

LA FOUILLOUSE

Ludivine Sain : « Aller vers les autres sans arrière-pensée »

Générosité. Le chef de la Route bleue est une femme et elle est jeune. Ce qui n'a pas empêché qu'elle concocte la soupe des Chefs avec ses pairs les plus prestigieux de la région.

Le 19 novembre, au profit de l'association Brins de Soleil, Ludivine, la chef de la Route Bleue, a fait mijoter plus de soixante-dix litres de soupe, celle des Chefs. Une première pour elle.

« Ce sont les responsables l'UMIH 42, un centre de formation pour la profession, qui m'ont contactée. Angélique, associée dans notre aventure la Route Bleue avait fait un stage chez eux. J'ai été effectivement très surprise, j'étais la seule fille et sans doute la plus jeune... mais aussi très flattée, il faut le reconnaître. Ils cherchaient des chefs et des établissements un peu côtés, pour réaliser des soupes au profit de Brins de Soleil, une association qui œuvre en faveur des enfants mala-

des ». Une fois la surprise passée et un « oui » donné de suite, il a fallu trouver une idée.

« En fait, on faisait ce qu'on voulait ; j'étais partie sur une soupe au potimarron.. mais l'idée avait déjà été prise ».

S'investir, une histoire de famille

Ludivine se tourne alors vers les lentilles, celle AOP du Puy, sans doute les meilleures avec une crème de noisettes.

Dans les cuisines, rue du Vernay, Ludivine et Angélique se mettent alors au travail. « Un peu plus de soixante-dix litres de soupe

avec 20 kilos de lentilles... ce sont trois après-midi de préparation. Il faut être minutieux, vigilant et goûter sans arrêt pour l'assaisonnement ».

Les gens du Lions Club sont venus la chercher, et tous les potages et autres veloutés ont été distribués au Zénith en présence de Murielle Robin... qui aurait goûté à toutes ! Après les photos et les coups de spot médiatiques, le calme est vite revenu en cuisine.

« Mais j'ai trouvé que c'était une belle idée, c'est bien de s'investir dans de telles opérations, aux côtés de chefs qui ont déjà de la bouteille ». S'investir : c'est un mot qui veut dire quelque chose pour Ludivine. « Je crois que je tiens ça de mes parents, de mon éducation.



■ 20 kilos de lentille pour la soupe de LA chef ! Photo Georges Picq

Aller au-devant des autres, comme pour le Téléthon, ça va de soi, c'est naturel. Cette année, pour la grande soirée au village, j'ai fait huit litres de sauce tomate pour le chili cone carné.

Avec Angélique on est présentes dès qu'il y a une

manifestation à laquelle peut apporter quelque chose. On était dans le pour le Beaujolais veau... mais c'est imp d'être là. Il ne faut jamais attendre de re on serait déçues, ma prêtes à recommencer