

Christopher Coutanceau chez les collégiens

Le chef triplement étoilé a passé la journée au collège de Mauzé-sur-le-Mignon. Au menu : passion de la cuisine, manger local et travaux pratiques.

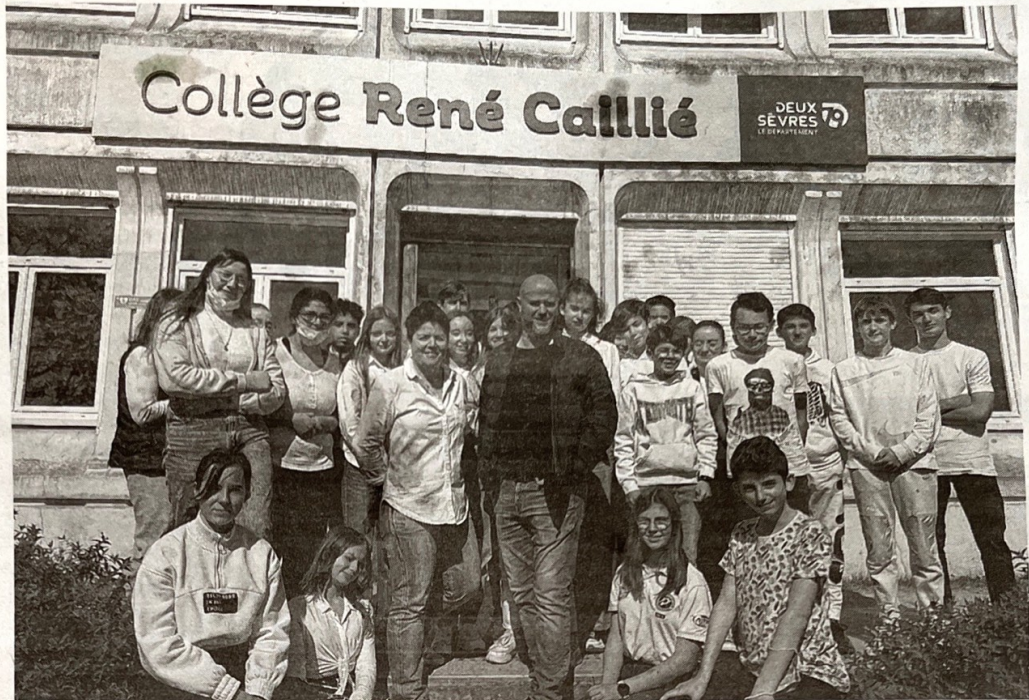
Vendredi dernier, le collège René-Caillié de Mauzé-sur-le-Mignon a accueilli Christopher Coutanceau, chef triplement étoilé de La Rochelle, l'un des trente en France. Avec des noms de classes (une tradition bien mauzéenne) mettant à l'honneur, pour l'année scolaire 2021-2022, de grands cuisiniers tels Bocuse, Darroze, Escoffier, Arabian... et Christopher Coutanceau, est né un projet interdisciplinaire intitulé « De l'eau à la bouche ». Soutenu par Amaury Vincent, le principal, il a été élaboré par Laure Villy, professeure de lettres principale de la 4^e Coutanceau, avec le concours d'enseignants et du personnel de la restauration.

« La cuisine s'avère aussi le résultat de réactions chimiques »

Débuté en septembre, il se terminera en juin, associant toutes les matières, français, anglais et espagnol (vocabulaire sur la nourriture et recherche de plats du monde), arts plastiques (création de trompe l'œil culinaires...), physique-chimie (élaboration d'un cocktail arc-en-ciel), mathématiques (concours à la Top Chef avec le décryptage d'une recette mise en pratique avec la préparation de sablés, dont les meilleurs seront goûtés par le chef Coutanceau), sans oublier en cuisine les dégustations à l'aveugle de saveurs (amertume, sucré, salé).

« De nombreuses heures à donner »

Un travail important mais « très gratifiant pour tous, les élèves ont été formidables dans leur implication. Nous avons été largement récompensés et surtout honorés de la présence de Christopher Coutanceau », souligne Laure Villy. De précieux enseignements ont été prodigués par le chef trois étoiles : « Avec un BEP en cuisine, on peut y arriver. Moi je n'aimais pas l'école et étais sou- vent en cuisine avec mon père.



La tenue vestimentaire de rigueur était le blanc lors de la rencontre avec Christopher Coutanceau.

C'est un lourd travail et de nombreuses heures à donner pour arriver à ce niveau. La cuisine reste une science et s'avère aussi le résultat de réactions chimiques et d'interactions qui nécessitent des connaissances en mathématiques, physique-chimie... Déguster un plat commence avec les yeux, puis le nez en enfin la bouche... On doit toujours se remettre en question et rester dans l'excellence pour maintenir les étoiles, la qualité doit être exceptionnelle et constante. » Les adolescents ont

été, par ailleurs, sensibles aux engagements de Christopher Coutanceau pour le manger local et de saison, la protection des ressources en raison de la surpêche et de la pollution.

Un burger de poissons de saison

Est venu ensuite le temps de la dégustation des sablés, dont les trois meilleurs ont été réalisés par l'équipe 7 composée de Camille, Manon, Emeline et Nolan, suivie de la 13 avec Benjamin, Paul et Nathan et en-

suite Aure, Lola, Suzon et Emma pour la 11. Une matinée dense qui s'est terminée avec l'ébauche du plat signature d'Érik Joubert, chef cuisinier du collège, un burger de poissons de saison, sur les conseils de Christopher Coutanceau, qui sera servi mi-mai.

Un projet un peu fou

Dernière étape : le 2 juin, la visite du restaurant du chef Coutanceau en sa présence, et l'après-midi sur l'île de Ré avec l'association Ré nature environnement, soutenue par le chef, à la découverte de l'estran, une écluse naturelle pour évoquer la biodiversité, la pêche durable et la sauvegarde des espèces. Pour Laure Villy, « c'est une belle aventure. Je suis reconnaissante envers le chef Coutanceau, modèle local d'une belle réussite, d'avoir accepté de venir dans un collège rural des Deux-Sèvres pour transmettre aux adolescents des valeurs essentielles qui me tiennent à cœur : ambition, travail, mérite et conscience de l'impact de nos choix notamment sur la santé et l'environnement. Je remercie encore Amaury Vincent pour ce projet un peu fou au départ et l'implication de notre chef cuisinier dans le quotidien s'agissant de la nourriture saine et locale. »



La sélection des meilleurs sablés soumise à la dégustation du chef.