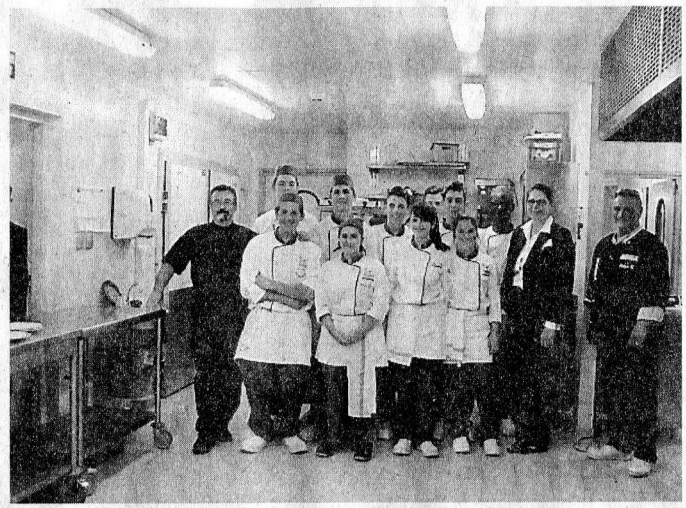
LABASTIDE-ROUAIROUX

# Un repas 3 étoiles pour les résidents de l'Ehpad

Vingt-quatre élèves de seconde pro du lycée hôtelier de Mazamet ont préparé et servi un repas d'exception pour les résidents de l'Ehpad sous le regard attentif de Philippe Marino, cuisinier de la résidence Rouanet-Iché, et de leurs professeurs, Yannick Perez, chef de cuisine, et Christine Hebert-Duwe, professeur de restaurant. Un menu gastronomique exclusivement préparé avec des produits bruts et frais -velouté de courges/St-Jacques, déclinaison de légumes/mayonnaise, volaille rôtie aux herbes et sa ratatouille fraîche, assiette du berger garnie, duo de pommes cannelle ou compote, beignets de banane et café- particulièrement apprécié des résidents, au même titre que le service effectué dans les règles de l'art par les adolescents, futurs employés d'hôtellerie et très professionnels.



En cuisine avec les professeurs et Philippe Marino./Photo DDM

Le partenariat entre le lycée hôtelier et la résidence a vu le jour avec l'accueil régulier de d'élèves en stage au sein de l'Ehpad. L'idée a fait son chemin jusqu'à sa concrétisation pour le plus grand plaisir des résidents. Ce jour-là, à midi, le restaurant de la résidence rivalisait avec les établissements étoilés. Ce fut une expérience très enrichissante pour ces lycéens confrontés aux conditions réelles de leur future profession et un moment très agréable pour les résidents. Ils ont apprécié sans réserve chacun des mets qui leur ont été proposés ainsi que la qualité du service effectué par les jeunes lycéens. De l'avis de tous, l'expérience est à renouveler : cette année, elle marquait le 29e anniversaire de la résidence Rouanet-Iché, mais elle pourra être réitérée en bien d'autres occasions.

Françoise Tillier, directrice de l'Ehpad, souligne les avantages de cette expérience inédite au sein de l'établissement. Dès le mois de juin, la résidence accueillera des lycéens stagiaires, d'autres leur succéderont à la rentrée prochaine.

La Dépêche du Midi, 12 mai 2016.