

# CHARENTE

LE DÉPARTEMENT






★ Un REPAS ÉTOILÉ  
POUR LES COLLÉGIENS  
CHARENTAIS ★

22 MARS 2022

VOS CHEFS CUISINENT AVEC  
DES ÉTOILÉS CHARENTAIS.

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA CHARENTE

 DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE - OFFICIEL //  @CHARENTE //  DÉPARTEMENTCHARENTE

WWW.LACHARENTE.FR

# ÉDITO



Le Département de la Charente accorde une attention particulière au bien-être des collégiens. Ce bien-être passe notamment par les moments de camaraderie que vous vivez lors des déjeuners au collège. Nous souhaitons pour cela vous proposer une alimentation diversifiée et de qualité en améliorant la restauration collective.

Cette année, le Département de la Charente est partenaire d'un événement inédit sur notre territoire : « les étoilés Michelin », qui récompense les meilleurs chefs cuisiniers du monde.

Le repas qui vous est proposé aujourd'hui dans votre collège a été imaginé et préparé par trois chefs étoilés charentais, avec le concours des personnels au sein de votre établissement. Il a pour vocation de vous permettre de découvrir la gastronomie française en privilégiant le circuit court afin de mettre en valeur les produits issus du terroir charentais.

Vous pouvez être fiers de la forte identité gastronomique du département de la Charente, reconnu pour ses produits en France et dans le monde.

Je vous souhaite à toutes et tous un très bon appétit !

A handwritten signature in black ink that reads "Philippe Bouty". The signature is written in a cursive style and is enclosed within a simple, hand-drawn rectangular border.

Philippe BOUTY

Président du Département de la Charente

# Menu

## ENTRÉE

PAR JULIEN VERRAT\*

POIS CHICHE DES CHARENTES EN SALADE TIÈDE,  
RILLETES DE TRUITE

## PLAT

PAR GUILLAUME VEYSSIERE

FILETS DE VOLAILLES BRAISÉ AU FOIN, CAROTTES  
(ORANGE, JAUNE, POURPRE)  
ET PANAIS RÔTIS AU FOUR

## DESSERT

PAR MATTHIEU BRUDO\*\*

TARTE POIRE RÉGLISSE CHANTILLY



\*élaboré en collaboration avec le chef Alain DARROZE

\*\* élaboré en collaboration avec le chef Mauro COLAGRECO



## JULIEN VERRAT

JULIEN, APRÈS CINQ ANNÉES PASSÉES À FAIRE SON TOUR DU MONDE DES PLUS GRANDES TABLES ÉTOILÉES, A REJOINT LE RESTAURANT FAMILIAL.

LA FUSION ENTRE L'EXPÉRIENCE ET LA CONNAISSANCE DU TERROIR AVEC L'INNOVATION ET LA MODERNITÉ FAIT DE LA RIBAUDIÈRE UN LIEU PRISÉ POUR SA CUISINE UNIQUE.

BOURG-CHARENTE



## GUILLAUME VEYSSIERE

ORIGINAIRE D'ANGOULÊME, LE CHEF EST REVENU CHEZ LUI APRÈS AVOIR FAIT SES ARMES CHEZ BRUNEAU À BRUXELLES ET LE MAS CANDILLE À MOUGINS AVEC SERGE GOULOTTES...

AUX MANETTES DE LA RUEILLE DEPUIS 2009, LE CHEF Y TRAVAILLE DE FAÇON TRÈS ORIGINALE LES PRODUITS LES PLUS NOBLES COMME LES PLUS SIMPLES.

ANGOULÊME



## MATTHIEU BRUDO

POUR PARVENIR À LA CUISINE DE PLAISIR QU'IL DÉFEND, MATTHIEU A APPRIS LE MÉTIER CHEZ DES GRANDS NOMS COMME ALAIN REIX À LA TOUR EIFFEL, JACQUES CHIBOIS À GRASSE, VINCENT DAVID EN BRETAGNE OU MICHEL KAYSER PRÈS DE NÎMES. PUIS IL A VOULU RENTRER AU PAYS, DANS SON VILLAGE, AU MOULIN DE LA TARDOIRE.

MONTBRON