SUD OUEST
mardi 10 octobre 2023

ÉDUCATION

Un chef étoilé s'occupe des menus… des cantines

Gaëlle Richard, g.richard@sudouest.fr

Lors de la Semaine du goût, le chef étoilé Vivien Durand signe les menus des cantines scolaires de Bordeaux. - STÉPHANE LARTIGUE / « SUD OUEST »

Lors de cette Semaine du goût, les menus des cantines sont concoctés par le chef Vivien Durand et servis aux 15 800 élèves des 115 écoles bordelaises

Au menu de ce lundi de la Semaine du goût, c'est œuf dur surmonté de sa mayonnaise à l'ail noir, pois chiches au citron confit et purée de potimarron aux épices. Pour développer l'éducation au goût, durant toute la semaine c'est le chef étoilé du restaurant Le Prince noir qui a concocté les menus servis aux 15 800 élèves des 115 écoles de Bordeaux. L'enjeu n'est pas seulement de faire manger des épinards aux enfants mais, au-delà, de former les consommateurs de demain à savoir découvrir de nouvelles saveurs afin qu'ils deviennent acteurs d'une agriculture et d'une production diversifiée. Et cela passe par les épinards. Ou par les pois chiches du chef Vivien Durand.

« Je suis très attaché à la transition alimentaire, affirme le charismatique chef du restaurant de Lormont, attablé hier midi avec les 6-10 ans de l'école de la Benauge. La manière dont on se nourrira demain se construit aujourd'hui et j'estime que j'ai un rôle à jouer dans cet enjeu. »

Bio et locale

Le chef a planché depuis avril dernier avec les responsables de la restauration collective du Sivu de Bordeaux et Mérignac. « Moi, je suis habitué à faire à manger pour une centaine de couverts, pas pour 24 000 personnes chaque jour… Et ça change tout, en termes d'organisation, d'anticipation, d'approvisionnement, de logistique, de production, etc. Ces gens font un travail de malade. Quand tu vois tout le travail dans les coulisses d'une cantine, alors que toi tu es parent d'élève et que tu ne t'es jamais posé la question de l'envers du décor, ça te remet l'église au centre du village ! » À Bordeaux et Mérignac, 55 % de la restauration collective est en bio et dans cette proportion, 75 % des denrées sont issues de la production régionale.

« Ouvrir le goût »

« Grâce à ces semaines avec des chefs, nous introduisons des saveurs nouvelles pour les enfants, explique Samuel Aburto, directeur général du Sivu. Par la suite, nous nous servirons des recettes pour poursuivre l'éducation au goût. L'objectif n'est pas que les enfants aiment tout de suite les pois chiches ou les navets mais d'ouvrir leur goût à la nouveauté. Comme ça, lorsqu'ils deviendront des consommateurs, ils seront plus ouverts à la biodiversité. Notre but est de lutter contre les stéréotypes du goût industriel. » Pour le maire de Bordeaux, Pierre Hurmic, « c'est à l'âge de l'école que l'éducation au goût doit se faire, donc la cantine est le meilleur vecteur ».

Lentilles et courge

Le chef étoilé, au gré de l'élaboration des menus selon les contraintes de la restauration collective, a mesuré l'impact sur toute la filière agricole en amont. Le directeur général du Sivu précise que « par exemple, pour proposer davantage de légumineuses à la cantine, il faut que l'agriculteur en Lot-et-Garonne avec qui nous travaillons s'organise au moins trois ans à l'avance car, avec les rotations des cultures dans les champs, les agriculteurs doivent avoir une vision sur plusieurs années. »

> « L'objectif n'est pas que les enfants aiment tout de suite les pois chiches mais d'ouvrir leur goût à la nouveauté »

Dans la semaine, les enfants auront lentilles au gingembre, courge rôtie avec céréales et sauce à la châtaigne ou carottes aux pommes parmesan et sauce aux agrumes.