

ANNECY

GASTRONOMIE

Laurence Salomon reçoit des cuisiniers de la restauration collective

Mercredi, une douzaine de professionnels de la restauration collective scolaire de la région annecienne étaient réunis dans le restaurant "Nature et saveurs", pour une journée de formation organisée conjointement par la maîtresse des lieux, Laurence Salomon, fer de lance de la cuisine bio en France et naturopathe passionnée et Bernard Dufournet, président de l'association La Terre en Héritage et administrateur de Adabio (association pour le développement de l'agriculture biologique). Cette formation a pour objectif de faire découvrir aux stagiaires des pro-

duits biologiques (céréales, légumineuses, huiles, sucres et farines non raffinés, laits végétaux...) à l'intérêt nutritionnel avéré et au surcoût mesuré afin de réfléchir à leur possible intégration dans la restauration collective, c'est-à-dire à destination des établissements scolaires (primaire et secondaire) mais aussi pour les maisons de retraite et les livraisons de repas à domicile. Basées sur une alternance d'explication théorique et d'application pratique, agrémentées de la visite d'une ferme bio à Montagny-les-Lanches, ces journées ont donné à Laurence Salomon l'occasion de parta-

ger son savoir faire en abordant des thèmes qui lui sont chers comme les bonnes associations alimentaires, l'équilibre entre le végétal et l'animal, l'importance des produits frais et de la saisonnalité et d'une manière plus globale, l'enjeu de la cuisine bio sur l'environnement et la santé. À partir de menus existants apportés par les participants, elle a amené chacun à prendre conscience qu'il pouvait y intégrer des aliments bio sans mettre en péril sa propre devise : « proposer tous les jours des repas beaux, bons, saints et digestes ».

J.-P. L



Laurence Salomon (en tablier gris), toujours aussi passionnée, a accueilli avec beaucoup de gentillesse les professionnels de la restauration collective.