

# Les grands chefs aux fourneaux pour la bonne cause

Ce vendredi 11 avril, le restaurant école de l'Association pour la formation professionnelle des adultes (Afp), a accueilli une tablée de chefs prestigieux.

Autour d'Emmanuel Renault, triple étoilé aux Flocons de sel (Megève), Eric Prowalski des Trésums (Annecy), Stéphane Dattrino de l'Esquisse (Annecy), Pascal Averis du Clos du château (Annecy-Pringy), Benoit Vidal de la maison Vidal à Sur les bois (Annecy) et Élodie Li de la Table du château Brachet (Grésy-sur-Aix) ont pris part à un événement culinaire un peu particulier, organisé en faveur de l'association Nos P'tites Étoiles, présidée par Arnold Brugières qui œuvre en

faveur des enfants en difficulté. L'événement baptisé "Des étoiles aux fourneaux" a donné lieu à un concours de cuisine dans lequel les cinq chefs étaient à la tête d'une équipe, chacune composée de stagiaires de l'Afp et de jeunes cuisiniers. Tous ont eu droit à un panier d'ingrédients commun. Après tirage sort, chacun a dû composer avec un supplément parfois inattendu : vin, bière, escargot, fromage, charcuterie, etc. L'objectif consistait à préparer un plat et un dessert.

Au-delà du résultat, l'objectif était de permettre aux jeunes de partager une expérience inédite avec les chefs et de se créer de beaux souvenirs.

● **Roland Mangiarotti**



Les chefs étoilés et les organisateurs réunis ce vendredi 11 avril dans les locaux de l'Association pour la formation professionnelle des adultes (Afp). Photo Le DL/R.M.