

Coutances

## À Lebrun, on mangera normand grâce à la Région

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | samedi 15 septembre 2018

306 mots | -



*Les élus découvrent le nouveau self du lycée Lebrun. Au centre, David Legoupil, le chef cuisinier du lycée. - Crédit Ouest-France*

Un partenariat est né entre les acteurs de la filière agroalimentaire et la Région. L'idée ? Favoriser les circuits courts et faire des cantines, des restaurants aux mets gourmands et normands.

L'initiative

Le conseil régional souhaite valoriser la qualité et la proximité de la restauration scolaire. Un partenariat entre tous les acteurs de la filière alimentaire normande a été mis en place.

Jean-Manuel Cousin, conseiller régional, a visité, jeudi matin, le lycée Lebrun. Des travaux importants y ont été réalisés depuis trois ans et le nouveau restaurant du lycée a lui aussi été entièrement rénové. L' élu était accompagné de Jacky Bidot, président de la communauté Mer et bocage, d'Anne Harel, conseillère départementale, et de Sophie Lainé, adjointe aux affaires scolaires de Coutances.

**Une vraie tournée des popotes !**

« Depuis quelques jours, les lycéens bénéficient d'une nouvelle organisation du restaurant. Les plats principaux sont désormais élaborés à la cuisine centrale du Lycée Thomas-Pesquet (Les Sapins). Le chef, Nicolas Lemaréchal, ancien d'un restaurant étoilé, assisté de David Legoupil, a su fédérer les collaborateurs pour produire des mets de qualité », ont souligné responsables et élus. « La Région souhaite désormais que les produits normands, issus des circuits courts soient proposés sur les tables. Nous voulons que 80 % de nos produits de l'agroalimentaire soient normands d'ici 2021 », a précisé Jean-Manuel Cousin, ravi, en tant que régional de l'étape, de découvrir le lycée Lebrun aussi bien restauré, dans tous les sens du terme.

Une enveloppe de dix millions d'euros y a été consacrée par la Région.

Chaque jour, environ 1 100 repas y sont servis. Avec, bien souvent déjà, des produits normands sur les tables. De quoi savourer la cuisine d'un grand chef pour un ticket moyen... de 3 €.