

Goûtez la cuisine des futures cheffes

La formation *Des étoiles et des femmes** permet à des femmes éloignées de l'emploi de préparer un CAP cuisine en alternance dans des restaurants reconnus du territoire. Régulièrement, il est possible de goûter la cuisine de ces futures cheffes : par exemple autour d'une cuisine éphémère sur le marché d'Arles, comme le 26 février dernier ou encore lors d'événements, comme ces « Dîners à 8 mains » des 15 et 16 mars. Le 15 mars, un menu en six étapes (deux entrées, deux plats, deux desserts) à 60 euros sera servi au restaurant *Eidra* de Saint-Etienne du Grès, concocté par son chef, Mathew Hegarty, avec le chef du *Bazar Café* arlésien Sylvain Herrera et deux stagiaires du dispositif *Des étoiles et des femmes* (réservation au 06 75 60 50 92). Le lendemain, 16 mars, il sera possible de déguster un menu à 25 euros (entrée, plat, dessert), préparé par les mêmes personnes à la Cuisine de Griffeuille, ou de l'emporter (réservation 06 75 44 05 78). Cet événement vise à soutenir la Cuisine de Griffeuille, lieu fédérateur du quartier, porté par l'association Petit à Petit, comme le dispositif *Des étoiles et des femmes*.

*Mis en œuvre par le Greta-CFA Provence, financé par Pôle Emploi.

https://kiosque.arles.fr/document/Arles_Info_256_Mars_2022