

Les Ponts-de-Cé

Des cuisiniers au top pour les petits plats des lycéens

La Région, en charge des lycées, y prend à cœur la qualité de la restauration. Ainsi, les cuistots suivent des formations pour une alimentation équilibrée, sans renier le mariage des saveurs.

Reportage

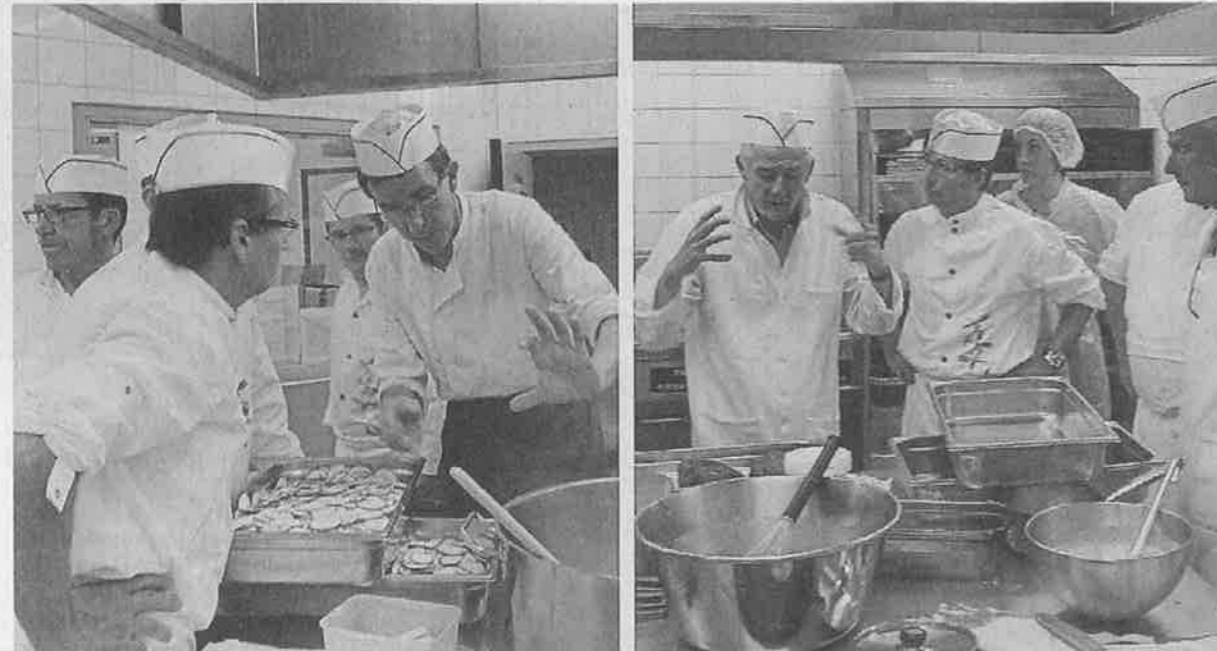
Une vraie ruche, la cuisine du lycée Jean-Bodin ? Lundi, elle accueillait pendant deux jours sept cuisiniers, venus d'autres établissements du Maine-et-Loire, pour la préparation de mets en cuisine évolutive et alternative.

Évolutive ? C'est Thierry Marion, spécialiste en nouvelles techniques culinaires, qui enseigne « la juste cuisson » des viandes et des poissons. Alternative ? C'est Gilles Daveau, expert en légumineuses et céréales, qui explique comment réduire l'apport de protéines animales au profit des protéines végétales.

Au programme : la préparation des carottes, pour des galettes bretonnes au sarrasin ; la cuisson des courgettes, pour le gratin provençal au millet ; l'élaboration d'une mayonnaise aux haricots blancs ; et, sans utiliser de farine, la confection de blinis aux légumes secs et d'un gâteau aux mogettes au chocolat. Un délice !

Dix millions de repas par an

Thierry Marion supervise la préparation du poisson pour les terrines, comme celle des rôtis. Quelle différence, pas seulement gustative, entre la tradition d'une viande saisie, bicolore brun et rouge, et le beau rouge uni d'une longue cuisson à basse température - 85 degrés - pendant longtemps !



À gauche, Gilles Daveau conseille pour la préparation des légumes, légumineuses et céréales. À droite, c'est la cuisson lente des viandes qu'enseigne Thierry Marion.

Un défi pour les cuisiniers ? Une révolution ? Une joie d'abord, car ils se réapproprient leur métier, réinventent, grâce à l'impulsion du conseil régional, qui a amorcé, en 2010 une politique de restauration durable dans les établissements.

Matthieu Orphelin, vice-président en charge de l'éducation, vante les évolutions : « C'est fabuleux ! Au départ, on pensait à l'environnement, à la santé. Et, au final, on voit une aventure humaine, des équipes

fières de ce qu'elles réalisent. »

Une politique qui profite à tous. « On n'avait pas de solution en 2010, aucun objectif chiffré. Mais ce qu'on voulait, c'est que tous les établissements participent. Maintenant, tous les cuisiniers bénéficient d'une formation de quatre jours. Et on équipe les cuisines de nouveaux fours pour la cuisson lente. »

La Région gère 113 établissements, qui servent 65 000 repas par jour. Soit dix millions par an. Un ob-

jectif : la qualité pour tous. « Au début, on utilisait 1 % de produits bio. En 2015, nous en sommes à 17 %, plus 7 % de produits labellisés, et 10 % de produits issus de circuits de proximité. »

Une démarche économiquement importante, donc, pour les marchés locaux. Et, surtout, qui plaît aux papilles des lycéens, grâce au savoir-faire et à la ruse des cuisiniers. Quel jeune résisterait devant un wrap aux légumes !

La Daguenière

Fête des voisins, la tradition perdue au lotissement



Grâce à Josiane, Andrée, Michel... et tous les autres, samedi soir, les habitants du lotissement se sont une nouvelle fois retrouvés pour la fête des Voisins. Ils étaient une cinquantaine de toutes générations, chacun amenant son pique-nique, pour une soirée pleine de bonne humeur.

Brissac-Quincé

Ouest-France recherche un(e) correspondant(e)

Ouest-France recherche un correspondant pour rendre compte de l'actualité dans la commune de Brissac-Quincé.

Cette activité, indépendante et ponctuelle, ne peut constituer qu'une activité d'appoint qui donne lieu au versement d'honoraires. La pratique

de la photo est nécessaire.

Les personnes intéressées peuvent prendre contact soit directement avec la rédaction d'Angers, 5 bis, rue Thiers, soit en téléphonant au 02 41 25 62 00 ou soit par courriel : redaction.angers@ouest-france.fr

■ Brissac-Jumelage

Voyage à Caluso pour la Festa d'Elluva. Du jeudi 17 au lundi 21 septembre, Caluso en Italie, ville jumelle de Brissac-Quincé. Payant. Inscription avant le 14 juillet. Contact : 06 24 56 82 12, 06 71 00 14 39, gclaude52@sfr.fr

Denée

■ État civil

Naissance : Anna Auber, 25, la Jarrière.

Chalonnnes-sur-Loire

La fête de la Musique, c'est ici le vendredi dès midi !

Pour la troisième année, la place

Aujourd'hui, gros plan sur l'alimentation fraîche

La Ménitric

■ Apéro concert : Kalo Balval

Musiques traditionnelles. Kalo Balval interprète un répertoire vivant, festif et

Brain-sur-l'Authion

■ État civil

Naissance : Albane Lecrosnier, 7, rue du Port-Martin