



#### — PRÉFACE





Le Département du Rhône s'engage auprès des collèges, il a pour mission de soutenir une restauration scolaire de qualité. L'objectif de « Chefs en Herbe » est de mettre en avant l'éducation au goût et de sensibiliser nos élèves à lutter contre le gaspillage.

Pour mettre en lumière le savoir-faire des jeunes élèves de 5°, nous avons sélectionné six binômes paritaires à l'image des élus de notre Département. Chaque binôme dirigé par le chef de cuisine de leur collège doit présenter une entrée autour de l'œuf et un dessert autour de la pomme. Nos jeunes gastronomes ont réalisé deux plats en deux heures, pour neuf personnes, avec dressage à l'assiette.

Ce concours culinaire fut l'occasion de valoriser nos produits locaux et la richesse de notre territoire. Mais également de mettre à l'honneur les talents de nos jeunes collégiens.

Le Département du Rhône est heureux d'organiser ce concours culinaire et renouvellera l'évènement l'année prochaine.

**Christophe GUILLOTEAU** 

Président du Département du Rhône

#### — PRÉFACE



J'ai été très heureux de m'associer au Département du Rhône ainsi qu'à l'Education Nationale pour faire naître ce concours des Chefs en Herbe et ainsi d'éveiller peut–être des vocations pour notre beau métier de Cuisinier.

La transmission et le partage sont des valeurs qui nous sont chères et j'ai été ravi qu'elles aient été ainsi valorisées par de jeunes adolescents gastronomes qui ont eu à cœur de s'impliquer sur ce projet.

De plus, la mixité exigée des équipes a permis de démontrer la véritable cohésion et la complémentarité que l'on peut retrouver au sein de nos brigades, et montrer que notre métier est accessible à tous.



Je suis assuré que ce concours se perpétuera et que nous sommes à l'aube d'un grand évènement organisé autour des jeunes de demain.



#### **Christophe MARGUIN**

Parrain et président du jury du concours Chefs en Herbe, Président des Toques Blanches Lyonnaises, Chef du restaurant Christophe Marguin

#### — LE JURY ¥

#### De gauche à droite :

ÉRIC CHANTEMESSE, Chef cuisinier du collège Asa Paulini à Anse - DAMIEN CONORD, Chef cuisinier du collège Hector Berlioz à Communay - ÉVELYNE JAMAY, Gestionnaire du collège Bois-Franc à Saint-Georges-de-Reneins - DOMINIC MOREAUD, Chef cuisinier, Toques Blanches Lyonnaises - CHRISTOPHE MARGUIN, Chef cuisinier, Parrain et président du jury, président des Toques Blanches Lyonnaises - CHRISTIANE GUICHERD, Vice-présidente en charge des collèges, Département du Rhône - OLIVIER DESMULES, Directeur général adjoint du pôle Éducation, Culture, Tourisme, Département du Rhône - LAURENT TRIQUENAUD, Chef cuisinier, Préfecture du Rhône - STÉPHANE GARCIA, Chef cuisinier, Département du Rhône





#### - RECETTE de Christophe MARGUIN

# **CEUF COCOTTE AU FOIE GRAS**

Catégorie : entrée

Saison: toute

10 minutes de PRÉPARATION

1

Faire fondre à feu doux la crème et le foie gras cuit. Assaisonner.

2

Casser un œuf dans chaque ramequin, couvrir de crème tiède. Mettre au bain-marie 5 à 6 minutes et surveiller.

Il faut que le jaune reste cru.

3

Poêler les tranches de foie gras cru, assaisonner, réserver.

4

Déglacer la poêle au vinaigre balsamique blanc, faire réduire à consistance sirupeuse.

Ⴢ

Couper les tranches de foie gras en petits dés et remettre dans la poêle hors du feu.

6

Sortir les œufs, parsemer les dés de foie gras dessus.

5

Préparer les mouillettes toastées et servir.

# **INGRÉDIENTS**

Pour 10 personnes

1 l de crème

200 g de foie gras cuit

5 tranches de foie gras cru.

Sel, poivre

10 œufs

Pain coupé en 30 fines tranches

10 ramequins pour préparation





#### - RECETTE de Christophe MARGUIN

#### TARTE AUX POMMES

Catégorie : dessert

Saison: toute

#### **INGRÉDIENTS**

250 g de farine

150 g de beurre

Eau

Gel

1000 g de pommes

40 g de sucre

120 g de nappage bond



#### 10 minutes de PRÉPARATION et 25 minutes de CUISSON

#### PRÉPARATION DE LA PÂTE BRISÉE

Farine, sel , beurre, eau (5 à 7,5cl). Mélanger rapidement. Fraiser. Ramasser en boule. Réserver au frais.

#### PRÉPARATION DE LA COMPOTE

Éplucher les pommes (400 g). Les couper en quatre. Ôter les pépins. Tailler chaque quartier en 3 ou 4 morceaux. Marquer en cuisson (1/2 doigt d'eau au fond) à couvert 5 à 10 minutes. Egoutter sur tamis. Récupérer le sirop qui s'est écoulé. Passer les pommes. Sucrer (40 g).

#### CONFECTION DES TARTES

Couper la pâte en deux morceaux. Abaisser les pâtons.
Foncer deux cercles à tartes (de 18 ou 20 cm de diamètre)
sur plaque beurrée.
Piquer légèrement le bord. Pincer les bords.

Éplucher les pommes de la garniture (600 g). Couper en deux. Ôter les pépins. Émincer en tranches de 3 mm environ. Masquer le fond des tartes de compote. Dresser les pommes de la garniture dessus en les chevauchant.

Dresser les pommes de la garniture dessus en les chevauchant. Enfourner (four chaud 210 °C-220 °C).

#### CUISSON: 25 MN ENVIRON

Enlever les cercles à mi-cuisson.
Finition : mettre le nappage à fondre
(légèrement détendu avec du sirop de pommes).
Sortir les tartes du four. Réserver sur grille.
Laisser refroidir 5 minutes environ.
Recouvrir à l'aide d'un pinceau.

#### REFROIDISSEMENT MINIMAL

Laisser refroidir 15 minutes environ.



### Collège du Val d'Ardières - Beaujeu

# OCÉANE HECQUET et TRISTAN ROUSSEY





#### L'ŒUF MOLLET FRIT

# **INGRÉDIENTS**

3 gros œufs (2 + 1 œuf battu)

4 cl de vinaigre blanc

Un saladier d'eau froide avec des glaçons

1 assiette remplie de farine

100 g de chapelure

50 g de beurre

2 tranches de pain de mie (toasté)

50 g d'épinard frais

50 g de lardons fumés allumette

Huile, vinaigre de vin, moutarde (vinaigrette)

Sel

Poivre

#### 5 minutes de PRÉPARATION et 7 minutes de CUISSON

- 1 Faire bouillir une casserole d'eau avec le vinaigre (le vinaigre sert à ramollir la coquille). Déposer délicatement les œufs dans l'eau bouillante et compter 5 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.
- 2 Sortir les œufs et les plonger dans une saladier d'eau glacée avec des glaçons. Retirer la coquille délicatement.
- 3 Rouler les œufs dans une assiette de farine. Les tremper dans un bol d'œufs battus. Les rouler dans une assiette de chapelure.
- 4 Faire chauffer le beurre dans une poêle afin de dorer les œufs 1 à 2 minutes en les arrosant de beurre en cours de cuisson.
- 5 Servez l'œuf mollet sans attendre avec les épinards.





# LA TARTE FLEUR AUX POMMES

### **INGRÉDIENTS**

1 pâte brisée

4 pommes Pink Lady

100 g de compote de pommes du commerce

1 sachet de sucre vanillé

1 jus de citron

100 g de sucre

20 cl de crème anglaise

Sucre glace

#### 1 heure de PRÉPARATION et 30 minutes de CUISSON

- 1 Préchauffer le four à 180° C (th. 6).
- 2 Étaler la pâte dans un moule à tarte de 24 cm de diamètrre ou dans plusieurs petits moules individuels. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et enfourner pour 15 minutes.
- 3 Laver et sécher les pommes. Les couper en quartier, éliminer le cœur et les pépins. Découper les quartiers en lamelles.
- 4 Porter à ébullition 10 cl d'eau avec le sucre et le jus de citron, pour obtenir un sirop.
- D Plonger les lamelles de pommes quelques instants dans ce sirop puis les égoutter.
- $6\,$  Répartir la compote sur le fond de tarte.



- Former les roses avec les lamelles de pommes et les ranger au fur et à mesure sur le fond de tarte, en commençant par le centre.
- 8 Poudrer le sucre vanillé et enfourner pour 10 minutes à peine, en surveillant.
- $9\,$  Server tiède ou froid sur un lit de crème anglaise et poudrer de sucre glace.



# Collège Georges Charpak à Brindas

# MARINE DIDIER et ARTHUR THILLOU





# COCOTTE AVOCAT SAUMON

# **INGRÉDIENTS**

Pour 8 personnes



4 avocats

160 g de saumon fumé

8 œufs

12 g de piment d'Espelette

8 brins d'aneth

# 5 minutes de PRÉPARATION et 15 à 20 minutes de CUISSON

- 1 Préchauffer le four 200 °C (th. 7).
- 2 Couper les avocats en deux, retirer le noyau délicatement. Placer les deux moitiés dans un plat à four.
- 3 Garnir les trous laissés par le noyau par de fines tranches de saumon et casser un œuf sur chaque moitié.
- 4 Assaisonner avec du poivre, puis placer au four 15 à 20 minutes.
- $5\,\text{Une}$  fois cuits, saupoudrez les avocats de piment d'Espelette et d'aneth.





# LA MÉTÉORITE

#### **INGRÉDIENTS**

8 pommes

Chocolat noir

1/2 verre de crème

2 bananes

#### Pour le gâteau :

Un yaowrt

2 pots de sucre

3/4 de pot d'huile

3 pots de farine

1 œuf

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

25 g de chocolat en poudre

### 20 minutes de PRÉPARATION et 30 à 40 minutes de CUISSON

1 Dans un saladier, mélanger le yaourt, le sucre, le sucre vanillé, la farine, la levure.

Mélanger puis prélever la moitié de la pâte. Mettre le chocolat en poudre dans une des moitiés.

2 Creuser les pommes et mettre la préparation dans les pommes puis mettre au four à 180 °C pendant 30 à 40 minutes.

 ${\bf 3}$  Faire chauffer le sucre afin de faire du caramel.

4 Couper les rondelles de bananes et les tremper dans le caramel.

5 Sortir les pommes puis commencer à dresser l'assiette.

m 6 Faire fondre le chocolat, rajouter un peu de crème fraiche et mélanger.

7 Puis finir de dresser l'assiette.









### Collège Françoise Oolto à Chaponost

# MAELYS FOURRAUT et LOÏC FIGON





#### **CEUF DANS SON NID**

### **INGRÉDIENTS**

Pour 8 personnes

8 œufs

160 g de comté râpé

Ciboulette fraîche hachée

8 cuill. à soupe de crème fraîche

1/2 cuill. à café de paprika

Ou bewrre

Sel et poivre

Croûtons et salade de mâche

### 15 minutes de PRÉPARATION et 7 minutes de CUISSON

- 1 Séparer les blancs des jaunes, battre les blancs en neige avec 1 pincée de sel puis ajouter la ciboulette.
- 2 Poser une feuille de papier sulfurisé beurrée dans un plat à gratin.
- 3 Préchauffer le four à 200 °C.
- 4 Déposer 2 grosses cuillères à soupe de blancs en neige. À l'aide d'une cuillère, creuser un puits et poser un jaune.
- 5 Ajouter par-dessus 1 cuillère à soupe de crème fraîche, du paprika, du sel, du poivre et du comté râpé.
- 6 Recommencer 7 fois et enfourner le tout pendant 7 minutes.





# PÉTALES DE POMMES EN FEUILLETÉ

#### **INGRÉDIENTS**

10 à 20 minutes PRÉPARATION et 30 à 40 minutes de CUISSON

4 belles pommes

60 g de sucre

1 citron

1 pâte feuilletée

3 cuill. à soupe de confiture de mûre

Copeaux de chocolat

3 oranges

1 Préchauffer le four à 180 °C.

2 Laver les pommes et ôter le trognon, les trancher très fines.

3 Dans une casserole, faire bouillir 40 cl d'eau avec le sucre et le jus de citron.

4 Plonger délicatement les pommes dans le sirop bouillant pendant environ 3 minutes.

5 Égoutter les pommes et laisser refroidir pendant quelques minutes.

6 Couper la pâte feuilletée en 8 bandes.

7 Sur la pâte, étaler un peu de confiture et placer les lamelles de pommes les unes à côté des autres en les superposant légèrement.



8 Rabattre la pâte feuilletée sur les lamelles de pommes et rouler les pommes sur elles-mêmes pour former une rose.

9 Placer les roses sur le papier sulfurisé.

10 Enfourner pendant 30 à 40 minutes.

11 Sortir les roses et saupoudrer légèrement de sucre glace puis déguster.



### Collège Leprince Ringuet à Genas

# SARAH LINA KEROUANI et ALÈS KEROUANI





### POIREAUX VINAIGRETTE AU PARMESAN ET ŒUF FRIT

#### **INGRÉDIENTS**

Pour les poireaux :

7 poireaux

40 g de beurre

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

Pour les œufs :

8 œufs

100 g de farine

2 œufs battus

200 g de chapelure

Pour la vinaigrette au parmesan :

1 cuill. à soupe de moutarde

1 cuill. à soupe de vinaigre

2 cuill. à soupe de parmesan rapé

1/2 litre d'huile de tournesol

1 cuill. à soupe de mayonnaise

Oressage :

16 tranches de truite fumée

# 10 minutes de PRÉPARATION et 7 minutes de CUISSON

1 Enlever le vert et la racine des poireaux. Couper les blancs de poireau en deux, les fendre puis les laver.

2 Dans une casserole, mettre l'huile d'olive et la moitié du beurre puis faire suer les poireaux. Assaisonner de sel et poivre. Mouiller à hauteur et cuire à feu doux.

3 Cuire les œufs dans l'eau bouillante pendant 7 minutes et les refroidir.

4 Écaler les œufs puis les passer à l'anglaise (passer dans la farine puis dans les œufs battus, et enfin rouler dans la chapelure). Réaliser cette opération une seconde fois. Faire dorer les œufs à la friteuse puis les débarrasser dans une plaque avec du papier absorbant.

5 Vérifier la cuisson des poireaux, les égoutter puis les refroidir.

6 Réaliser la vinaigrette (moutarde, huile de tournesol, vinaigre, sel et poivre).

7 Incorporer la mayonnaise et le parmesan râpé à la vinaigrette.



# POMMES CARAMÉLISÉES, CRÉMEUX DE MASCARPONE ET SPÉCULOOS

#### **INGRÉDIENTS**

Pour les pommes :

7 pommes

50 g de beurre salé

50 g de sucre semoule

2 pincées de canelle

3 cuill. à soupe d'eau

#### Pour le crémeux de mascarpone :

250 g de mascarpone

200 ml de crème liquide

20 g de sucre semoule

100 g de sucre glace

1/2 jus de citron

3 œufs

Oressage:

200 g de spéculoos

Cacao en poudre

#### 20 minutes de PRÉPARATION

1 Éplucher les pommes puis les couper en cubes. Mettre les cubes de pommes dans une poêle avec la moitié du beurre salé, le sucre semoule et la canelle.

2 Faire caraméliser les pommes puis ajouter l'eau. En fin de cuisson, rajouter l'autre moitié du beurre salé.

3 Clarifier les œufs.

4 Mélanger les jaunes d'œufs avec le mascarpone et réserver l'appareil au frais.

D Monter la crème en Chantilly en utilisant le sucre semoule puis réserver au frais.

6 Monter les blancs en neige puis les serrer en ajoutant le sucre glace. Une fois les œufs nacrés, ajouter

le jus de citron.

/ Mélanger l'appareil œufs/ mascarpone avec la Chantilly à l'aide d'une marise. Enfin, rajouter délicatement

Enfin, rajouter délicatement les œufs montés à l'aide de la marise.

8 Écraser grossièrement les spéculoos.





# JUSTINE RIBOUD et LUCAS BONNEFOY





#### PETIT POUSSIN SUR NID DE CAROTTES

#### **INGRÉDIENTS**

#### Salade composée:

16 œufs

200 g de mâche

1 Batavia

24 toasts type canapé de Noël

400 g de carottes

120 g de billes de mozzarella

120 g de dés de saumon fumé

2 gousses d'ail

50 g de gruyère râpé

100 ml d'huile d'olive

1 citron

8 raisins secs

Cumin, aneth

Sel, poivre

#### Vinaigrette :

100 g de moutarde

30 ml vinaigre balsamique

330 ml huile de tournesol

Sel, poivre

#### 20 minutes de CUISSON

1 Désinfecter tous les œufs.

Mettre 8 œufs dans une casserole d'eau et faire cuire 10 minutes à partir de l'ébullition.

Clarifier 2 œufs (pain d'épices) et garder la coquille.

Casser les 6 autres œufs et garder la coquille.

2 Laver et désinfecter les salades. Laver le citron et râper les zestes.

Égoutter les billes de mozzarella et les faire mariner dans l'huile d'olive, l'aneth, le sel et le poivre.

Laver et éplucher les carottes, en faire de fines lamelles, couper la parure en petits dés.

Mettre les carottes dans un saladier, les assaisonner avec le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin, le sel et le poivre.

Découper les toasts à l'emporte-pièce, réserver les parures.

Dans une poêle, les faire dorer dans l'huile d'olive avec le sel et le poivre. Éplucher la gousse d'ail et la frotter aux croûtons et disposer le gruyère râpé dessus et les dés de carottes.

Réaliser les œufs brouillés pour former des petites boules.

3 Dans un saladier à fond rond, mélanger le vinaigre, la moutarde le sel et le poivre.

Réaliser l'émulsion avec l'huile de tournesol.



# POMME AU FOUR DANS SA MAISON DE PAIN D'ÉPICE

# **INGRÉDIENTS**

#### Pain d'épice:

3 jaunes d'œufs 750 g de miel 263 g de sucre 188 g de poudre d'amande 1 pièce de citron 188 g de segments d'orange confite

28 g de cannelle moulue 8 g de muscade moulue 38 ml de vanille liquide 1 125 g de farine type 55

19 g de levure chimique
1/2 l de lait écrémé

#### Chantilly:

750 g de crème à 35 % 105 g de sucre glace 15 ml de vanille liquide

#### Caramel:

500 g de sucre

#### Pommes au four:

8 pièces de pomme Braeburn 40 g de beurre 40 g de sucre 120 g de confiture de groseille

#### 15 minutes de CUISSON

1 Préchauffer le four à 160 °C. Dans une casserole, faire tiédir le miel.

Dans un saladier, mélanger le sucre, la poudre d'amandes, les oranges confites, le zeste de citron, la cannelle, la muscade, la vanille et les jaunes d'œufs. Remuer puis ajouter le miel tiède.

Dans un bol, mélanger la levure avec le lait puis verser dans la préparation jusqu'à obtenir un appareil liquide. Ajouter la farine.

Travailler la pâte jusqu'à obtenir une boule homogène. Étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé jusqu'à obtenir une épaisseur de 5 mm. Enfourner à 160 °C pendant 15 minutes. Emporte-piècer à chaud.

2 Laver et désinfecter les pommes. Préchauffer le four à 180 °C. Vider les pommes et couper le bas pour qu'elles tiennent debout. Peler les pommes. Dans un bac gastro, disposer les pommes avec le beurre et le sucre. Enfourner environ 20 minutes.

3 Dans un saladier, mélanger la crème, le sucre glace et la vanille. Verser dans le siphon, y intégrer 2 cartouches de gaz. Secouer 5 à 6 fois

Dans une casserole, mettre le sucre sur le feu et attendre une coloration blond foncé sans le remuer. Coller le pain d'épice et faire réchauffer autant que besoin.





# Collège Marie Laurencin à Tarare

# MARIE HERVOIT et PAUL COLIN





# ŒUF MOLLET FRIT AU PAIN D'ÉPICES, VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE À L'AIL

#### **INGRÉDIENTS**

80 cl d'eau

6 à 8 gousses d'ail

600 g de pommes de terre

10 œufs

200 g chapelure de pain d'épices

1 salade

20 cl de crème épaisse

Sel, poivre, farine, vinaigre balsamique, huile de sésame grillé

4 tranches de jambon cru

1 glaçon

# 15 minutes de PRÉPARATION et 15 minutes de CUISSON

1 Plaquer entre 2 papiers sulfurisés les tranches de jambon, bloquer avec une seconde plaque et cuire à 180 °C pendant 15 minutes.

2 Peler et couper les pommes de terre en cube puis les rincer. Peler et dégermer l'ail.

Mettre le tout dans une casserole, ajouter gros sel et poivre, couvrir avec l'eau et laisser cuire 15 à 20 minutes.

Mixer le tout pour obtenir une consistance lisse et veloutée. Ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

3 Plonger les œufs (à température ambiante) dans l'eau bouillante et vinaigrée pendant 5 minutes.

Après cuisson, les plonger dans un récipient rempli d'eau et de glaçons. Écaler délicatement les œufs.

Les passer chronologiquement dans la farine, l'œuf et ensuite la chapelure de pain d'épices.

Les plonger dans la friteuse pendant quelques secondes afin d'obtenir le croustillant.



4 Nettoyer la salade, l'émincer et l'assaisonner avec l'huile de sésame et le vinaigre balsamique.



# CRUMBLE AUX POMMES, ZESTES DE CITRON ET D'ORANGE, ET SON SOURIRE D'AMOUR

### **INGRÉDIENTS**

#### La pâte à crumble

125 g de farine

125 g de beurre

100 g flocons d'avoines

125 g de sucre

8 pièces de pomme

130 g de sucre

Colorant rouge

2 pièces de citron

4 pièces d'orange

10 cl d'eau

#### 20 minutes de CUISSON

1 Préchauffer le four. Préparer les suprêmes d'orange.

Laver, peler et couper les pommes en petits cubes. Les mettre dans une casserole. Garder une pomme pour les 1/8e.

Ajouter dans la casserole 70 g de sucre, le jus d'un citron, et une orange ainsi que les zestes. Garder des zestes pour la décoration. Cuire à couvert. Quand les pommes sont prêtes, les mettre dans les verrines.

Puis les laisser refroidir au réfrigérateur.

2 Peser le beurre, la farine, les flocons d'avoine et le sucre. Malaxer jusqu'à obtenir une pâte.

L'étaler sur une plaque de cuisson et faire cuire pendant 20 minutes environs à 180  $^{\circ}$ C.

3 Préparer une pomme coupée en 8 quartiers et les passer au jus de citron. Préparer un caramel rouge et tremper les quartiers de pomme puis les déposer sur Silpat. Avec le reste de caramel, faire un décor sur un Silpat.

4 Préparer un sirop avec l'eau et 20 g de sucre . Mettre les zestes de citron et d'orange.











#### — REMERCIEMENTS ※

Christophe Guilloteau, Président du Département du Rhône, et Christiane Guicherd, Vice-présidente en charge des collèges, de la vie associative et de la citoyenneté souhaitent remercier tous les acteurs ayant contribué à la réussite du 1<sup>er</sup> Concours culinaire du Département du Rhône « Chefs en Herbe ».

Sylvie Epirat, Maire de St-Georges-de-Reneins et Conseillère Départementale.

Christophe Marguin, Chef cuisinier, parrain du concours et président du jury et Président des Toques Blanches Lyonnaises.

Ominic Moreaud, Chef cuisinier, Toques Blanches Lyonnaises.

Stéphane Garcia, Chef cuisinier, Département du Rhône, membre des Toques Blanches Lyonnaises.

Olivier Desmules, Directeur général adjoint, Département du Rhône.

Lyonnaises. Chef cuisinier, Préfecture du Rhône, membre des Toques Blanches Lyonnaises.

Éric Chantemesse, Chef cuisinier, collège Asa Paulini à Anse.

Danien Conord, Chef cuisinier, collège Hector Berlioz à Communay.

Evelyne Janay, Gestionnaire, collège du Bois Franc à Saint-Georges-de-Reneins.

M. Maréchal, Principal, collège de Saint-Georges-de-Reneins.

Christian Oufour, chef cuisinier collège la Perrière.

Mme Napillon, professeur SEGPA collège Saint-Georges-de-Reneins.

Danien Deléan, fondateur du concours Chefs en Herbe.

Les Toques Blanches Lyonnaises.

Les entreprises partenaires : Rational représentée par Mme Hélène Jouffre, Cuny représentée par M. Bernard Jeambenoit, Charvet représentée par M. Patrice Maljournal, Meiko représentée par M. Eric Patay, Chomette représentée par Mme Lydia cHkil et Tournus représentée par Mme Jsabelle Chemin.

P'tit gone.

Le groupement agricole d'exploitation en commun des Sables rouges.

Les collèges: Pierre-de-Ronsard à Mornant, Marie-Laurencin à Tarare, Françoise Polto à Chaponost, Val-d'Ardières à Beaujeu, Georges Charpale à Brindas et Louis Leprince Ringuet à Genas. Nous souhaitons également remercier les chefs de cuisine de tous ces collèges pour leur investissement lors du concours.

Le Vépartement du Rhône



#### — PARTENAIRES













GAEC
DES SABLES
ROUGES







@rhone\_fr





departementrhone