

undefined - mardi 10 janvier 2023

Guiers - Pays des Couleurs

CREYS-MÉPIEU

Un nouveau chef au restaurant scolaire



Christophe Dusé et Véronique Casson sont en train de concocter des crêpes de farines de sarrasin, qui seront proposées aux 120 élèves du restaurant, fourrées de fromage et de jambon.

Après onze années passées à Échirolles au poste de cuisinier pour les enfants de la crèche, après un an aux cuisines de l'Ehpad de Crémieu, Christophe Dusé et son épouse se sont installés dans la région, à Sermérieu.

Sa candidature a été retenue pour le poste vacant de restaurant scolaire de Creys-Mépieu et, depuis la rentrée des dernières vacances, il est venu compléter l'équipe de cet établissement. En binôme avec Véronique Casson, il dirige la réalisation des repas à base de produits locaux et de saison. Depuis le 2 janvier, il a découvert les locaux et les élèves qui ont déjà pu apprécier ses talents culinaires. Son professionnalisme et sa facilité de communication lui ont rapidement permis d'être apprécié par les membres de son équipe.

À noter par ailleurs que les efforts des demi-pensionnaires creypieulans continuent en 2023 pour contribuer à leur niveau à la lutte contre le gaspillage alimentaire et pour un compostage idéal.