

Colmar

Les apprentis du CFA hôtellerie-restauration cuisinent 400 repas pour Espoir et La Manne

Les 1^{re} et 2^e années en brevet professionnel cuisine au CFA hôtellerie-restauration de Colmar ont préparé 400 repas au profit d'Espoir et de La Manne dans le cadre d'une action nationale.

Christelle Didierjean - 28 mars 2026 à 16:49



Les neuf apprentis en brevet professionnel cuisine ont préparé 200 menus au profit d'Espoir, ce jeudi 26 mars au CFA hôtellerie-restauration de Colmar. Au menu : falafel, carottes en deux façons, pickles de graines moutarde et riz pilaf et en dessert un crumble de pommes à la vanille de Madagascar et raisins secs. Photo Christelle Didierjean

Le CFA hôtellerie-restauration de Colmar a participé [une nouvelle fois](#) aux Cuisines solidaires - la relève, une opération nationale proposée par l'association La Tablee des Chefs qui mobilise pour la 13e édition les nouvelles générations de chefs pour lutter contre la précarité alimentaire tout en étant sensibilisés à l'aspect social de leur métier.

Pendant 10 jours, 2 200 élèves issus de 60 lycées hôteliers à travers toute la France préparent 15 000 repas destinés aux associations d'aide alimentaire.

« C'est un beau geste de l'école de participer »

À Colmar, ce jeudi 26 mars, ce sont les neuf apprentis en 1^{re} année brevet professionnel cuisine qui se sont attelés derrière les fourneaux pour préparer 200 menus qui ont été distribués, ce vendredi, à l'association Espoir. « Entre les 120 couverts du self et les 200 menus, ça a été un défi ce matin, relève Jonathan Groshens, formateur de cuisine. Mais c'est aussi un acte citoyen, de faire prendre conscience aux jeunes que la cuisine ne s'arrête pas aux restaurants. On peut aussi faire des repas pour la bonne cause ». Au menu : falafel, carottes en deux façons, pickles de graines moutarde et riz pilaf et en dessert un crumble de pommes à la vanille de Madagascar et raisins secs.



« C'est un beau geste de l'école de participer. En tant que cuisinier passionné, on est content et solidaire ». Photo Christelle Didierjean

« C'est un beau geste de l'école de participer. En tant que cuisinier passionné, on est content et solidaire », note Lucio-Jules Cinti, nommé chef de cette opération solidaire.

Ce lundi, les 18 élèves de 2^e année BP cuisine relèveront à leur tour le même défi, cette fois au profit de La Manne. Quelques apprentis se rendront sur place pour la distribution.