

Gastronomie

Le Grand repas du chef aux collèges

Demain, quatre collèges du département pourront déguster un menu concocté par le chef étoilé de Boulleret, Julien Médard, grâce à l'événement Le Grand repas. L'occasion de découvrir ou redécouvrir des saveurs et d'apprendre à manger sainement en fonction des saisons.

Delphine Simonneau
delphine.simonneau@centrefrance.com

« On mange deux fois par jour, c'est mieux de le faire correctement », sourit Julien Médard, seul chef étoilé du département et parrain du Berry pour cette cinquième édition du Grand repas. L'événement, porté par l'association nationale du même nom, propose un concept simple mais très apprécié : un jour par an, acteurs de la restauration collective et traditionnelle se fédèrent pour proposer un menu composé de produits locaux et de saison. Chaque menu est élaboré par un chef local.

Pour lancer l'événement, qui aura lieu demain, le collège Roger-Martin-du-Gard, à Sancerques, a accueilli, hier, Julien Médard, qui officie habituellement dans son restaurant à

Boulleret. Aux côtés de José Lesueur et Julien Hanneuse, chef et second de la cantine, le chef étoilé a préparé un repas « assez simple pour être servi aux 340 personnes du jour, mais original quand même ».

De bons produits

Ce mardi midi, tous ont pu déguster un velouté de « lentilles sancerroises, les meilleures », une cuisse de poulet cuisinée façon volaille Henri IV, un gratin de pommes de terre et courges et, en dessert, un carotte cake. Un repas équilibré qui fait sens avec la saison et le terroir. « On a la chance d'avoir un territoire reconnu pour sa gastronomie. On a des petits producteurs qui font de très bons produits », souligne Julien Médard.

Des bons produits qu'il est important de faire connaître aux plus jeunes.



SELF. Le chef étoilé Julien Médard (deuxième en partant de la droite) a travaillé aux côtés des cuisiniers de la cantine du collège de Sancerques, ce mardi 1^{er} octobre. DELPHINE SIMONNEAU

« J'ai eu la chance de grandir avec des parents restaurateurs et des grands-pères ouvriers agricoles. Chez moi, les pizzas surgelées, on ne connaissait pas. Les jeunes générations doivent aussi avoir la chance de connaître le vrai goût des aliments. »

Le Grand repas est l'occasion d'apprendre à aimer. « Il y a plein de produits que je cuisine et qui ne sont pas spécialement appétissants au premier abord. Mais en les mettant en valeur, on arrive à les apprécier. »

Cacher la courge au mi-

lieu des pommes de terre ou glisser de la carotte dans le dessert permet aux enfants de découvrir de nouvelles saveurs sans être rebutés. « Et les parents nous remercient de faire manger des carottes à leurs enfants », plaisante le chef.

Un partage, aussi, au sein de la cuisine. « On fait le même métier sans faire le même métier. L'an dernier, le menu que j'avais proposé était un peu trop complexe pour servir autant de couverts. Travailler à leurs côtés me permet d'apprendre sur leur façon de faire, très différente de celle d'un restaurant classique. »

Cinq collèges

Dans le Cher, cinq collèges ont souhaité participer cette année. Demain, ce sera au tour de Jules-Vernes et Littré à Bourges, Albert-Camus à Vierzon et Le Colombier à Dun-sur-Auron de sentir leurs selfs s'emplir d'odeurs alléchantes. D'autres structures se joignent à l'événement comme le restaurant intergénérationnel de Saint-Germain-du-Puy.

En France, ce sont 8.000 personnes qui pourront déguster des repas concoctés par des chefs. De quoi ravir les papilles de tous, de la crèche à l'Ehpad. ■