'affranchir des recettes qui nous empêchent parfois de développer notre imagination. »

C'est bien ce qu'est venue chercher Helena Sassolas, chef de cuisine au collège de La Lombardière à la recherche de variété dans les plats. Il y a d'ailleurs aussi des impératifs à évoluer en cuisine, puisque la loi Egalim (pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) pousse à réduire la viande dans les menus et à proposer un repas végétal par semaine en restauration scolaire. L'apport en protéines pourrait être compensé par les légumineuses.

L'atelier a ensuite donné lieu à un buffet dégustation à destination de l'ensemble des participants de la journée afin de surprendre avec les légumineuses et pourquoi pas faire des émules.

● Julie Palméro

► Sur le Web

Retrouvez notre diaporama sur www.ledauphine.com

► Agenda

Aujourd'hui

"L'hêtre pour être"
Exposition d'arts graphiques de Gérard Sevilla jusqu'au 28 mai. Vernissage à 19h30. Visites les samedis de 9 h 30 à 11h30 à l'église Saint-Joseph de Cance. Dans le cadre "Des rendez-vous culturels de Saint-Joseph de Cance".

La bande à Tyrer
Rendez-vous pour se rendre à la journée artistique de *Quelques p'Arts* à 18h30 Vélobus depuis Annonay (derrière Super U au départ de la Via Fluvia. Parking vélo prévu à l'arrivée ; 19 h, Boulieu parc devant la salle polyvalente pique-nique ; 20h30 spectacle suivi d'un concert. Tarifs 10 à 20€.

Bal O'Gadjo - Clume
Concert à la Presqu'île le vendredi 5 mai proposé par la Smac 07. Avant aura lieu le concert initiation aux danses folk. 15€ - prévente 12€ - 10 € adhérent - réduit - 6€ tarif jeune sur place et en prévente.

Demain

Le jour du marché
Le samedi matin place de la Liberté et rue Montgolfier.

Marché de créateurs
Une trentaine d'artisans locaux vous feront découvrir leurs créations à la salle des fêtes de 10 à 19 h et de 10 à 18 h le dimanche 7 mai. Pensez à vos cadeaux de la fête des mères.

Atelier-découverte
De la Linogravure avec Elsa Cicchetti, créatrice de l'Artampille (taille d'image et fabrique de forme à

Pélussin) de 14 à 16 h 30 dans le cadre de son exposition visible à la galerie Moustache et Dentelles rue Franki-Kramer.

Gazouillis... La gazette du Coeur de Ville...

Atelier linogravure avec Elsa Cicchetti de l'Artampille de 14 h à 16 h 30.

"Jardin de Pâques"
Découvrir un jardin de Pâques réalisé dans le même esprit qu'une crèche de Noël. Rendez-vous proposé par la paroisse Bienheureux Gabriel Longueville les samedis de 9 h 30 à 11 h 30 jusqu'au 15 mai. 21 bd de la République. Infos au 09.62.31.48.71 ou paroisse.glongueville@orange.fr.

Jour de l'orgue

L'organiste Samuel Poujade, compositeur de musique liturgique, professeur d'orgue et de piano, en concert en l'église de Boulieu-lès-Annonay à 20 h 30. Infos au 06.85.92.44.43. ou sur renouveau.orgues.annonay@gmail.com.

Les premières notes d'Aluna Festival...

A la Fnac d'Annonay avec un showcase à 11 h en présence du groupe Alkabay.

"Tous à Vélo" ...

Journée organisée par Annonay Rhône Agglo avec des animations pour tous. Parcours vélo 30 et 60 km. Départ 14 h 30 de la place des Cordeliers. Parcours via Fluvia. Infos sur www.facebook.com/annonayrhoneagglo

Annonay ● Droit de mourir dans la dignité : une permanence ce mardi 9 mai

L'Association pour le Droit de mourir dans la dignité (ADMD) de l'Ardeche tient une nouvelle permanence, ce mardi 9 mai, de 14 à 16 heures, à la Maison des services publics, place de la Liberté (salle 201, 2^e étage, accessible aux personnes à mobilité réduite). Cette permanence s'adresse aux personnes qui s'interrogent sur les conditions de la fin de vie dans le contexte légal français. L'association peut aussi expliciter « les limites de la loi Claeys-Leonetti actuellement en vigueur en matière de soins palliatifs » et « les objectifs de notre association qui visent à obtenir une loi autorisant l'aide active à mourir et l'euthanasie », indique Gérard Gagnaire.

Les entretiens se déroulent en toute confidentialité. Pour en savoir plus : admd.net

Davézieux ● Football : programme de l'USDV

Samedi 6 mai, les moins de 20 ans accueillent à Jossols Craponne et les moins de 16 ans Oullins (15 heures) ; déplacements (15 heures) des moins de 18 ans à Échirolles et des moins de 15 ans filles à Pierrelatte. Les trois formations des moins de 15 ans jouent respectivement à Cléon contre Vallée du Jabron samedi (15 h 30), à Aoste contre la Vallée du Guiers (13 heures) et à Jossols (10 heures) face à Pont-la-Rochette dimanche 7 mai.