

sing. insc. gratuite 07 77 62 34 66.

28/09/2018

Au restaurant scolaire comme à la maison

Trop souvent critiqués par leur image de cuisine industrielle, les restaurants scolaires ne fonctionnent pourtant pas tous de la même manière. Exemple au collège de Gémozac.

Orchestré par deux cuisiniers, le chef Emmanuel Caillaud et son adjoint, David Drouet respectivement employés depuis 12 ans et 4 ans au sein de l'établissement, les repas sont à 90 % fait maison pour les 410 collégiens de Jules Ferry.

De la salade, en passant par la cuisson des viandes et des poissons, la réalisation des purées mais aussi des desserts (galette charentaise, cannelé, crèmes brûlées etc.), MM. Caillaud et Drouet adaptent leurs compositions en fonction des saisons, l'objectif étant d'établir des menus variés, équilibrés et favorisant l'éducation aux goûts.

Des repas à thèmes sont parfois organisés comme par exemple la dégustation de fromages affinés ou tout simplement Noël avec la réalisation du foie gras maison!

Les aliments locaux et frais sont privilégiés avec des approvisionnements maraîchers à Gémozac et Montpellier-de-Médillan et à Pons pour la boulangerie. Le poisson quant à lui, est souvent acheté à la criée de La Rochelle.

La nourriture représente 37 % du



A la préparation du saumon, l'adjoint au chef, David Drouet.

budget total. Le reste est consacré au fonctionnement du restaurant scolaire (entretien, réparations des machines). Lorsque la réparation du matériel divers devient trop chère, il est alors pris en charge par le Département.

A.R