

<https://anne-frank.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1260>



Francine Lioux titille avec bonheur les papilles des collégiens

- Vie du collège - On parle du collège -



Date de mise en ligne : jeudi 8 mars 2018

Copyright © Collège Anne Frank - Tous droits réservés

MIRIBEL. PORTRAIT

Francine Lioux titille avec bonheur les papilles des collégiens

Depuis deux ans, elle dirige la cuisine du collège Anne-Frank. Son credo : les produits frais et de saison. Une reconnaissance anglaise pour cette ancienne technicienne dans l'audiovisuel.

Où a-t-elle été ? Depuis ses débuts, elle aime mixer de la cuisine des années collège. Plus tard, elle a travaillé dans la restauration, mais elle n'a jamais perdu son goût pour la cuisine.

Au collège Anne-Frank de Miribel, les élèves y reprennent goût, avec bonheur. Depuis deux ans, Francine Lioux a pris les commandes de la cuisine. Chaque jour, avec son équipe, elle imagine des menus pour 420 bouches affamées.

Elle travaillait pour Canal+ et TF1.

Son credo : les produits frais et de saison, notamment via l'association de la plateforme Agricool. Mardi, par exemple, elle avait imaginé un bistrot à l'italien.



Francine Lioux, chef de cuisine au collège de Miribel : « J'ai le sentiment de faire de la cuisine traditionnelle. On a la liberté de faire les choses. C'est magique. » (Photo: Jean-Pierre DAUTRE)

« On a besoin d'une sauce à base de bière brune, accompagnée de pain, d'oignons, de carottes et de pommes vapeur. » Je suis passionnée par ce que je fais. Les enfants sont curieux. Pour certains, ça ouvre leur culture gastronomique. Il y a encore des enfants qui confondent lentilles et petits pois, j'arrive le matin à 5 h 45 et je me réveille en questionnant tout le monde. On ne peut pas faire ce métier sans travailler soi-même. » Francine Lioux sait de quel

le parle car son parcours professionnel est une série de parcours, rates loin des cuisines. Avec une formation de technicienne audio, elle a travaillé à la télévision, au spectacle vivant, comme monteur vidéo, opératrice magnéto-

46 J'ai toujours été sensible, dans l'éducation, au bien-être des enfants. Je m'étais dit : "Et toi, à ton niveau, qu'est-ce que tu peux faire ?" »

Francine Lioux, chef de cuisine au collège de Miribel

pour Canal+ et TF1. Puis, en fil des rencontres, elle a quitté ce monde pour entrer petit à petit dans celui de la restauration. Une formation pour adulte en poche - l'équivalent d'un CAP cuisine - elle a tenu un établissement à Lyon avant de venir faire valoir les compétences au collège de Miribel. « J'ai toujours été sensible, dans l'éducation, au bien-être des enfants. Je m'étais dit : "Et toi, à ton niveau, qu'est-ce que tu peux faire ?" » Francine a trouvé la réponse. Et les collégiens de Miribel lui ont déjà répondu.

Guille Arnaud