



Le chef Adamski a partagé ses étoiles avec les Charmilles

Les résidents de l'établissement médicalisé pour les personnes âgées des Charmilles ont pu hier midi déguster tout le talent du chef cuisinier François Adamski : foie gras de canard rôti, poireaux fondants aux huîtres et citron confit, filet mignon de veau cuit doucement avec purée de céleri, fromage blanc au lard fermier, délices de fraises aux poivrons... Pour cet extra, le chef bergerois a travaillé avec l'équipe Biomega restauration de la résidence qui concocte les petits plats toute l'année. Le chef a entamé en mai dernier une tournée dans les différents établissements du groupe Alliage Care avec qui le partenariat a été noué autour du plaisir du goût. L'événement pourrait se répéter deux fois par an. PHOTO STÉPHANE KLEIN