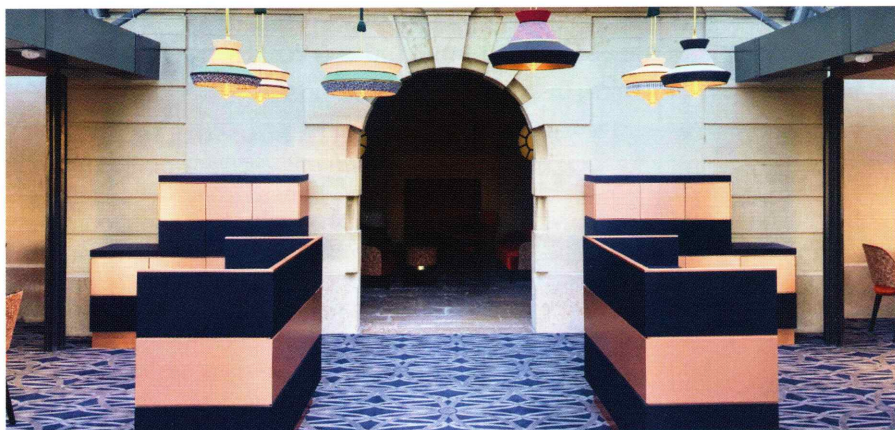


ÇA BOUGE A MARCY L'ÉTOILE

L'AVENIR EST OUVERT !



L'Avenir, le nouveau restaurant du CFA de la Gastronomie, régale ses convives depuis début janvier au château de Lacroix-Laval. Le bar et le salon de thé ont rouvert du mercredi au dimanche.

Le centre de formation des apprentis (CFA) de la Gastronomie, présidé par le chef étoilé Christian Têtedoie, vient d'ouvrir le restaurant l'Avenir, aux tables haut de gamme. Cette nouvelle adresse vient s'ajouter au bistrot du Potager « *Le fait d'avoir autant de lieux d'application différents est la particularité de notre formation* », remarque Émilie Stevenin, en charge de la communication du CFA. Dans le même esprit, celles et ceux qui se destinent à la cuisine doivent obligatoirement s'exercer au service et vice-versa. Le restaurant l'Avenir, ouvert sous la verrière à l'arrière du château de Lacroix-Laval, compte une quarantaine de couverts.

TOUT EST FAIT PAR LES APPRENTIS

Tout, du pain au café, est préparé et servi par les apprentis. « *Notre clientèle sait que les jeunes sont en formation. Elle est*

toujours extrêmement bienveillante », souligne Émilie Stevenin. Outre ses deux restaurants, le CFA de la Gastronomie, qui forme cette année 160 jeunes et personnes en reconversion, dispose également de laboratoires de formation pour la boulangerie et la pâtisserie, ainsi que le bar « l'Arôme » et le salon de thé « La Roseraie ». Ces deux derniers espaces ont rouvert leurs portes début janvier, du mercredi au dimanche, ce qui était très attendu des promeneurs du parc de Lacroix-Laval. Enfin, les salons événementiels accueillent tous types de prestations, aussi bien pour des particuliers que pour des entreprises.

PRATIQUE

L'Avenir est ouvert du mercredi soir au dimanche midi, sauf les jours fériés.
Tel : 04 78 57 72 59 ou sur le site cfa-gastronomie.com

À NOTER

Une journée portes ouvertes dédiée aux formations aura lieu au CFA le 9 mars de 9 h à 17 h.
Inscriptions sur cfa-gastronomie.com

DU NOUVEAU À L'AUTO-ÉCOLE

L'auto-école Formul'R de Marcy l'Étoile propose désormais une formation à la conduite sur boîte automatique, plus courte, qu'il est possible de compléter sans délai par une petite formation sur boîte manuelle après l'obtention du permis. « *Cela permet d'en réduire le coût* », remarque Nicolas Rogard, le responsable de l'auto-école.

Il gère quatre agences de Formul'R, celle de Chaponost (ouverte en 2006), Brindas (2009), Saint-Genis-les-Ollières (2016) et donc de Marcy l'Étoile, une ancienne auto-école qu'il a reprise début 2019. « *Ici, nous avons la chance d'avoir le parking du parc Lacroix-Laval pour les toutes premières leçons, puis l'accès à proximité de tous type de voiries, y compris les voies rapides* ». Le formateur est fier de son taux de réussite au permis : 65 % contre une moyenne de 50 % dans le Rhône. Une affaire qui roule !

Contact : 06 61 48 70 53
www.autoecoleformul-r.fr/



C'EST NOUVEAU SUR VOS MARCHÉS HEBDOMADAIRES

DIMANCHE MATIN

• Allium
Traiteur thaïlandais
1 dimanche sur 2



• Kitsuni Dog
Accessoires pour chiens
1 dimanche par mois



• L'atelier des Pierres Dorées
Boulangier/pâtissier
Tous les dimanches



MERCREDI APRÈS-MIDI

• La Coupelasse
Produits de la mer et du terroir
1 mercredi sur 2 (jusqu'à mi-mars)



• La Chèvrerie de malacombe
Fromages de chèvres
Tous les mercredis

