

GÉNÉRATIONS  
en Cuisine  
2023

# Concours de cuisine écocitoyen

samedi 18 novembre 2023, Lyon



7 équipes et  
49 cuisiniers

4 prix  
départagés  
par 6 jurys

1 cité de la  
Gastronomie

beaucoup  
d'échanges  
et de fierté



centres sociaux de la Métropole de Lyon et du Rhône

*"Vous nous avez offert un moment de rêve !"*

Alain Alexanian, Chef, Membre du Jury



 3<sup>ème</sup> ÉDITION  
GÉNÉRATIONS  
en Cuisine  
2023

Prix coup de cœur  
\* Salé \*



Burger Generation

impact CO2/assiette  
543 gCO2e

coût/assiette  
2.62 €

distance moyenne  
69 km

buns maghrébin,  
achard réunionnais,  
butternut rotie, ...

Centre social Gisèle Halimi (Lyon 8)

*“Vous nous avez bluffé !”*  
Alain Alexanian, Chef, Membre du Jury





Couleurs d'automne

impact CO2/assiette  
871 gCO2e

coût/assiette  
1.80 €

distance moyenne  
21 km

tarte butternut,  
pomme, châtaigne,  
comté...

Centre social Michel Pache (Francheville)

*“Si les restaurants avaient au moins 10% de ce que vous avez mis en avant, on pourrait déjà avancer !”*

Alain Alexanian, Chef, Membre du Jury





 3<sup>ème</sup> EDITION  
GÉNÉRATIONS  
en Cuisine  
2023

Prix coup de cœur  
\* Sucré \*



Soupe Alma Leves

impact CO2/assiette  
188 gCO2e

coût/assiette  
1.85 €

distance moyenne  
50,6 km

soupe hongroise au  
céleri et à la pomme

Maison sociale Cyprian les Brosses (Villeurbanne)

*“Vous avez osé, vous nous avez fait goûter l'assiette de  
demain, bravo pour votre audace !”*

Alain Alexanian, Chef, Membre du Jury





Douceur oullinoise

impact CO2/assiette  
467 gCO2e

coût/assiette  
0,63 €

distance moyenne  
143 km

châtaignes,  
noisettes, crème de  
marron...

Centres socioculturels d'Oullins

*“Certains desserts présentés rivalisent largement avec ceux de pâtisseries reconnus, vous pouvez être fiers !”*  
Jacotte Brazier, petite-fille de la Mère Brazier, Membre du Jury





# Merci à nos partenaires et jury

Edith Galland - Présidente de la CAF du Rhône



*“Je suis très très impressionnée de votre implication et votre enthousiasme dans la création de ces plats.”*

*“On m’a toujours appris que faire la cuisine c’est donner de l’amour, aujourd’hui vous le montrez et vous le partagez”*

*“C’est un très beau concours, bravo à tous : la Fédération, les équipes... !”*







# Merci à nos partenaires et jury

Julie Nublat-Faure - Adjointe à la VILLE DE LYON  
déléguée à la Vie associative, au Sport et à l'éducation populaire



*“Dans les centres sociaux,  
vous savez faire  
vivre la cuisine,  
ce lieu créateur de lien !”*

*“Bien souvent, tout commence dans la cuisine et autour d'un bon plat !”*

*“Longue vie à ce concours, car il réunit et il valorise tout ce que vous savez faire !”*





# Merci à nos partenaires et jury

Jérémy Camus - Vice-président de la Métropole de Lyon  
délégué à l'agriculture, à l'alimentation et à la résilience du territoire



*“Heureux que la Métropole de Lyon soutienne cette très belle initiative de la Fédé des Centres Sociaux du Rhône et Métropole et que la Cité Internationale de la Gastronomie accueille cet événement atypique !”*

*... malheureusement empêché de nous rejoindre le jour J...*

*“Comme l'eau ou encore la santé qui sont des biens communs, une alimentation saine et de qualité doit être reconnue comme tel.”*

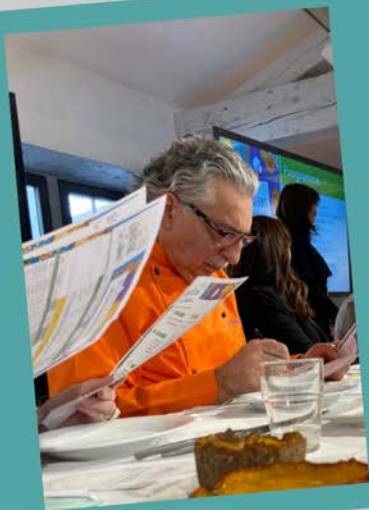






# Merci à nos partenaires et jury

Alain Alexanian - Chef étoilé



*“Demain, on mangera différemment, n'en ayez pas peur !”*

*“Cette transition, vous nous l'avez montré et fait goûter dès aujourd'hui.”*

*“Vous nous avez éblouis avec toutes ces couleurs !”*

*“ça me touche que votre équipe [des Barolles, St Genis-Laval] soit venue avec votre maraîchère, ça me parle de ce grand changement qui nous incombe, qui vous incombe, à vous la 'génération qui sait', et qui doit agir, vous l'avez compris.”*





# Merci à nos partenaires et jury

Jacotte Brazier - petite-fille de l'illustre Eugénie Brazier  
directrice pendant 30 ans du Restaurant La Mère Brazier



*“Ce mélange de générations que vous vivez, il est précieux, il est essentiel. C’est la transmission, c’est le partage.”*

*“L’alimentation, c’est la survie !”*

*“J’aime ce concours car c’est la rencontre des cultures que l’on sent dans chaque équipe et chaque plat, c’est le vivre ensemble en action !”*





# Merci à nos partenaires et jury

Adénor Bouklila – vice-président du centre social de Gerland  
Membre du Conseil d'Administration de la fédération des centres sociaux



*“Faire bouger les lignes, c’est ça le rôle des centres sociaux, ne pas cantonner les gens et les choses à ce qu’elles sont aujourd’hui, voilà le sens de l’éducation populaire.”*

*“Bravo aux 2 garçons de cette équipe, on a besoin de cette mixité !”*

*“Les stéréotypes ont la vie dure, mais on n’a pas dit notre dernier mot, lutter contre les stéréotypes, c’est crucial !”*







# Bravo aux équipes

pour le chemin parcouru collectivement...

*“on a fait se rencontrer les personnes intéressées, très différentes : des peurs étaient là au départ, et passé la 1ere rencontre, tout cela est vraiment retombé !”*

*“Ca a créée des débats dans l'équipe, sur l'approvisionnement, sur le goût, sur l'impact carbone...”*

*“On a beaucoup testé et ca nous a mis ensemble, ça a levé bcp de freins (intérieur et entre nous), par rapport à nos habitudes”*

pour les changements de regard et de pratiques

*“Un bon burger avec des légumineuses ? Ils étaient sceptiques au départ... puis on a essayé, tâtonné, goûté...”*

*“La poire n'est pas revenue dans le beurre, on a découvert que c'était tout aussi délicieux !”*

*“Mélanie a fait la liste puis le tour des producteurs locaux pour l'occasion, avec ses enfants, maintenant elles les connaît !”*

*“On a découvert d'autres manières de faire, d'autres saveurs, avec pourtant des ingrédients de base”*

