

SEMAINE DU GOÛT - SANS GLUTEN ET SANS LAIT : LE PARI DE SERGE CHENET

Publiée le vendredi 03 Octobre 2014 - Apprentissage

Lors de la semaine du Goût, **Serge Chenet**, l'un des **Meilleurs ouvriers de France et chef étoilé du restaurant « Entre Vigne et Garrigue »**, à Pujaut, proposera aux apprentis de [l'établissement de Nîmes du CFA Languedoc Roussillon CCI Sud Formation](http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation), de participer à un atelier de

cuisine sans gluten et sans lait le 16 octobre 2014.

Très sensibilisé par le sujet, c'est immédiatement que Serge Chenet et Marina Fructus, la directrice de l'établissement de Nîmes du CFA Sud Formation, se sont mis d'accord pour participer à la semaine du Goût, en abordant cette thématique du « Sans ».

Selon le chef, il est **naturel que le goût prenne le dessus sur l'allergie**. *"C'est important de s'adapter à ses clients. Je le sais, cela fait plus de 30 ans que je cuisine comme ça. » Et il ajoute « Sans gluten ou sans lait ne veut surtout pas dire sans plaisir ni sans gout, il faut apprendre à s'adapter et à être créatif. Quelquefois, il faut faire très simple »*.

Pour Marina Fructus, *"c'est de la créativité d'un chef dont les apprentis ont besoin. Il faut qu'ils apprennent à s'adapter en utilisant des produits qui peuvent se substituer au gluten et au lait, sans faire de concession sur le gout, et en gardant le même plaisir de cuisiner et de proposer des plats savoureux"*.

Le Chef Serge Chenet proposera donc un menu adapté, et **c'est sur le sucré, nous révèle-t-il, que se posera le plus grand défi**.

Les apprentis en [BTS Hôtellerie Restauration](http://gard.cci.fr/formations/former-les-jeunes-et-les-etudiants/ci-sud-formation-ex-cfa-de-la-cci/les-formationen-e-21) ont donc rendez-vous avec le Chef le jeudi 16 octobre pour un atelier de cuisine, où il leur transmettra son savoir, pour leur plus grand plaisir.

Contact

Lydia Bouziane
lydia.bouziane@a2perspectives.com
Tél. 06 16 80 69 47