

Gestion directe

DES COLLÈGES QUI S'IMPLIQUENT

En enseignement secondaire, des chefs de cuisine en gestion directe font preuve d'un vrai dynamisme pour mener des actions au quotidien ou ponctuellement.

Passionnés par leur métier, ils organisent avec leurs équipes des animations et des repas thématiques.

COLLÈGE J. GRÉVY À POLIGNY

♥ **Menu médiéval** : hypocras au jus de raisin épicé, pasté de goret, talmouse, engoulée d'ortie, bœuf en guise de venaison d'ours, sarrasson aux fruits rouges, taillis aux pommes et raisins secs, poire à la cynamome, mistembecs au miel

♥ **Menu percée du vin jaune** : rosace de betterave gratinée au vieux comté ou royale de morilles et sacristains au comté ou raviole de noix de saint-jacques et sabayon au comté, salade de gésiers et foies de volaille de Bresse ou nems d'escargots au beurre de noix ou verrine de mousse betterave et tuile comté noix, poulet de Bresse aux morilles, riz parfumé, dégustation de trois comtés différents, tarte sèche avec suprême d'orange et glace pain d'épices

Certains de ces chefs ou cuisiniers font partie d'associations, telles que l'Accot Gironde, qui leur permettent de partager leurs expériences, de se soutenir et d'échanger sur les bonnes actions à mener auprès des élèves. Les animations thématiques en font bien sûr partie. En Gironde, par exemple, des collègues ont participé en 2009-2010 à une opération initiée par le conseil général dans le cadre de la «saison de la Turquie». Les adolescents ont pu apprécier, et souvent découvrir, des mets turcs grâce à deux menus préparés par les personnels de restauration dans les établissements volontaires. Parmi les plats proposés : boulettes de lentilles servies avec de la menthe, légumes farcis, entremets à l'eau de rose... Sur chaque site, les équipes se sont approprié l'animation, en choisissant de se déguiser, en apportant leur touche à la décoration, par des objets, la valorisation des plats, des affichages...

UNE APPROCHE PLURIDISCIPLINAIRE

Le Nouvel An chinois les inspire également. Le collège Alfred Mauguin à Gradiignan a ainsi proposé un repas chinois composé de nems, salade de soja au surimi, sauté de canard au caramel et épices, riz cantonais et beignet ananas. Dans le Jura, au collège Jules Grévy de Poligny, les cuisines du monde ont aussi été à l'honneur avec notamment un menu mexicain et un autre pour la Saint Patrick. En janvier dernier, une animation de grande ampleur a été entreprise autour d'un repas



LA TURQUIE EN GIRONDE

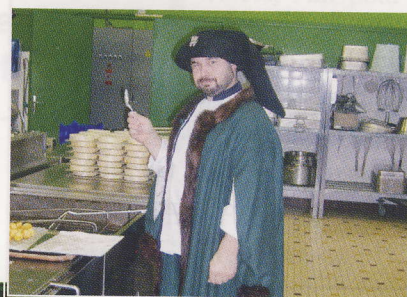
médiéval. Tout l'établissement (qui s'investit dans une démarche «agenda 21») s'est mobilisé autour de ce projet par une approche pluridisciplinaire : équipe de cuisine menée par le chef Christophe Demangel avec le restaurateur Stéphane Dournel, professeurs, élèves, administratifs... La journée a été jalonnée par un repas «digne d'un banquet moyenâgeux»,

Le repas était digne d'un banquet moyenâgeux

un spectacle (avec des chants d'époque, jongleries en costumes, magie), des récits (fabliaux), une remise de prix... Et le len-

demain, la percée du vin jaune était au rendez-vous, tradition locale oblige, avec un repas spécial pour la circonstance...

KARINE AVERTY



REPAS MÉDIÉVAL À POLIGNY