

Education alimentaire : Le collège Carnot d'Auch à l'heure des chefs avec "Auch, le Goût !"



Education alimentaire : Le collège Carnot d'Auch à l'heure des chefs avec "Auch, le Goût !"

Dans le cadre du festival "Auch, le Goût !", le collège Carnot à Auch et son principal Jean-François Caillieux, ont accueilli une opération culinaire originale destinée à sensibiliser les collégiens à la gastronomie locale et aux produits de qualité. Le jeudi 16 avril, à l'occasion du service de restauration de midi, les élèves ont pu découvrir et déguster un menu d'exception imaginé par trois chefs issus de la restauration privée : Nicolas Lormeau, chef de cuisine à L'Esberit à Bizanos et ancien élève du lycée Pardailhan, Christelle Ginestet, cheffe traiteur et ancienne élève du CFA de Pavie et Rémi Touja, chef pâtissier à Carcassonne et champion de France du dessert.

Une initiative qui s'inscrit pleinement dans la démarche d'éducation au goût portée par le Conseil départemental du Gers dans ses collèges.

Particularité de cette opération : les trois professionnels, ont officié dans les cuisines du chef du collège Carnot, Didier Esser, pour partager leur savoir-faire, échanger avec les élèves et valoriser leur métier. Une rencontre directe entre jeunes convives et chefs, favorisant la transmission et l'éveil des sens.

Le menu, spécialement conçu pour l'événement, mettait à l'honneur des produits de saison et du terroir gersois, avec :

Un flan aux légumes, truite fumée et chantilly agrumes-aneth,

Un poulet rôti aux agrumes accompagné d'une purée d'asperges et de blinis de pomme de terre à l'ail noir,

Une panacotta au miel gersois, streusel amande et fraise fraîche

Ces recettes ont été élaborées par des chefs aux parcours reconnus, dont certains sont issus de formations locales, illustrant la richesse des filières gastronomiques du territoire.

En associant chefs, établissements scolaires et acteurs locaux, "L'école du goût" propose une expérience concrète et conviviale, où la gastronomie devient un outil pédagogique à part entière.

Le mot de Jérôme Samalens, Vice-Président du Conseil départemental en charge de l'Education

« À travers cette action, le Conseil départemental réaffirme son engagement pour une restauration scolaire de qualité, ancrée dans les circuits courts et la valorisation des produits locaux. L'opération participe également à l'éducation alimentaire des jeunes, en les sensibilisant à l'équilibre nutritionnel, à la saisonnalité et à la diversité des saveurs ».