

Le Déjeuner du Loir-et-Cher : Un nouveau menu original, des produits sains et locaux pour les collégiens

Ce jeudi 25 septembre, les élèves des 26 collèges du département ont pu déguster le désormais traditionnel « Déjeuner du Loir-et-Cher ». Pour la 7^e édition de l'opération, le menu – toujours à base de produits locaux et de saison – a été élaboré par les cuisiniers des collèges, en collaboration, cette année, avec Anthony et Fumiko Maubert, à la tête du restaurant Assa à Blois.

Des produits locaux, de saison, et une touche de gastronomie japonaise. C'est ce que comprenait, ce jeudi 25 septembre, le repas proposé aux collégiens du département dans le cadre de l'opération « Le Déjeuner du Loir-et-Cher » portée par le conseil départemental. Imaginé par les chefs Anthony et Fumiko Maubert (dont le restaurant a été distingué par une étoile au célèbre Guide Michelin en 2020) et les cuisiniers des établissements scolaires, le menu aux inspirations japonaises se déclinait avec :

- La tomate sous toutes ses formes en entrée ;
- Un Tonkatsu (préparation japonaise à base de porc ou de poisson croustillant) au panco, accompagné d'un curry végétal de légumes et de pâtes risoni bio, en plat principal ;
- Un soyeux de vache pour le fromage ;
- Une brioche perdue au gingembre, accompagnée d'une glace au miso et à la vanille pour le dessert.

Ce menu unique, proposé dans tous les collèges, a également pu être dégusté par Philippe Gouet, président du conseil départemental, ainsi que Claire Foucher-Maupetit, vice-présidente chargée de l'éducation, de l'enseignement supérieur, des collèges et des bâtiments. À cette occasion, les deux élus se sont rendus, aux côtés de Solène Berrivin, directrice académique, au collège Marcel-Carné de Vineuil, où ils ont pu échanger avec les élèves et Romuald Geffroy, chef de l'établissement, mais également avec Sylvie Simoes et David Oliveira, respectivement cheffe et second de la cuisine. « *Des repas appréciés des élèves, c'est moins de gaspillage alimentaire. Nous nous employons donc à proposer des plats qu'ils aiment* », ont indiqué les deux cuisiniers.

« *Le conseil départemental est ravi d'avoir pu travailler, pour ce nouveau Déjeuner du Loir-et-Cher, avec Anthony et Fumiko Maubert. Ils ont, en collaboration avec les cuisiniers des collèges, brillamment relevé le défi d'adapter leur cuisine gastronomique d'inspiration franco-japonaise à la restauration collective* », a tenu à souligner Claire Foucher-Maupetit.

Bien manger, un enjeu de taille

Véritable enjeu environnemental et de santé publique, le « bien manger » est une des priorités du conseil départemental de Loir-et-Cher au sein de ses 26 collèges publics. Chaque jour, tous les repas des 10 500 demi-pensionnaires y sont préparés sur place par des cuisiniers professionnels. Au total, au cours de l'année scolaire, près de 1 300 000 déjeuners sont servis dans les restaurants scolaires.

« *Garantir des repas de qualité, variés et équilibrés, à base de produits locaux et respectueux de l'environnement, constitue une priorité pour le département de Loir-et-Cher. C'est dans cette volonté que s'inscrit Le Déjeuner du Loir-et-Cher. Le retour à une consommation locale figure parmi les défis à relever à la fois pour inculquer les bonnes pratiques dès le plus jeune âge en matière d'habitudes alimentaires et pour l'avenir de l'agriculture et de la planète. C'est pourquoi nous avons mis en place la plateforme Agrilocal 41, la légumerie départementale et le service de livraison Frais Devant 41 ! pour l'approvisionnement des cuisines scolaires* », a rappelé Philippe Gouet.