Midi Libre 21/04/2013

Saint-André-de-Sangonis

Quand les jeunes cuisinent des plats oubliés pour leurs aînés

■ Des chefs attentifs au moment de confectionner les plats.

C'est au cours d'une après-midi de printemps que des lycéens allemands et autrichiens ont pu intégrer, pendant quelques heures, la cuisine de la Maison de retraite médicalisée Yves-Couzy. Actuellement en échange culturel scolaire avec le lycée Le Cep d'Or, de Clermont-l'Hérault, les étudiants ont confectionné un repas complet pour les anciens de l'établissement, à l'initiative de leur professeur Richard Brajon.

Résidence retraite de qualité, Yves-Couzy multiplie les initiatives qui renforcent la convivialité ressentie au sein de l'établissement et la sympathie des équipes.

Elle a fait le choix de faire confiance à Languedoc Restauration pour la gestion de sa restauration, optant pour une structure à vocation régionale, qui allie qualité des produits, proximité et réactivité.

Encadrés par Christophe, chef de cuisine de la résidence, les étudiants ont passé l'après-midi à confectionner un menu de qualité pour le plus grand plaisir des résidants d'Yves-Couzy qui l'ont dégusté le soir même. Au menu, recettes d'antan et légume oubliés : velouté de rutabaga et topinambours, poêlée de carottes violette et panais de lardons, Paris Brest pour le dessert.

Une très bonne initiative qui allie échange culturel et réconfort pour les anciens.