

« Pour créer il faut être libre et, chez Giraudet, je peux travailler sans freins. »

## Michel Porfido CHEF INSPIRÉ

Passionné de saveurs et de produits de qualité, Michel Porfido est le chef de la Maison Giraudet où il crée des recettes mêlant terroir et tendance.

### Bio Express'

**1978** Diplômé de l'École hôtelière de Grenoble

**1982** Rencontre la famille Reynaud, du groupe Teisseire pour développer des plats cuisinés haut de gamme

**1987** Rachat de Giraudet par Teisseire. Création des premières recettes

**2000** Chef à plein temps chez Giraudet. Mission : moderniser la quenelle

**D**époussiérer la Madeleine de Proust burgienne, c'est le pari osé qui est à l'origine de l'arrivée de Michel Porfido chez Giraudet, antre de la quenelle. Pour ce chef cuisinier, amoureux des goûts et d'une cuisine généreuse, ce virage dans l'agroalimentaire n'a rien d'étonnant. « Chez Giraudet, seule compte la qualité du produit. Il n'y a pas de barrières de prix dans la fabrication, nous travaillons des ingrédients nobles », explique-t-il. « Pour être créatif, il ne faut rien se refuser, tout oser et j'ai cette liberté ici. » Depuis 2000, date de son arrivée dans l'entreprise, il a œuvré pour moderniser les traditionnelles quenelles en créant des recettes aux parfums originaux et en développant un autre produit aujourd'hui phare dans la gamme Giraudet, les soupes, concoctées sans additifs. Là encore, le chef cherche l'excellence avec des produits de saison et de proximité.

### SAVOIR-FAIRE ET NOUVELLES TENDANCES

Avec l'ouverture de six boutiques en France et de nouvelles recettes chaque année, le pari semble réussi. « Ici, on travaille un peu comme dans la haute couture avec six mois d'avance. En hiver, on réfléchit sur les tendances printemps-été », raconte Michel Porfido. « Il y a peu de sociétés agroalimentaires qui proposent ce savoir-faire et cette qualité de produit accessible en boutiques et en grandes surfaces », souligne-t-il. Ce savoir-faire, Michel Porfido aime le transmettre lors des cours de cuisine ou des portes ouvertes proposées par Giraudet. « C'est une satisfaction de partager des recettes que les gens peuvent réaliser chez eux. » L'inspiration, Michel Porfido la puise partout, au cours de ses voyages ou dans son jardin, toujours à l'affût de nouvelles tendances pour les quenelles, les sauces, les soupes, et plus récemment les ravioles de la gamme.



**STÉPHANE  
DUCLOS-  
COLAS**  
**CHAMPION  
DES TATAMIS**

**2018 fut une belle année pour le Burgien Stéphane Duclos-Colas (à droite sur la photo).**

Sacré champion d'Europe de judo à Glasgow en juin en catégorie vétéran moins de 66 kg, il est également monté sur la 3<sup>e</sup> marche du podium au championnat du monde de Cancún en octobre. Depuis ses premiers *ippon* à l'âge de 4 ans à l'ASPTT de Bourg, il n'a jamais quitté le kimono. À 16 ans, il entre au Pôle Espoirs de Lyon puis, l'année suivante, au Pôle France de Marseille. En 2012-2013, il accède à la première division de judo et suit deux entraînements par jour, alors qu'il est en école de commerce à Lyon. Aujourd'hui, à 31 ans, directeur d'une société d'importation de chaussures, membre de la Jeune chambre économique de l'Ain et pilote amateur à l'aérodrome Terre des Hommes, Stéphane Duclos-Colas continue de s'entraîner à Lyon et au DOJO de Bourg. Il confie : « En 2019, je vais tenter de me qualifier au championnat d'Europe en moins de 73 kg, puis revenir à mon poids actuel pour les « Monde » à Marrakech... ».



**MARIE-  
HÉLÈNE  
CHIOCCA**  
**EXPLORATRICE  
DE L'HUMAIN**

**Poèmes, contes, pièces de théâtre...** Marie-Hélène Chiocca couche sur papier des tranches de vie : « L'Histoire, les lieux et leurs personnages m'inspirent », explique-t-elle. En 2017, dans le sillage de sa pièce *Les Soyeuses*, évoquant les ouvrières de la soierie Bonnet à Jujurieux, l'opportunité lui est offerte d'animer un atelier d'écriture au centre social Amédée Mercier. « J'ai reçu les témoignages de femmes maghrébines et j'ai eu envie d'écrire sur elles et avec elles. Puis, j'ai rencontré leurs filles pour extraire leurs souvenirs d'enfance et retrouver "le sucre de la langue" », raconte-t-elle. Après un an d'échanges est né *Le Mariage*, une pièce qui soulève les dilemmes posés par l'appartenance à une double culture. Joué l'an dernier au Zoom, *Le Mariage* a séduit le public et ému les femmes qui l'ont inspiré. Au printemps, un nouvel acte va s'écrire : le groupe de femmes du centre social accompagnera la pièce qui sera lue à la Société des auteurs et compositeurs dramatiques à Paris.



**SOLÈNE  
ANSON**  
**GRAINE DE  
CHRONIQUEUSE**

## Le mot : Foot

Sur le terrain, crampons aux pieds ou sur la touche micro en main, Solène Anson vit foot. Petite, elle jouait au ballon avec les garçons, mais peu de filles allaient en club et elle a dû attendre son adolescence pour jouer au FBBP01. Cette sportive dans l'âme suit les matchs à la télé avec son papa et découvre les commentateurs sportifs qui la font s'intéresser au journalisme. Mais le déclic, elle l'a au Centre de Loisirs des Jeunes lors d'un atelier radio. « J'ai pris le micro et je me suis dit : c'est pour moi ». Une vocation est née, qu'elle concrétise depuis avec une chronique foot sur Radio B et des piges en presse écrite. Étudiante en licence information-communication, elle est aussi intervieweuse pour l'OL TV où elle a rencontré l'internationale française Eugénie Le Sommer. Cet été, elle a animé un atelier foot au Centre de Loisirs des Jeunes pour partager son expérience et donner leur chance aux plus jeunes, comme elle estime l'avoir eue. « Tout est possible même en partant de rien », considère la jeune fille qui sera bénévole lors de la Coupe du monde de football féminine au sein du District de l'Ain.