

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», affirment les deux formateurs qui

«Cette expérience permet de s'améliorer»

• **Nathalie Marchet, chef cuisinière au collège "Les Toupets" de Vauréal**
«J'attends de bonnes choses de cette journée. J'apprécie les formations professionnelles car elles permettent d'apprendre des choses qu'on ne connaît pas, de s'améliorer. C'est bien agréable. Mes élèves ne sont pas trop difficiles : dans l'ensemble, ils mangent de tout.»



insistent sur le caractère unique et "sur mesure" de ces plats qu'ils n'avaient jamais préparés auparavant. Équipés de tabliers et de fiches techniques, les chefs des restaurants du Val-d'Oise se sont lancés dans les préparations avec un fil rouge : penser à ce que les collégiens aiment.

«Il faut parvenir à séduire les papilles de la génération snacking et vente à emporter, confie Sébastien Péjus. Le but est de réconcilier les enfants avec les fruits et les légumes.» Le thème de cette année étant les produits du Val-d'Oise, les

chefs du centre de formation ont fait leurs emplettes localement en faisant appel aux fournisseurs des établissements.

Le challenge pour les cuisiniers des collèges sera de parvenir à reproduire les repas signés Ducasse dans leur environnement, avec leur matériel qui n'est pas forcément aussi riche que celui du centre de formation. Un défi que chacun est prêt à relever. «L'expérience est valorisante, confie l'un d'eux. Et nous sommes heureux de pouvoir y prendre part.»

Marie PONCHEL