

Bricquebec-en-Cotentin

## Bricquebec-en-Cotentin. Collège Marcel Grillard

### Fête du « Bien manger en Normandie »

QUOTIDIEN LA PRESSE DE LA MANCHE | samedi 2 juin 2018

453 mots



*Collégiennes et collégiens clairement heureux de ce repas festif et très attentifs aux valeurs de leur patrimoine alimentaire. - Crédit*

**LA CANTINE** du collège était jeudi le théâtre d'une action choc, sur ce thème éloquent. Oui, il s'agit pour les collégiens, qui ne se font pas prier, de déguster un menu exceptionnel concocté par la chef de cuisine Nadège Lecouflet et son équipe.

Car ce déjeuner s'inscrit dans une action menée, depuis déjà treize ans, par la chambre régionale d'agriculture de Normandie et ses partenaires, tous présents sur le site : la région Normandie (également très impliquée dans son engagement : « *Je mange normand dans mon lycée* »), les conseils départementaux et les rectorats.

L'idée de cette action ? Mobiliser les acteurs de la filière sur la thématique du « *Bien manger* » avec trois objectifs principaux : « valorisation des produits normands issus de producteurs proches, confection de menus équilibrés, sains et variés et sensibilisation des jeunes aux bonnes habitudes alimentaires » ainsi que le soulignent les responsables.

À voir les visages ravis des collégiens, nul doute que les objectifs sont atteints. « C'est absolument délicieux » s'exclame un groupe d'amis, clairement enchantés de leur repas digne d'une cuisine étoilée.

Équilibre et plaisir

Avec un carpaccio de veau accompagné de cromesquis camembert en chapelure de pomme suivi d'un paleron de boeuf préparé comme un filet entouré d'une sauce béarnaise... Sans oeuf !

Et un dessert intitulé Douceur pomme noisette digne d'une grande maison... Les élèves sont servis comme des rois et ils en ont bien conscience.

Il est loin le temps où déjeuner à la cantine s'apparentait à une punition. Ici, clairement, personne ne laisserait sa part à son voisin ! Un menu de grand chef alliant merveilleusement équilibre alimentaire et plaisir gustatif, autour de produits locaux soigneusement sélectionnés.

Un vrai challenge marqué en ce jour de fête par le fameux menu qui a valu à Nadège Lecouflet d'obtenir le premier prix lors de l'étape consistant à imaginer et réaliser sa proposition, sélectionnée par le jury en février.

Un défi relevé tous les jours par la jeune femme et son équipe dans les cuisines du collège dont les menus de qualité sont connus et appréciés de tous. Six cents repas ont ainsi été servis ce jour-là en y incluant ceux livrés à l'école primaire voisine. On le constate, une sensibilisation commençant dès le plus jeune âge destinée à transformer les écoliers en consommateurs avertis des questions liées à la nutrition par la transmission des valeurs de leur patrimoine alimentaire et culinaire régional.

Élisabeth GAVARD