

Des chefs étoilés réunis au lycée

Dans le cadre des 100 ans de la ligue contre le cancer, un dîner caritatif était organisé au Couvent des Jacobins à Rennes. Pour préparer ce repas un peu spécial, les chefs se sont réunis au lycée hôtelier de Sainte-Thérèse.

« Ce dîner organisé pour 450 personnes (200 € le couvert) a été orchestré par Alain Passard, chef étoilé de L'Arpège. Il était accompagné d'une brigade de douze chefs bretons dont dix étoilés et de deux meilleurs ouvriers de France pâtissiers et chocolatiers. Ce dîner va s'accompagner d'une vente aux enchères d'œuvres offertes par trente artistes bretons. La totalité des gains de la soirée va être reversée au service d'oncologie pédiatrique du CHU de Rennes », explique Sylvain Guillemot, chef étoilé de l'Auberge du Pont d'Acigné, à



Les chefs s'affairent à la préparation des entrées et volailles accompagnées des élèves du lycée Noyal-sur-Vilaine.

Rencontres étoilées

La veille, huit chefs s'étaient déjà donné rendez-vous dans les cuisines du lycée hôtelier afin de préparer les entrées et les

volailles de ce dîner prestigieux. Ils étaient aidés par des élèves volontaires qui ont pris plaisir à cuisiner avec eux.

« Le chef Alain Passard a donné l'impulsion puis nous avons mis nos recettes en

commun et chacun a apporté sa touche dans sa spécialité. » Le dessert a été confié au pâtissier Laurent Le Daniel avec la complicité des élèves pâtissiers de La Guerche-de-Bretagne et de leur professeur Vincent Boué.