

Blois, le 10 juin 2021

RESTAURATION SCOLAIRE DES COLLÈGES : DES ÉTOILES EN CUISINE



Initié dans le cadre de la politique départementale d’approvisionnement local pour la restauration scolaire, le « Déjeuner du Loir-et-Cher » a été servi ce jeudi 10 juin dans les 26 collèges publics du département. Cette année, c’est le chef doublement étoilé Christophe Hay, de « La Maison d’à côté », qui en a élaboré le menu. Pour l’occasion, une convention de partenariat est signée entre ce dernier et Nicolas Perruchot, président du département, pour officialiser cette collaboration.

Garantir des repas de qualité, variés, équilibrés et à base de produits locaux est une priorité pour le département de Loir-et-Cher, en charge de la restauration scolaire des collèges publics. Le conseil départemental a ainsi initié, dès 2018, le « Déjeuner du Loir-et-Cher ». Le principe ? Proposer un menu commun à tous les établissements, élaboré à partir de produits locaux, et servi le même jour dans les 26 collèges du département.

La troisième édition de ce « Déjeuner du Loir-et-Cher » a une saveur particulière. En effet, c’est Christophe Hay, chef doublement étoilé, élu cuisinier de l’année 2021 par le guide gastronomique *Gault & Millau* qui en a élaboré le menu, en concertation avec les équipes de cuisine. Inspiré de la restauration gastronomique, celui-ci a été adapté à la restauration collective. Il se compose de produits pour la plupart loir-et-chériens, parmi lesquels le safran de La Chapelle-Vicomtesse, l’esturgeon de la Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, les asperges vertes de chez Axéreal et de la Ferme du chat blanc à Maves, la crème fraîche de la Laiterie de Montoire et du Domaine du Croc du Merle à Muides-sur-Loire, etc.

Les 10 820 collégiens demi-pensionnaires ont ainsi dégusté :

- des asperges vertes « Chambord » : tarama crémeux, orge perlé soufflé ;
- de l’esturgeon de Saint-Viâtre : poché, brocoli, avoine, fumet caramélisé ;
- des fraises : en tartare, citron vert, meringue, glace vanillée au safran.

De nombreux élus départementaux ont partagé ce déjeuner avec les jeunes dans le collège de leur canton. Une belle initiative pour faire découvrir aux collégiens les saveurs du Loir-et-Cher ainsi que des produits parfois peu consommés.

L'engagement de Christophe Hay aux côtés des équipes de la restauration scolaire dépasse cette seule opération. En effet, depuis la rentrée 2019, le chef deux-étoiles a **accompagné les cuisiniers de 7 collèges* dans la réalisation de déjeuners**. Il s'est ainsi rendu *in situ* en cuisine aux côtés des agents départementaux pour concevoir les plats et participer au service. Une occasion conviviale de partager leurs connaissances de l'univers culinaire et de transmettre aux collégiens cette passion du goût et du bien manger.

Autre initiative : l'organisation pour les chefs des collèges de **3 ateliers culinaires consacrés à la préparation des légumes, légumineuses et céréales** au sein de « La Maison d'à côté », à Montlivault. Au cours de ces ateliers, les cuisiniers ont découvert le jardin du restaurant, cultivé en permaculture, et assisté à la préparation de plusieurs mets à partir de produits locaux. Des plats réalisables en cuisine collective.

Afin de formaliser cette collaboration, **une convention a été signée par Nicolas Perruchot, président du conseil départemental, et Christophe Hay** ce jeudi 10 juin au collège Pierre-de-Ronsard à Mer. Cet accompagnement par le chef deux-étoiles a plusieurs objectifs : faire évoluer les pratiques des cuisiniers des collèges publics et les aider à réaliser des plats végétariens équilibrés tout en favorisant l'approvisionnement local. Il s'agit également d'initier les papilles des jeunes Loir-et-Chériens...

* Les collèges Michel-Bégon et Blois-Vienne à Blois, Saint-Exupéry au Controis-en-Sologne, Louis-Pasteur à Morée, Marie-Curie à Saint-Laurent-Nouan, Gaston-Jollet à Salbris, Marcel-Carné à Vineuil.