



Des élèves soignés aux petits oignons par le chef

publié le 09/02/2020

Article de la Charente

Descriptif :

Un article de la Charente Libre qui fait l'éloge du beau travail effectué en cuisine.

 1

Par Corine Maysounabe, publié le 7 février 2020 à 11h06,
modifié à 11h18.

Au collège Mendès-France, on peut dire que le contenu des assiettes est pris au sérieux. En cuisine, Emmanuel Hardy soigne les plats et privilégie le frais et le bio. Et ça marche !

Huîtres chaudes au foie gras, saumon grillé à la plancha, saint-jacques marinées, pâtes fraîches. Sommes-nous vraiment dans une cantine de collège ? A Mendès-France, le chef Emmanuel Hardy casse les codes de la cuisine collective et tord le coup aux ouvre-boîtes. A son arrivée en 2016, il a commencé par faire le ménage dans les placards.

« J'ai supprimé tout ce qui était déshydraté et reconstitué. Sorti aussi les boîtes de conserve », sourit le professionnel qui a changé les habitudes alimentaires en impulsant une nouvelle dynamique. *« Travailler des produits frais et de qualité, c'est plus valorisant pour un cuisinier. Et c'est meilleur pour la santé. »* Ils offrent ainsi aux élèves le plaisir des papilles avec des plats mijotés « maison » qui donnent envie et sentent bon dans les marmites. *« Je propose un menu végétarien par semaine et ils mangent bio tous les jours. C'est une volonté partagée par le principal Loïc Lafon et*

l'intendante Julie Lebon qui me suivent dans cette démarche. »

Éduquer au « bien manger »

Pour cela, il a battu la campagne à la recherche des producteurs locaux en culture bio et raisonnée, privilégiant ainsi les circuits courts et les produits de saison. *« Ces agriculteurs ne demandent qu'à travailler avec les collectivités », assure le chef. « Mon poisson arrive frais de la Côtinière, les pâtes fraîches au petit épeautre sont produites localement. Ma viande bio vient de Brossac », atteste le chef. Exit aussi la farine et le sucre blanc, « je n'utilise que de la cassonade et de la farine de lentilles ou de petit épeautre faites en Charente. »*

Dans les assiettes, Emmanuel Hardy est bien au-dessus des exigences de la loi. *« 34 % du montant de mes achats sont en bio et culture raisonnée. Alors que la loi en exige 20 %. Sur 42 fournisseurs 34 sont en culture*

biologique ou raisonnée. Pour moi il est essentiel d'éduquer les enfants au "bien manger" et de les sensibiliser au gaspillage. » Les adolescents ont ainsi découvert les galettes de légumes, les aiguillettes aux pois chiches, le potage au potimarron, se régalaient aussi avec du magret grillé ou du dos de cabillaud à la farine de sarrasin. « Les parents me demandent les recettes via Facebook, parce que leurs enfants leur réclament ma crème aux lentilles, se félicite ce passionné qui souhaite étendre sa démarche le plus possible. Des chefs d'autres collèges commencent à vouloir connaître les noms de mes producteurs, les mentalités changent. On peut réaliser des menus avec des produits de qualité sans faire exploser le budget. C'est une question d'équilibre, d'anticipation et de négociation de prix. »

Ce n'est pas tous les jours Byzance non plus, le foie gras mi-cuit fabriqué maison et les huîtres chaudes restent une exception au mois de décembre. « Quand on se lâche un peu on revient

à vouloir connaître les noms de mes producteurs, les mentalités changent. On peut réaliser des menus avec des produits de qualité sans faire exploser le budget. C'est une question d'équilibre, d'anticipation et de négociation de prix. »

Ce n'est pas tous les jours Byzance non plus, le foie gras mi-cuit fabriqué maison et les huîtres chaudes restent une exception au mois de décembre. *« Quand on se lâche un peu on revient ensuite à la raison. L'important est de retrouver une cuisine saine et authentique, d'ouvrir le palais des adolescents à la nouveauté. »*

En chiffres

580 repas servis par jour.

2,02 euros, le coût de revient matière.

2,70 euros, le prix du repas.

Portfolio

