

CUGY

Une matinée de cours avec un professeur nommé Franck Giovannini

Le chef triplement étoilé de l'Hôtel de Ville de Crissier a passé deux périodes avec une classe d'élèves de 11^e année de Cugy vendredi passé. Le point d'orgue des nombreuses activités organisées par l'établissement dans le cadre de la Semaine du Goût.

«Qui aime les légumes ici? Tout le monde? Incroyable!» Face au chef Franck Giovannini, aucun des vingt élèves de la classe de l'établissement scolaire de Cugy et environs tirée au sort pour suivre un cours de cuisine avec lui n'a osé trop s'avancer. Tout au plus a-t-on appris que l'un d'eux n'aimait pas trop les endives. «C'est bien, a félicité le chef. Car en cuisine, les légumes - de saison et locaux évidemment - c'est ce qu'il y a de plus important. Car il y en a une diversité incroyable, bien plus que de sortes de viandes ou de poissons.»

En suivant les conseils du successeur du réputé trio Girardet - Rochat - Violier, les élèves ont pu réaliser une petite bouchée de tomate avec sa crème, ainsi qu'une petite tarte à ramener à la maison. Le tout avec une attention qui a très agréablement surpris leurs professeurs. «Nous, on mesurait bien la chance que l'on avait d'accueillir un chef avec trois étoiles au Michelin, mais visiblement les élèves ont aussi réalisé», appréciait leur prof de cuisine Jean-François Croci.

L'invitation avait pourtant été lancée «sans trop y croire», mais elle a été bien reçue. «Depuis dix ans, on accueille chaque année des élèves de Crissier au restaurant dans le cadre de la Semaine du Goût, expliquait Franck Giovannini. Quand j'ai reçu l'invitation, comme ce n'était pas trop loin, je me suis dit que ça nous changerait un peu.»

Cette visite prestigieuse constituait le point d'orgue d'une longue liste d'activités mises sur pied par le Conseil d'établissement dans le cadre de cette manifestation lancée en France en 1990. Municipale à Bretigny-sur-Morrens et présidente dudit Conseil, Seema Ney soulignait d'ailleurs que la présence du chef de Crissier ne devait pas cacher les nombreuses autres activités organisées. «C'était bien sûr formidable pour nous de pouvoir compter sur la présence de Franck Giovannini, mais la façon dont tous nos autres partenaires ont accepté de jouer le jeu lorsque nous les avons contactés est tout aussi formidable». Durant toute la Semaine du Goût, des activités spécifiques étaient en effet proposées aux élèves dans chaque UAPE de l'établissement, plusieurs visites ont été organisées chez des producteurs ou artisans locaux et toutes les classes ont, par exemple, travaillé sur le sujet des récréations saines. Mais une seule classe a eu droit à un cours de cuisine qui restera dans les mémoires.

MS



Le chef Franck Giovannini a pris le temps d'expliquer aux élèves l'importance d'acheter des produits locaux et de saison. «Le produit de base, c'est l'élément le plus important du plat.»



Franck Giovannini était venu en compagnie d'Elodie (à dr.), sa collègue cuisinière donnant les cours à l'Académie de cuisine du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier.



Photo souvenir autour du chef triplement étoilé pour les élèves et les enseignants de l'établissement scolaire de Cugy et environs.