

Prévention du risque alcool - Concours des cocktails sans alcool

Article paru dans La Tribune Le Progrès du 3 décembre 2016

dimanche 4 décembre 2016, par [Agnès Granjon](#)

FIRMINY ENSEIGNEMENT

Prévention du risque alcool

Pour la sixième année consécutive, les élèves du lycée professionnel bac pro hôtellerie participent au concours *Cocktail sans alcool*, organisé par les différents établissements et l'Anpaa (Association nationale de prévention en alcoologie et addictologie) et financé par la mission interministérielle de lutte contre les drogues et les conduites addictives et l'ARS (Agence Régionale de Santé).

Vendredi matin ils étaient donc six élèves des lycées Camus, René-Cassin de Rive-de-Gier et Verrières-en-Forez, à se lancer dans la confection d'un cocktail qui avait pour thème les épices, fruits et légumes de saison. Un effectif plus réduit cette année du fait de l'engagement de certains lycées dans d'autres projets. Les élèves qui ont concouru étaient tous volontaires, ils se sont entraînés en dehors des cours avec le soutien de leurs professeurs, ils ont élaboré leur recette et une sélection a eu lieu dans chaque lycée afin de déterminer les participants.

En début de matinée a eu lieu une épreuve écrite de vingt minutes puis chaque équipe a présenté deux cocktails devant un jury composé du directeur de cabinet du préfet, de la présidente de l'Anpaa et de deux professionnels de la restauration. En attendant le déli-



■ Julie et Thibault, les lauréats du concours *Cocktail sans alcool*.
Photo Annie FAURE

béré Joseph Trotta, barman primé à de nombreuses reprises, a fait une démonstration artistique de découpage de fruits.

Eric Bellot, proviseur du lycée Camus, s'est félicité de cette action qui permet de mettre en valeur le travail et l'esprit créatif de ces jeunes gens qui se font les ambassadeurs de la prévention du risque alcool. Au cours du buffet, préparé par les élèves de Camus, chaque équipe a reçu avec plaisir un prix bien mérité.

LES GAGNANTS Cocktail de Julie présenté dans un potimarron : jus de carotte, infusion gingembre - cannelle, jus de fruit passion, jus de citron vert et sucre de canne. Cocktail Thibault : jus d'ananas, mangue, litchi, sirop de fraise, citron vert et anis étoilé.