

Giverny : des collégiens apprennent à consommer local avec le chef Benjamin Revel

La Maison de l'Europe de l'Eure avait convié des collégiens à rencontrer le chef de La Musardière, à Giverny (Eure), pour découvrir une cuisine responsable en circuit court.



Une dizaine de collégiens ont investis le restaurant La Musardière à Giverny (Eure). Ils étaient invités par la Maison de l'Europe de l'Eure, dans le cadre d'un projet pour apprendre à consommer local. Benjamin Revel, le chef du restaurant, a proposé un quiz culinaire aux élèves.

Apprendre aux collégiens à cuisiner douze recettes européennes en étant « responsable, zéro déchet, circuit court, bio », tel est le défi lancé par la Maison de l'Europe de l'Eure avec le projet « Sur la route des saveurs européennes », soutenu par le Département de l'Eure.

Pendant quelques jours, ils ont convié des élèves de plusieurs établissements à des ateliers culinaires et des rencontres avec différents professionnels. Vendredi 7 avril 2023, ils ont investi La Musardière, un hôtel-restaurant tenu par Benjamin Revel et Susie Lefort, à Giverny (Eure).

Réduire ses déchets

Engagé pour une consommation locale et une cuisine qui limite les déchets au maximum, le chef Benjamin Revel a consacré une partie de sa matinée aux élèves. Ce dernier leur a fait faire le tour de l'établissement, pour montrer ce que les équipes mettent en place pour lutter concrètement contre le gaspillage.

Rencontre d'abord avec les poules, qui se nourrissent des déchets alimentaires.

« Les poules mangent ce qu'on jetterait normalement dans la poubelle noire et qui serait incinéré. » Benjamin Revel, chef de La Musardière.

Ce poulailler, c'est finalement le symbole de la démarche environnementale du restaurant.



Les poules mangent une partie des déchets alimentaire à La Musardière.

À cela s'ajoutent les bacs à compost qui permettent de donner une seconde vie à une partie des déchets alimentaires.

« Notre but avec ce projet c'est d'avoir une action liée à l'écologie et au développement durable, en lien avec la stratégie de l'Union européenne, d'être neutre en carbone d'ici 2050. La Musardière s'inscrit pleinement dans cette démarche », a expliqué Mikayil Tokdemir, directeur de la Maison de l'Eure.

Découverte des aliments locaux

Les collégiens ont aussi découvert les coulisses d'une cuisine de restaurant.

Soucieux de leur transmettre des connaissances, Benjamin Revel avait concocté à l'adresse des collégiens un petit quiz spécial consommation locale pour compléter la visite. Dans une assiette trônent deux drôles de légumes. « Vous savez ce que c'est ? », interroge Benjamin Revel. Bonne réponse du côté des jeunes : « Des champignons ! »



Les collégiens ont visité La Musardière dans son ensemble : du restaurant aux extérieurs, avec le poulailler et les bacs à compost.

Mais ils n'ont pas découvert n'importe quel champignon : la crinière de lion n'est produite que par deux maraîchers en France. « Et j'ai de la chance d'en avoir un près de chez moi, à Louviers », souligne le chef.

Place ensuite au fenouil, vite démasqué par une élève : « J'en donne tous les jours à mon lapin ! »

En présentant des asperges, Benjamin Revel a également parlé de la saisonnalité des fruits et légumes. « C'est très important de savoir que les fruits et légumes ont une saison. Je prends souvent l'exemple des tomates : ce n'est pas normal d'en trouver toute l'année. En Normandie, on en trouve à partir de juin ou juillet, et jusqu'en décembre maximum », développe le chef cuisinier.

<https://panorapresse.ouest-france.fr/dossiers/21402/article/3e0c5e00-d9bc-11ed-93cd-000003828c6e>. La Pannacotta salée du chef Benjamin Revel

Dernière question pour vérifier si les adolescents ont bien suivi la visite : à quoi sert le compost ? « À transformer les déchets verts en terreau et réduire la quantité de déchets », répondent-ils.

Mission accomplie pour Benjamin Revel, le message est passé auprès des jeunes et il s'en réjouit. « Je suis agréablement surpris de votre participation ! Ce n'était pas des questions faciles. Donc si l'un d'entre vous cherche du travail... », plaisante-t-il à la fin de son atelier.

Les élèves sont ressortis tout aussi satisfaits de cette expérience.

« Je connaissais le compost mais pas tout le processus autour ! On a appris des choses. » Anaïs, collégienne de 5e à Pacy-sur-Eure.

« Je ne savais pas que les poules mangeaient des déchets », avoue Rita, élève à Évreux.

« On a appris des choses »

Lisa et Ilouna, collégiennes de Pacy-sur-Eure, ont apprécié de découvrir les coulisses d'une vraie cuisine de restaurant. Sentiment partagé par Morgan, un élève d'Évreux : « C'était drôle de les voir cuisiner ! »

À l'issue du projet, un livret de douze recettes européennes, en clin d'œil aux douze étoiles du drapeau européen, sera rédigé et distribué dans les collèges eurois. Une exposition de photographies culinaires sera également réalisée à l'hôtel du Département.