

Les chefs bretons et les élèves ensemble en cuisine



La Ligue contre le cancer organise, pour ses 100 ans, un dîner caritatif exceptionnel ce mardi, à Rennes. Une partie du menu a été préparée lundi au lycée hôtelier de La Guerche-de-Bretagne, près de Vitré.

Des chefs, le lycée hôtelier Sainte-Thérèse en accueille tous les mois ou presque. Huit, tous bretons de surcroît, affairés dans les cuisines de l'établissement professionnel autour d'un même repas : c'était du jamais vu. Leur objectif : préparer le dîner caritatif pour 450 personnes (200 € le couvert), organisé ce mardi soir, au Couvent des Jacobins à Rennes par la Ligue contre le cancer dans le cadre du centième anniversaire. L'événement est orchestré par Alain Passard, le chef étoilé de L'Arpège, originaire de La Guerche. Il est accompagné d'une brigade de douze chefs bretons dont dix étoilés et de deux meilleurs ouvriers de France pâtissier et chocolatier. Tous réunis et mobilisés en faveur des enfants et adolescents atteints de cancer. « **Autant de chefs étoilés, c'est exceptionnel et inédit** », se réjouit Bertrand Denis, maître crêpier et bénévole à La Ligue contre le cancer, coordinateur du dîner, avec Sylvain Guillemot, le chef étoilé de l'Auberge du Pont d'Acigné à Noyal-sur-Vilaine.