



L'équipe de France de la gastronomie et des maîtres du service en démonstration à la Cité du champagne Collet-cogevi

Aÿ-Champagne

La Cité du champagne Collet – Cogevi a accueilli une délégation de l'équipe de France de la gastronomie et des maîtres du service pour une dégustation pédagogique et caritative.

Sharon et Cécilia, étudiantes au lycée Eiffel, ont assisté le chef Michel Roth du côté du musée pour sublimer le fromage de chèvres de Dominique Fabre.

L entillon de la Champagne en gelée de consommé champenois et sa chantilly d'asperges blanches au vinaigre de Reims ; carpe à la Chambord ; ronde tourangelle de fromages de chèvre fermiers bio ; fraisier. Chaque plat accompagné d'un champagne Collet. Le menu présenté ce mercredi midi par la délégation de l'Équipe de France de la gastronomie et des maîtres du service à la cité du champagne Collet Cogevi avait le goût du terroir et de la tradition culinaire française.

Cette dégustation organisée par des chefs de renom à l'invitation du champagne Collet avait une portée pédagogique et caritative. Les étudiants en mention complémentaire œnologie et pâtisserie du lycée hôtelier Gustave-Eiffel de Reims, ont en effet assisté les chefs dans la préparation des verrines et du service. Un rôle tenu avec efficacité par les jeunes déjà aguerris pour avoir participé en avril 2016 au dîner de gala de l'équipe de France au bénéfice du centre d'activités et de recherches en psychiatrie infanto-juvénile. Les étudiants rémois faisaient à l'époque partie des 240 mains qui ont préparé le repas sur la thématique du champagne. « *Le gala, c'était impressionnant* » se rappellent Sharon et Cécilia en maniant avec dextérité leur couteau pour réaliser une brunoise de poires pour le chef Michel Roth. « *L'ambiance est plus cool aujourd'hui* » , ajoutent-elles tout sourire.

Face à eux, les chefs ont tenu à sensibiliser les adolescents du Centre d'accueil thérapeutique à temps partiel et la Maison de l'adolescent du CHU de Reims, à la gastronomie et à la transmission de leur savoir-faire. Les six jeunes âgés de 12 à 18 ans se sont prêtés au jeu de la dégustation avec gourmandise, Alice en tête de fil. « *On l'a envoyée au charbon* » confie Quentin qui lui a tout de même emboîté le pas à chaque atelier. « *C'est très bon !* » , commente l'adolescente en terminant son poisson cuisiné par le [chef Christophe Hay](#). André à ses côtés confirme. « *Ça donne envie de cuisiner* » , ajoute Alice. Pour tenter de refaire les recettes des chefs ? « *Ça me paraît un peu trop difficile...* » Ces adolescents en souffrance, loin de leur quotidien en milieu hospitalier étaient enthousiastes et ouverts à la discussion pour la plus grande satisfaction des docteurs Julien Eutrope et Cécile Delahaigue, ainsi que l'équipe d'encadrants. Ils analysaient l'événement comme « *un moment exceptionnel et convivial* » .

Champagne Collet, Un soutien de marque

« *Le champagne Collet est partenaire de l'association depuis deux ans. Habituellement, nous participons au grand dîner de gala en offrant des bouteilles. On voulait au départ organiser une simple visite de la Cité du champagne mais l'équipe ne se déplace que dans un but caritatif et pédagogique* » , explique Pauline Guiset. Alors la visite s'est transformée en dégustations culinaires avec la participation des élèves du [lycée hôtelier Gustave Eiffel](#) et la présence des jeunes du CHU de Reims. Dix membres de l'équipe de France étaient présents dont le Rémois Philippe Mille mais aussi [Christophe Hay](#), Didier Pétrin, Bernard Vaussion, Dominique Fabre, Michel Roth, Gilles Marchal, Guy Christmann, Pascal Olive.