



■ Les Croc's o 6 de Tarare. Photo Alain Beauneveux



■ Concentration pour la préparation du dessert, chez Planète Gourmande. Photo Alain Beauneveux

L'ARBRESLE Le climat dans nos assiettes a réuni les cuisiniers confirmés et amateurs

Cuisine. Quatre équipes étaient en lice, les papilles de 100 goûteurs les ont départagées pour ce concours culinaire.

Ce dimanche, il est 7 h 30 quand la Maison familiale et rurale (MFR) La Palma accueille les quatre équipes, composées chacune de cinq amateurs et d'un professionnel de la restauration. Ils avaient la matinée pour préparer un menu, composé d'un plat et d'un dessert.

Le centre social des Chaponois toqués, avec Jacques Lafargue, avait investi à l'étage la cuisine du restaurant. Le sous-sol accueillait dans sa cuisine pédagogique, les trois autres équipes : les Croc's o 6 du centre social de Tarare, avec Philippe Belan, Planète gourmande, avec Hervé Dumas et la Maison des jeunes et de la culture (MJC) de Fleurieux/Eveux, et PalmaCook, avec Pascal Vernat et

des élèves de 2nde de la MFR La Palma.

Une même mission pour tous : respecter les critères de ce 4^e concours Le climat dans nos assiettes, à savoir l'impact climat, la provenance des ingrédients, le coût du repas. Sans en oublier la présentation et le plaisir gustatif.

L'esprit convivial était de mise dans toutes les équipes. Le plus difficile, dans ce genre de concours, est de s'adapter au matériel de cuisine existant, au lieu, à la gestion du temps, mais surtout de proposer des plats pour un nombre important de convives. Cinq assiettes de présentation et 150 bouchées dégustatives devaient être présentées par chaque équipe.

Les chefs de cuisine avaient un rôle très important pour la



■ L'équipe PalmaCook, la jeunesse aux fourneaux. Photo Alain Beauneveux



■ Sourires et complicité chez les Chaponois Toqués. Photo A. B.

gestion, la méthode et le déroulement des tâches.

La pression ressentie en cuisine n'a pas été trop importante,

le concours s'est déroulé dans un climat de plaisirs partagés.

À 12 h 30, 100 personnes sont venues goûter et voter. Le

jury, présidé par Marc Boissieux, vainqueur de l'émission Masterchef en 2013, a remis les différents prix. ■

Le palmarès

Le prix mention de l'Audace a été attribué aux Croc's o 6, qui n'ont pas utilisé de viande, pour l'alliance couleur et goûts.

Le prix de la Bistronomie a été reçu par Planète gourmande, l'équipe la plus carrée et avec de la constance. Ils ont aussi obtenu le prix du public. PalmaCook, qui avait dans son équipe trois filles de 15 ans, a reçu le prix Jeunesse et famille.

Enfin, le prix mention Écoresponsabilité est revenu aux Chaponois Toqués qui, avec leur menu, ont eu le moins d'impact carbone.

Le climat dans nos assiettes, c'est quoi ?

Le climat dans nos assiettes a abordé sa 4^e édition. Ce concours culinaire, organisé par l'espace info énergie Rhône Métropole de Lyon, a pris ses quartiers pour la première fois hors des murs du Grand Lyon.

Au départ, l'idée est venue de parler autoconsommation. La meilleure manière de le faire est de façon conviviale par la pratique. Rien de mieux, alors, que l'alimentation et un concours de cuisine local pour aller dans ce sens. La démarche est d'avoir une réflexion, se rendre compte

ce qui est impactant dans une assiette. Pour cela, chaque équipe avait en sa possession un tableau de tous les ingrédients utilisés avec leur impact CO₂ (production, emballage, transformation, fabrication, transport). Trois équipes sur quatre ont fait le choix de cuisiner du poulet, qui a beaucoup moins d'impact carbone que le bœuf, par exemple. Aux équipes aussi d'avoir une démarche pédagogique de recherche de producteurs locaux, car le coût du repas est important. ■



■ Planète gourmande a reçu le prix du public des mains de Robert Allognet, de la Communauté de communes du Pays de l'Arbresle. Photo Alain Beauneveux