

Nanterre La Défense Rueil **Hauts-de-Seine**

Le Top Chef retourne au collège

Grégory Cuilleron, habitué des émissions culinaires de M 6, a animé hier un atelier pour les élèves des Chêneveux.

NANTERRE

PAR DAVID LIVOIS

APPLIQUÉS, toque en papier vissée sur la tête, douze jeunes du collège des Chêneveux, à Nanterre, ont participé hier, à... Toque Chef, un atelier culinaire pas comme les autres animé par Grégory Cuilleron, connu pour ses participations aux émissions de M 6, « Un dîner presque parfait » et « Top Chef ».

Pendant plus d'une heure et demie, ils ont préparé une poêlée de cèpes et son velouté d'artichaut au gorgonzola. Un plat qui figurera d'ailleurs bientôt au menu du restaurant de Grégory Cuilleron à Lyon.

COACH CHEZ ELIOR

« L'idée, c'est d'initier au goût mais aussi de proposer aux plus jeunes une approche pédagogique de la cuisine, résume l'intéressé. Leur montrer aussi qu'il est possible de faire une cuisine de saison d'une manière économique. »

C'est aussi dans cette optique qu'il a signé, en 2012, un partenariat avec Elior, à qui le conseil départemental



Nanterre, hier. Douze élèves ont profité des conseils avisés du chef.

a confié la charge de la restauration scolaire dans 66 collèges des Hauts-de-Seine. « Disons qu'il pousse nos propres chefs à dépasser leurs limites, à explorer des saveurs et inventer des nouvelles recettes, observe Yann Allard, directeur développement chez Elior France. Grégory est un chef reconnu et les professionnels savent toujours trouver les bons mots... »

Des mots dont les élèves n'ont pas perdu une miette. A l'image d'Ay-men, 11 ans, qui rêve de devenir cuisinier, ou des inséparables Alexia et Kayla, 13 ans, qui s'imaginent déjà épater la famille avec la recette apprise dans la journée. « Avec les conseils du chef, ça semble simple, glissent les deux fillettes. Mais encore faut-il être capable de le refaire seule dans sa cuisine... »