

Écrit par le 22 juillet 2024

1600 repas gastronomiques pour les patients du Centre Hospitalier de Montfavet

Une dizaine de chefs de la délégation Provence Languedoc des disciples d'Escoffier se sont mobilisés ce jeudi 13 avril 2024 pour offrir 1600 repas gastronomiques aux patients, résidents et professionnels du Centre Hospitalier de Montfavet. Une action caritative solidaire et collective.

Crédit Photo : Yves Vanert

Les maîtres cuistots ont concocté un menu typiquement local, entrée-plat-dessert de haute volée. Une trilogie de lentilles aux herbes fraîches et tomates trois couleurs pour commencer avant de régaler les papilles avec un fricassée de veau provençale, aubergine et courgettes façon ratatouille, pommes grenailles, huile d'olives et basilic. Le repas s'est conclu avec un riz au lait et fruits de saison sur son coulis de fraise et myrtilles.

La Mirande et la Maison Ripert : des menus solidaires pour les étudiants

[Florent Pietravalle](#), chef de [la Mirande](#) et [Frédéric Baudet](#), chef de la [Maison Ripert](#) organisent un menu solidaire pour les étudiants boursiers. Près de 70 étudiants seront ainsi contactés par le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) et invités à venir chercher leur repas gastronomique. La Maison Ripert a élaboré une entrée : Salade d'asperges et crème fumée, langoustines juste tiédies et son gel pomme gingembre, qui devient, dans sa version végétarienne, une salade d'asperges et crème fumée, œuf parfait gel pomme gingembre. Le plat et le dessert seront, eux, confectionnés par la Mirande qui propose un jarret de veau confit sauce blanquette accompagné de gnocchis et textures de champignons d'Avignon. La touche sucrée fera la part belle à un citron surprise.

Les repas sont à retirer à la Maison Ripert 28, rue de la Bonneterie à Avignon, le 17 avril entre 15h et 17h.