

BRIGNAIS **Entreprise**

« Apporter de nouvelles saveurs dans la restauration collective »

Laurent Sicre, chef cuisinier, a lancé en janvier dernier son entreprise de conseil culinaire auprès des collectivités locales. Le principe : rendre les menus des restaurants scolaires et des entreprises plus attrayants pour les différents publics. Rencontre.

Sa devise : Créons ensemble ce qui vous ressemble ! Après environ 40 ans de cuisine, Laurent Sicre a installé, au mois de janvier, son entreprise au sein de l'incubateur de la pépinière d'entreprises de la vallée du Garon. Son objectif est de devenir le "tampon" entre les industriels de l'alimentaire et les consommateurs pour proposer des menus de la restauration collective locale, plus adaptés aux différents publics. Rencontre.

En quoi votre projet est-il novateur ?

« Devant l'émergence du développement durable, j'ai décidé d'apporter mon savoir-faire dans la préparation d'une nourriture destinée aussi bien aux collectivités scolaires qu'aux entreprises ou encore à une population plus âgée des établissements

d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad). Un même légume, selon la façon dont on le cuisine ou qu'on l'agrément, a forcément son public. Il suffit de lui apporter une valeur ajoutée avec, par exemple, des épices, des aromates ou des jus pour qu'il soit plus apprécié. À l'heure où les goûts ont tendance à se standardiser, il est important de faire émerger de nouvelles saveurs et de nouvelles senteurs. La création dans ce domaine est vaste mais il est de mon devoir de respecter les besoins et attentes des consommateurs. En aidant les professionnels de la restauration collective à concevoir des recettes, concepts, techniques rapidement opérationnels dans leurs établissements et en leur apportant toute mon expertise, je les accompagne dans leur démarche de diversification tout en respectant les valeurs nutritionnelles des aliments. »

Vous défendez une alimentation saine, le mot "industriel" n'est-il pas contradictoire ?

« Le mot industriel doit être pris au sens étymologique du terme. On pourrait me qualifier d'entrepreneur spécialisé



Laurent Sicre est l'un des derniers « pépins » à s'installer dans l'incubateur d'entreprises de Sacuny. Photo Progrès/Laurence SACCU

en alimentaire, ou fabricant alimentaire, ou encore producteur alimentaire. Mais ce serait un peu de la langue de bois. « Industriel » a cette connotation de grosse entreprise où les légumes pousseraient dans des boîtes. Or, il

s'agit de production, transformation et de conditionnement de produits issus de l'agriculture (filière viande, pêche, maraîchère, céréalière...) destinés essentiellement à l'alimentation humaine. »

Pourquoi avoir choisi la pépinière ?

« Je n'avais pas envie de travailler tout seul. J'aime le contact humain et le travail d'équipe. C'est cet esprit d'entraide et de partage entre « pépins » qui m'a motivé car, même si nous ne sommes pas sur le même secteur d'activité, nous sommes tous des « entrepreneurs créateurs » souvent dépassés par les méandres de l'administration. Ici, nous pouvons compter sur la bienveillance de Matthieu Brousse, responsable de la pépinière et de Lucie Collignon pour l'aide administrative. À ma sortie de la pépinière, j'ai le désir de créer un laboratoire culinaire pour apprendre aux personnes âgées indépendantes à mieux se nourrir avec des produits simples et de saison mais aussi d'initier les enfants avec des activités autour du goût. »

De notre correspondante locale, Laurence SACCU

Pratique : Laurent Sicre pépinière de Sacuny
108, rue Barthélémy Thimonnier
Tel : 06.40.41.55.37
Mail : laurentsicre.sas@gmail.com sur LinkedIn sur Facebook.

SAINTE-FOY-LÈS-LYON

Arrivée d'un directeur sportif au sein du football club

Fort de plus de six cents licenciés, le football club (FC) Sainte-Foy-lès-Lyon a de solides atouts, comme son école de football, sur lesquels s'appuyer pour continuer à se développer. Le travail réalisé auprès des jeunes a, en effet, porté ses fruits, contribuant au renouvellement du label de la fédération française de football jusqu'en 2022. Dans la section féminine, la réussite est au rendez-vous avec cent dix joueuses réparties dans sept équipes des U9 aux séniors. Les résultats chez les U15, les U17, la réserve sénior et les vétérans sont encourageants, mais plus compliqués pour les séniors 1 et les U20. Pour passer un cap, le club a dorénavant un directeur sportif. Andréa Courbis (ex-président de club) vient ainsi apporter ses compétences au FC Sainte-Foy-lès-Lyon.



Les membres du FC Sainte-Foy-lès-Lyon sont fiers des bons résultats du club et de la bonne gestion de son école de football. Photo Progrès/YM

GIVORS

Collision rue Jean Ligonnet : un motard évacué

Dans des circonstances qui restent pour l'instant à déterminer, un poids lourd et une moto se sont violemment percutés rue Jean Ligonnet, ce vendredi, vers 16 h 30. Les sapeurs pompiers ont donné les premiers soins au seul blessé lors de cet accident, le conducteur du deux-roues qui était resté au sol. Après un premier bilan, son état inspirait finalement moins d'inquiétudes. Il a été transporté au centre hospitalier Lyon-sud. Cette collision a engendré quelques difficultés de circulation sur cet axe.

SAINTE-FOY-LÈS-LYON

Lyon SO Basket : une victoire impérative pour le maintien

La semaine dernière, Lyon SO Basket a concédé à Aix-en-Provence sa neuvième défaite de la saison. Si l'équipe de Marc Berjoan est septième de sa poule, elle ne compte qu'un point d'avance sur la dernière place partagée par quatre formations. Et c'est l'une d'elles, Marseille, qui se déplacera à la Canopée pour une rencontre très importante.

Pratique : samedi 8 février, Lyon SO Basket Territoire reçoit le Stade Marseillais à 20 heures au complexe sportif la Canopée de Pierre-Bénite, rue Charles de Gaulle.