

MIAM! Le menu est signé par le centre de formation d'Alain Ducasse

Cantine: les collégiens encore à la fête



Les chefs cuisiniers des cantines scolaires du Val-d'Oise au Centre de Formation d'Alain Ducasse à Argenteuil.

Le défilé des chefs étoilés se poursuit dans les collèges du Val-d'Oise. Dans le cadre de l'opération Rest'O collèges – lancée en 2008 – et après les menus concoctés par Eric Léautey, Basilio Huara-chi et Guy Martin, c'est Alain Ducasse qui se met aux four-neaux. Mercredi dernier, vingt-quatre

chefs des restaurants scolaires du Val-d'Oise étaient à Argenteuil, au centre de formation du prestigieux cuisinier, pour apprendre à réaliser les menus élaborés à base de produits du département. Des menus qui seront servis aux collégiens le 16 juin prochain. Deux formateurs de l'établissement – Yann Capsié et Sébastien Péjus – ont dis-

pensé leur savoir-faire pour un entraînement grandeur nature. Au préalable, ils s'étaient rendus dans les cuisines des collèges concernés pour évaluer le matériel et prévoir des préparations adaptées. C'est ainsi qu'ils se sont mis au travail dès avril en concoctant deux menus : barquette de concombre au chèvre frais ou wrap végétal ;

suprême de volaille, jus tomate et moussaka végétarienne ou colin à la courgette, risotto aux asperges et sauce vierge croquante ; déclinaison à la poire ou tiramisu à la fraise. «*La cuisine de Ducasse est une cuisine qui va à l'essentiel, favorise l'équilibre alimentaire et se préoccupe de l'environnement*», affir-

ment les deux formateurs qui

ment les deux formateurs qui



ment les deux formateurs qui

ment les deux formateurs qui

ment les deux formateurs qui

ment les deux formateurs qui

ment les deux formateurs qui

ment les deux formateurs qui