

FETE DE LA GASTRONOMIE

Le 27/09/2014

LE PROGRES

LYON - VILLEURBANNE - CALUIRE. www.leprogres.fr . 0,95 € . N° 52024 . SAMEDI 27 SEPTEMBRE 2014

Fête de la gastronomie : les chefs du 8^e proposent des dégustations sur les marchés

Dans le cadre de la Fête de la gastronomie, l'ADPM - M'ton-Marché a proposé, pendant toute la semaine, la troisième édition de l'opération « 1 marché, 1 chef, 1 recette ». Sur le marché de la place Ambroise-Courtois, à Monplaisir, c'est Jean-François Poubane, le chef du restaurant de l'avenue des Frères-Lumière le Trotékala, qui a été chargé toute la semaine de faire découvrir des produits de saison et de proposer une recette que les chalands pouvaient déguster. Ce sont des jus de fruits et des gaspachos mêlant fruits et légumes de saison qui ont été préparés par Angèle et Célia, élèves de terminale en hôtellerie au lycée François-Rabelais. Sur le marché des États-Unis, c'est le chef Fabrice Moya qui a imaginé une soupe de fanes de radis et panais, accompagnée de radis glacés, un délicieux velouté que les passants ont apprécié. Il était entouré par Yann et Justine, élèves du lycée Hélène-Boucher de Vénissieux et leur professeur Didier Pilon. ■
L'opération continue aujourd'hui sur le marché de Monplaisir.



■ Jean-François Poubane, Angèle et Célia du lycée F.-Rabelais.
Photo Évelyne Giudice



■ Fabrice Moya, Yann, Justine et Didier Pilon, du Lycée H.-Boucher.
Photo Évelyne Giudice