

031	UTBM Service communication	L'EST REPUBLICAIN	15 avril 2021
		Société	Repas solidaire - Etudiants

## TERRITOIRE DE BELFORT

# Les chefs solidaires au fourneau pour régaler les étudiants

Myriam BOURGEOIS



*Habités des opérations de solidarité depuis le début de la pandémie, les chefs solidaires récidivent : ils cuisineront pour les étudiants cette fois. Photo ER /Myriam BOURGEOIS*

**600 repas en faveur des étudiants de l'Aire urbaine, c'est le nouveau défi des Chefs solidaires, le collectif de restaurateurs du Sud Territoire qui a déjà régaler, lors du premier confinement, 500 personnes mobilisées contre la pandémie, puis 2 000 personnels soignants...**

« Quand on a rencontré pour la première fois les étudiants, ils nous ont dit que même le repas à 1 € proposé par le Crous, certains n'y arrivaient pas », déplore Philippe Simon, le chef de l'Escorneil à Meroux. Avec ses amis des Chefs solidaires du Sud Territoire, il va se mettre aux fourneaux pour régaler 600 étudiants à la fin du mois, le jeudi 29 avril.

## • Menu 100 % local

Le collectif est désormais habitué aux défis, qu'il a relevés depuis le début de la pandémie à plusieurs reprises. Avril 2020, c'était 500 plateaux-repas offerts à des personnes mobilisées dans la lutte contre le virus ; mai 2020, c'était [2 000 repas offerts à des personnels soignants](#) ; décembre 2020, c'était une opération jouets qui ont été distribués dans des familles dans le besoin.

Et fin janvier 2021, c'était une opération un peu particulière puisqu'elle était organisée pour [venir en aide à l'un des leurs](#).

Philippe et Ilona Simon, Clément Jullerot, Florian et Jean-Marie Gibertini, Enrico Caruso, Dominique Lopez vont donc rejoindre leur confrère Christophe Signe, le chef de la restauration du lycée Ferry à Delle, qui les accueillera dans ses cuisines le 28 avril. Ils mettront leurs talents dans un menu équilibré et 100 % local : colombo de volaille (ou colombo de légumes pour le menu végétarien) et riz pilaf, Paris-Brest et brownies chocolat-Chamallow, pain aux céréales et eau plate. Pour ce menu, les chefs ont fait appel à du renfort.

La boulangerie Schaller, de Danjoutin, fournira les petits pains aux céréales. « C'est important d'être présent. J'ai tout de suite dit oui », assure Jérôme Schaller. Autre partenaire, la ferme des Buis, qui apportera la volaille. David Thibaut n'a pas hésité une seconde à répondre à l'appel des chefs solidaires. Poulaillon offrira les bouteilles d'eau.

## • Site d'inscription créé par les étudiants

Les menus seront distribués dans des sacs, les plats dans des boîtes réutilisables « qui passent au micro-ondes », les couverts en bambou seront offerts par le Crédit Agricole qui soutient financièrement l'opération.

Les étudiants de l'UTBM ont été mis à contribution. Ils ont créé le site pour permettre de s'inscrire (avant le 22 avril) pour obtenir le repas (

<https://forms.gle/WFtvdhg9QgZZGtYE9> ) et se sont investis dans la logistique et dans

la communication auprès des étudiants. « Ça nous a fait plaisir d'être inclus dans l'opération. On n'a pas grand-chose à faire en ce moment, donc là, on se sent utile », souligne Francesco Witz, le président du bureau des festivités de l'UTBM.

« Et cela va sans dire, les repas seront distribués gratuitement aux étudiants », précise Philippe Simon. Et cette opération concerne tous les étudiants de l'Aire urbaine. Dans la limite des 600 repas.

*« Ça nous a fait plaisir d'être inclus dans l'opération. On n'a pas grand-chose à faire en ce moment, donc là, on se sent utile. »*

**Francesco Witz, président du bureau des festivités de l'UTBM**

