



Le livret de recettes « Au fil des saisons » primé à Paris

Hier soir avait lieu la cérémonie des « Gourmand world cookbook awards » à Paris. Une compétition qui rassemble, dans de nombreuses catégories, les meilleures initiatives internationales d'édition de livres culinaires (ou parlant d'alimentation). *« Quelle fierté pour moi de voir élèves et professeurs de l'enseignement qualifiant du réseau de la Cocof récompensés par une nomination dans la catégorie « Sustainable Food » (alimentation durable), pour le livret de recettes « Au fil des saisons ». Déjà une belle récompense! »,* déclare Christos Doulkeridis, Ministre-Président du gouvernement francophone bruxellois (COCOF), en charge de l'enseignement.

« Et puis, l'apothéose lorsque nous entendons notre nom prononcé sur scène. Oui, c'est notre petit livret, réalisé avec passion, qui remporte le trophée! Et cela devant des concurrents de choix venus d'Australie, du Canada, de France, Malte, des Etats-Unis ou de Cuba ».

Publié en mars 2011 par différents Instituts de la Cocof (Ceria, Institut Redouté-Peiffer avec sa section horticulture et photographie, l'Institut Charles Gheude et l'Institut Herlin), ce livret s'inscrit dans le cadre du projet de faire des instituts organisés par la Cocof les premiers instituts reconnus « alimentation durable ». Cet ouvrage a été entièrement conçu par des élèves bruxellois (des 12 recettes exposées aux photos, en passant par une analyse des menus proposés). *« De plus, les produits utilisés pour la réalisation de ces mets sont des produits de saison, issus de l'agriculture biologique. Ce livre s'inscrit donc dans un processus pédagogique important ».*

« Depuis ma prise de fonction, mon souhait est d'insuffler, notamment sur le campus du Ceria, un enseignement tourné vers une alimentation durable, en mettant en avant les produits bio, de saison et issus d'une filière courte, afin que les personnes qui y sont formées deviennent demain des acteurs de changement. Je suis donc très heureux de pouvoir voir qu'aujourd'hui, le fruit de cette belle collaboration est reconnu sur la scène internationale », rappelle Christos Doulkeridis. Au-delà d'un apprentissage purement pédagogique, ce livret s'intègre en effet dans une dynamique de « slow food » et de réapprentissage du « bien manger » et du « manger sain ».

Après avoir reçu le premier prix francophone belge du livre culinaire au Salon international du livre culinaire, cet ouvrage est donc une nouvelle fois récompensé. Une belle histoire!