

<https://anne-frank.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1258>



# La chef se prépare pour le Grand marché des produits du terroir

- Vie du collège - On parle du collège -



Date de mise en ligne : jeudi 15 mars 2018

---

Copyright © Collège Anne Frank - Tous droits réservés

---

MIRIBEL CUISINE

## La chef du collège se prépare pour le Grand marché des produits du terroir

Francine Lioux, chef de la cuisine du collège Anne-Frank, est invitée au Grand marché des AOC-ADP à Bourg. Elle a préparé deux nouvelles recettes mettant en valeur les produits locaux et la qualité de la restauration scolaire. Récemment.

### ■ Principes de la manifestation

Depuis trois ans, le conseil départemental réserve un espace dans lequel il invite les chefs de la restauration scolaire du département. Cela permet de montrer une autre image de cette restauration scolaire qui a bien évolué depuis quelques années. « À Miribel je puis retrouver librement et sereinement, grâce à la plateforme Agrinéal, mes producteurs et mes artisans locaux, beaucoup de produits du département dont de nombreux bio, fait savoir Francine Lioux. Sur le département nous avons la chance de

bénéficier d'un terroir singulier, varié et très riche. Je suis très fière de le mettre en valeur tous les jours à la cantine et d'inviter les élèves à la curiosité. »

### ■ L'édition 2017

« Pour cette occasion j'ai créé "L'Arsburger" avec de l'œuf de poulet de Bresse, une compote d'oignons confits au cordon, du petit moulin et du bleu de Bresse. La deuxième dégustation concernait "les grenouilles du pays" avec des brichets de poulet marinés à l'huile d'olive et à l'ail, servis au beurre et saupoudrés de pain d'épice. J'en ai gardé un très bon souvenir et le public a été très enthousiaste et surpris. »

### ■ La prochaine édition

« Je viens de remettre la dernière touche à mes deux recettes après de nombreux essais afin de trouver les bonnes associations, le bon équilibre,

le bon assaisonnement. Prépare le samedi après-midi je proposez la "Brouette d'ail" et des "Bûchettes de la Dombes" toutes deux marquées en association avec le vin de Seyssel. La Brouette d'ail associera un œuf de poulet de Bresse, oignons, tomate de l'Ain et noix. La Bûchette de la Dombes associera, velle, carpes et truites en deux cuissons et crème fouettée à l'agave bio.

« Francine Lioux proposera une Brouette d'ail et des Bûchettes de la Dombes. Photo : Agence Occidant

