

# CHEFS DE GARE

LA GASTRONOMIE ENTRE EN GARE.



Du 09 au 21 octobre, retrouvez l'évènement « Chefs de Gare » dans 38 gares de France. Parrainée par **Thierry Marx**, cette cinquième édition prend une nouvelle dimension en 2017 avec une tournée de 8 chefs, le plus grand marché d'artisans de France avec plus de 250 producteurs locaux et une attention spéciale portée à la restauration rapide.

## La crème des chefs entre en gare

Cette année encore, les meilleurs chefs feront escale dans 8 gares de France. A bord d'une cuisine itinérante, ils se relaieront pour vous préparer les meilleurs plats régionaux pour le plaisir des petits et grands gourmets. Astuces, recettes, anecdotes et bien entendu dégustations seront au menu, à chacune des étapes. Nouveauté cette année, de jeunes cuisiniers s'installent en gare. Chaque après-midi sera consacrée à des démonstrations organisées par les écoles hôtelières locales afin d'être toujours au plus près du savoir-faire régional et de valoriser les talents de demain. Chacune des classes revisitera les grands classiques de sa région avec une bonne dose de passion et un zeste de fantaisie.

L'animatrice **Carinne Teyssandier** fera la route aux côtés des chefs et sera là pour soutenir les élèves, afin de faire vivre leur démonstration sur la tournée.

- **Thierry Marx, parrain de l'évènement** : lundi 9/10 en gare de Paris Montparnasse. Et des démonstrations du Lycée Guillaume Tirel (Paris)
- **Nicolas Pourcheresse** : mardi 10/10 en gare de Lille-Flandres. Et des démonstrations du Lycée Savary Ferry (Arras).
- **Nicolas Rieffel** : mercredi 11/10 en gare de Strasbourg. Et des démonstrations du Lycée Alexandre Dumas (Illkirch).
- **Louis-Philippe Vigilant** : jeudi 12/10 en gare de Dijon-Ville. Et des démonstrations du Lycée Le Castel (Dijon).
- **Ludovic Turac** : vendredi 13/10 en gare de Marseille Saint Charles. Et des démonstrations de l'École hôtelière d'Avignon - CCI Vaucluse.
- **Vivien Durand** : samedi 14/10 en gare de Bordeaux Saint Jean. Et des démonstrations du Lycée Professionnel Flora Tristan (Camblanes-et-Meynac).
- **Maximilien Bridier** : lundi 16/10 en gare Tours.
- **Denny Imbroisi** : mardi 17/10 en gare de Paris Saint-Lazare.

**Démonstrations le 14 octobre 2017 de 15h à 17h à la Gare Saint Jean de Bordeaux**

Lycée Flora Tristan Camblanes et Meynac

Intitulés des recettes proposées :

**Verrine de Panna Cotta de maïs, dès de foie gras mi-cuit et écume de cèpes (100 pers)**

**Tarte aux noix du Périgord (100 pers)**

<b>Nom</b>	<b>Prénom</b>	<b>Classe</b>
<b>Cahusa</b>	<b>Elodie</b>	<b>1BCUI</b>
<b>Fuchs</b>	<b>Emilie</b>	
<b>Sanchez</b>	<b>Léna</b>	
<b>Chusseau</b>	<b>Anthony</b>	
<b>Peeters</b>	<b>Quentin</b>	
<b>Zanuto</b>	<b>Alexis</b>	

**Accompagnateurs :** Mme **BERNHARD** Stéphanie / Professeur de Cuisine

Mme **DUCASSÉ** Hélène / Chef des travaux



Les élèves de la classe de Première Bac Pro Cuisine du Lycée Flora Tristan et Madame Bernhard Stéphanie leur professeur de Cuisine

## Lycéens en chef

### CAMBLANES-ET-MEYNAC

C'était samedi après-midi, en gare de Bordeaux. Les élèves du lycée Flora-Tristan ont participé activement à la 5<sup>e</sup> édition de l'opération Chefs de gare, parrainée par Thierry Marx et organisée par SNCF Gare et Connexions. Mais ce n'était pas la casquette qu'avaient revêtu les lycéens, mais bien la toque de chef culinaire pour une démonstration gastronomique, sur une cuisine mobile.



Les lycéens de l'établissement Flora-Tristan en pleine cuisine dans la gare Saint-Jean. PHOTO HÉLÈNE DUCASSÉ