

Miribel

Le combat des cheffes : la victoire du bon goût au collège

Mardi, une brigade, 100 % féminine, a ravi les papilles des collégiens d'Anne-Frank. À la manœuvre, Francine Lioux, considérée par les élèves comme une icône du « fait maison », des saveurs et de la valorisation des filières courtes. L'éducation au bon goût.

Toute l'éducation nationale était occupée par une cuisine fade. Toute l'éducation nationale ? Non ! Une cantine résiste encore et toujours à l'envahisseur : Au collège Anne-Frank, Francine Lioux se bat pour éduquer les collégiens à consommer une cuisine authentique, responsable, équilibrée et savoureuse. Une cuisine faite « avec passion », sans additifs ni conservateurs. Mardi, la cheffe avait convié une brigade de femmes pour démontrer que restauration collective ne rime pas avec collation restrictive.

À midi, on participe à la construction des jeunes
« Je suis convaincue que la cuisine « maison », de bons produits frais, locaux et, le plus possible, bio, participe à éduquer, à créer lien et convivialité », résume la cheffe. Francine Lioux a fédéré autour d'elle un véritable bataillon d'ambassadrices du



Autour de Francine Lioux (6^e à droite) une formidable brigade pour régaler les collégiens d'Anne-Frank ce mardi 18 mars.
Photo Jean-Marc Maucotel

bon goût : Cécile Lepage (traiteuse), Angélique Gigier et Hazel, son apprentie (The Pâtissier, Pont-d'Ain), Florence Nicolas (cheffe de projet Agri-local 01), Justine, Émilie, Amélie Gaillard (Jeunes agriculteurs), Cécile Tessaro (AOP beurre et crème de Bresse), Émilie Kerner, Justine Tartari, Mariana Cardoso, Nathalie Sanchez, les élèves serveuses

de la MFR de Balan et celles de la SEGPA Anne-Frank. Elles ont préparé et servi à plus de 400 collégiennes et collégiens, enseignants et personnels un menu cousu main sur le thème de l'éphémère.

Un menu riche de découvertes
Les élèves avaient l'embarras du choix : des tapas, avec des

croques jambon, herbe et comté, des gougères au bleu de Gex, des champignons farcis, des mini-muffins aux légumes, des bouchées au miel et chèvre et des mini-bruschettas à la carpe et truite fumées crème citron. Pour les plats, le haut de cuisse de poulet de l'Ain, à la marinade instantanée et shitakés bio à la crème de Bresse, ou de l'omble che-

valier au beurre noisette et shitakés sautés. Des plats accompagnés de crêpes vonnassiennes et légumes rôtis. Pour couronner le tout : crème aux œufs, pavlovas aux fruits exotiques et coulis passion, brownies glaçage rocher avec ganache choco-noisettes et trilles aux fruits et brisures de pâte sucrée achevaient les délices.
● Jean-Marc Mazué

« Francine, c'est notre star de la cantine »

Lyna et Elena ne tarissent pas d'éloges : « Francine, c'est la star dans notre collège. Elle est super. Elle est gentille, elle blague avec nous et elle nous renseigne sur ce qu'on mange. Elle nous indique d'où viennent certains ingrédients et on sait que sa cuisine privilégie les réseaux courts », précise Lyna qui apprécie « découvrir des recettes et des saveurs différentes de celles à la maison ».

« On a tout le temps une proposition d'un autre plat qui nous convient si un truc ne nous plaît pas, et les repas à thème permettent de découvrir plein de recettes et d'épices inhabituelles », s'enthousiasme Elena. Le duo est unanime : « Si les repas spéciaux, comme aujourd'hui sont encore plus variés que



Lyna, 13 ans et Elena, 14 ans, adorent la cuisine de Francine. Photo Jean-Marc Mazué

d'habitude, on a la chance d'avoir de la nourriture bonne tous les midis. On n'est jamais déçu et on sait qu'on va pas-

ser un bon moment à la cantine ». Pour Lyna : « Francine, elle participe à notre éducation autour de la table. »

Sincérité, volonté et partage sont ses ingrédients

Intermittente, monteuse, opératrice audiovisuelle, Francine Lioux a occupé différents métiers avant la cuisine. Elle avait créé son restaurant à Lyon, mais ne s'y épanouissait pas. Elle s'est tournée vers la restauration scolaire, loin des impératifs commerciaux. Cheffe de cuisine à Anne-Frank depuis 2015, elle y trouve l'équilibre : gérer les stocks, les fournisseurs, stimuler les équipes, piloter le budget, créer et cuisiner. Et bousculer les codes : « C'est possible de sortir des menus avec des produits frais de qualité, principalement locaux, voire bios en cantine. Il suffit de faire soi-même tout ce qui peut l'être et fuir le tout prêt. » En 2024, Francine Lioux avait reçu le prix national Ze Awards pour son engagement



Francine Lioux a tissé un lien culinaire avec les collégiens. Photo J.-M. Mazué

dans la restauration collective. « Ma récompense ultime ? Les regards et les mots des enfants », savoure-t-elle.

Cantine scolaire Anne-Frank, le repas des cheffes



MIRIBEL

Les collégiens d'Anne-Frank savent bien qu'ils ont de la chance avec Francine Lioux comme cheffe de la restauration scolaire depuis bientôt 10 ans. Mardi dernier, dix jours après le 8 mars, « en clin d'œil à la journée de la femme », c'est un repas d'excellence au féminin qu'a servi la brigade pour le déjeuner. La cheffe avait invité pour sa préparation des professionnelles passionnées du réseau Picorez dans l'Ain et deux cheffes spécialisées traiteur (Cécile Lepage) et pâtisserie (Angélique Gigier).

UN VRAI MENU DE RESTAURANT

« Le but était de partager un savoir-faire en alliant tradition et modernité pour régaler nos collégiens avec des produits locaux. Nous avons mis des tapas au menu, avant de servir un poulet à la crème avec des champignons shiitaki, également produits dans l'Ain et des crêpes vonnassiennes », détaille Francine en confiant l'honneur

Sacrée brigade en cuisine, pour le repas des cheffes, servi mardi 18 mars aux collégiens. P.T.

ressenti à diriger une telle brigade. Au total, 440 repas ont bénéficié de ce traitement appétissant, conclus par un choix de desserts tout aussi affriolants, entre pavlova et brownies. Des élèves serveuses de la MFR de Balan et d'autres de la Segpa du collège étaient aussi de l'aventure, faisant monter à une vingtaine le nombre de personnes officiant en cuisine.



Francine Lioux en plein coup de feu, avant le premier service de 11 h 30. Photo : P. Terelli