

Communiqué
de presse



Un concours familial & écocitoyen

La 1^{ère} édition du concours de cuisine familiale et écocitoyenne « Générations en cuisine » permettra de découvrir les créations originales, salées ou sucrées, de 12 équipes intergénérationnelles. Leurs plats seront portés à l'appréciation d'un jury de choix, présidé par le chef Christophe Marguin, en partenariat avec les Toques Blanches Lyonnaises. **Ce 29 novembre** convivialité et originalité, produits locaux et de saison ont ainsi rendez-vous **au restaurant « Une faim d'apprendre » (Lyon 9^{ème})** des chefs Dominic Moreaud et Christian Lavault. Plus qu'un événement, cette soirée sera l'aboutissement d'une démarche que chaque groupe a pu entreprendre ces derniers mois sur la thématique de l'alimentation saine et durable. Organisé par le réseau des centres sociaux de la Métropole de Lyon et du Rhône, ce concours vient clôturer une année de travail sur l'alimentation, avec le soutien de la Métropole de Lyon.

1 jury de chefs curieux et de connaisseurs

Les équipes d'amateurs présenteront leur plat salé ou sucré devant un jury qualifié et prestigieux :

- * le chef **Christophe Marguin**, Président du Jury, Président des Toques Blanches Lyonnaises,
- * **Mme Jacotte Brazier**, petite-fille de la célèbre Mère du même nom,
- * **Mme Marie-Odile Fondeur**, directrice générale du SIRHA,
- * le **vice-président au Développement Durable** de la Métropole de Lyon,
- * un représentant du CA de la Fédération des centres sociaux de la Métropole de Lyon et du Rhône.

Des critères verts et authentiques

L'originalité du concours tient au ton donné par les critères à travers lesquels les plats seront analysés, des plus spécifiques aux plus classiques : 1. l'impact environnemental du plat (empreinte carbone, circuit court entendu en nombre d'intermédiaire, saisonnalité), 2. la démarche et composition de l'équipe (ateliers rencontres et visites organisées, équipe intergénérationnelle), 3. la présentation du plat, 4. la cuisson et l'assaisonnement, et 5. enfin le goût.

12 équipes intergénérationnelles issues de 12 centres sociaux différents se mobilisent pour présenter des plats familiaux à l'empreinte carbone faible. Composées d'enfants, adolescents, parents, seniors et accompagnées par les centres sociaux les équipes organisent des visites auprès de producteurs, se réunissent pour échanger sur leurs recettes, analysent les ingrédients, leur provenance, leur production et lieux d'achats, testent, goûtent...

Seront représentés cette année : Oullins, Vénissieux avec le centre social de Parilly, Grigny, Rillieux, Décines avec le centre social Dolto-Montaberlet et l'Espace Berthaudière, Villeurbanne avec le centre social des Buers, Belleville, Chaponost avec le centre social du Saunier, Lyon avec le centre social Duchère Plateau, le centre social de Champvert et le centre social Grand'Côte.

Contacts presse :

Anne BONNEFONT 06.01.73.02.67 & Elodie LANDOIN 04.78.84.50.84

developpementdurable@centres-sociaux-rhone.com / www.fede69.centres-sociaux.fr



Fédération
Rhône &
Métropole de Lyon

GRAND LYON
la métropole

