

<https://www.paris-normandie.fr/id350979/article/2022-10-13/au-college-jacques-brel-de-be...>

Par Paris-Normandie

14 min read

Au collège Jacques-Brel de Beuzeville, la cantine met les petits plats dans les grands pour les élèves

La cantine du collège Jacques-Brel de Beuzeville s'évertue à proposer aux enfants des repas à base de produits locaux et bios. Dans le cadre de la Semaine du goût, elle nous a ouvert ses portes. Avec dégustation à la clé !



Publié: 13 Octobre 2022 à 18h53 Temps de lecture: 2 min

Du 10 au 16 octobre 2022, c'est la Semaine du goût partout en France. Le Département de l'Eure organisait jeudi 13 octobre 2022 une visite de la cantine au collège Jacques-Brel de Beuzeville, où le bio, le local et le fait-maison sont particulièrement à l'honneur : « *On utilise beaucoup de produits bios et Label rouge* », explique Patrice Courtois, le chef cuisinier de l'établissement passé notamment par l'hôtel 5 étoiles Le Normandy, à Deauville. « *Il n'y a aucune viande de l'Union européenne. On travaille du normand et du français. Tous nos légumes sont bios.* »

Soupe à volonté

Nicolas Legros, gestionnaire de la restauration du collège, met en avant d'autres initiatives : « *Il y a des jours où on ne va proposer que des fruits en dessert. On a une*

grosse consommation ici. On a aussi une commission avec des parents, des élèves, le chef et ses équipes pour échanger sur les repas. » Grâce à cette commission, désormais, quand il y a du potage à la cantine, c'est en libre-service et à volonté.

Pour le chef de cuisine, convaincre les enfants est également un travail quotidien : *« En permanence, on essaie de leur faire goûter. Et ça ne s'arrête jamais puisque chaque année, on a des nouveaux sixièmes. »* La cantine propose deux fois par semaine une alternative végétarienne : *« Nous les préparons nous-mêmes, détaille le chef. Par exemple, ils aiment bien les lasagnes, donc je leur en fais des végétariennes, qu'ils mangent parce que c'est sous une forme qu'ils apprécient. Il faut être malin ! »*

Mettre en avant le « fait maison »

Margaux, élève de 5e, aime particulièrement son réfectoire : *« Les personnes de la cantine sont aimables et nous incitent à manger. Ils nous expliquent comment ils préparent. J'ai goûté le chili con carne pour la première fois ici, c'est super bon. Ce qui est bien, c'est que tout est fait maison. »* Pour le mettre en avant, le personnel de cuisine ajoute un logo en forme de maison à côté du nom de chaque aliment préparé par ses soins.

Au menu ce midi justement, des rillettes de sardines maisons en entrée, ainsi qu'une part de tarte aux pommes normandes en dessert. Entre les deux, un cabillaud au beurre parfumé à l'estragon, accompagné de haricots verts et de brocolis, et un yaourt à la vanille de la ferme de Germare, dans l'Eure. Un repas complet et vraiment bon, à la hauteur des espérances.

Lire aussi

[Dans l'Eure, la commune de Bourg-Achard défend son commerce de proximité](#)

[Menacé sur les réseaux sociaux, le maire de Boisse-le-Châtel porte plainte : « il fallait dire stop »](#)

[EN IMAGES. Marc Amourette remporte le 30e rallye des Boucles de Seine à Pont-Audemer](#)