

Merville-Franceville-Plage

Alfred-Kastler met l'Allemagne dans l'assiette

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | mercredi 24 janvier 2018

400 mots



Une équipe soudée et soucieuse du respect du développement durable. - Crédit Ouest-France

Il y a cinquante-cinq ans, De Gaulle et Adenauer signaient le traité de l'Elysée symbolisant le rapprochement franco-allemand. Quelques années plus tard, ce furent les explosions des jumelages ou appariements pour les établissements scolaires. Dans le cadre national de la semaine franco-allemande, le collège Alfred-Kastler a souhaité s'investir. Dans un premier temps, c'est un repas allemand qui a été servi lundi midi au self de l'établissement.

Décor aux couleurs allemandes

Éric Goude, chef de cuisine, assisté de Tony Gibert, son second, et de Laëtitia Dupont, servent quotidiennement environ 400 repas par jour. Le menu de lundi, a été préparé en amont afin de proposer Kartoffelsalat et Flammekueche en entrée, Wurst, spatzle et pommes rosti en plats principaux, salade, fromage et Apfelstrudel (gâteau aux pommes).

Les élèves n'ont pas boudé leur plaisir. **« C'est très bon et même délicieux, souligne Henri. D'abord, c'est toujours bon ici. »** Beau compliment à Pascale Edward, adjointe gestionnaire accompagnée de Franck Marie, principal de l'établissement. **« C'est pour nous une satisfaction, nous essayons de coller à l'actualité. Cela nous paraît important. »** Notons que le collège est jumelé avec celui d'Heringsdorf, ville allemande sur la Baltique, aux portes de la Pologne.

Depuis qu'il a pris les rênes du département de la cuisine, Éric Goude n'a eu de cesse de favoriser les circuits courts. **« Nous disposons maintenant de plusieurs fournisseurs près d'ici, nous affichons les provenances des produits pour que les élèves intègrent ce concept. Cela n'empêche pas que nous sommes très attentifs au gaspillage alimentaire. Pour cela, nous favorisons les petites quantités. Les aromates de notre jardin permettent de découvrir et d'apprécier certains légumes. »**

Et le chef ajoute : **« Nous collaborons avec les élèves en proposant des repas à thème tout au long de l'année, toutes les suggestions sont entendues. »**