



Le grand repas : bilan

publié le 23/10/2023

Le chef de cuisine et son équipe ont joué le jeu et ont travaillé dur pour offrir un repas de qualité. L'objectif a été pleinement atteint : respect des fiches de cuisine et des préconisations et matières premières locales.

Nous avons été heureux de pouvoir accueillir pour cette occasion quelques parents qui sont venus partager le repas avec les élèves.

Cependant, les élèves ont très moyennement apprécié les plats, particulièrement l'entrée. La déclinaison de carottes accompagnée d'une chantilly de chèvre n'a pas été à leur goût. Le porc aux épices sauce barbecue ainsi que le sauté de butternut et les croquettes de lentilles ont eu un peu plus de succès. Le pudding à la poire, très réussi et délicieusement moelleux, a provoqué une certaine méfiance chez nos convives, peut-être à cause de l'appellation "pudding".

Une expérience intéressante au demeurant, mais demandant un énorme travail à l'équipe, mal récompensé par les réticences de nos élèves face à l'inconnu et aux légumes. Nous continuerons leur éducation au goût...





