

C'est toujours mieux avec du goût

C'était la semaine nationale du goût un peu partout en France et dans de nombreux établissements scolaires qui ont proposé des animations et des menus spécifiques pour l'occasion.

C'était par exemple le cas ce lundi du côté du lycée Pierre-Gilles de Gennes où le chef de cuisine Isabelle Membre et son équipe avaient décidé de faire la part belle au fromage à travers une sélection du producteur et affineur Haxaire, rencontré trois semaines plus tôt lors d'un salon sur les produits locaux qui se tenait en Alsace. Une rencontre qui a manifestement inspiré Isabelle Membre puisqu'elle a proposé aux représentants de la maison de venir à la rencontre des élèves du lycée gérômois à l'heure du déjeuner.

Le choix des fromages s'est bien entendu effectué dans l'esprit de découverte cher à la semaine du goût. Ainsi, sur le plateau, on retrouvait une tome affinée au pinot gris, un munster parce qu'il faut bien "un classique" du terroir régional, une tome à l'ail des ours et enfin un fromage frais à la fleur de sureau.

Autant dire que les élèves ont apprécié, mais pas que... L'équipe pédagogique s'est elle aussi régalée. et ce n'est que le début car des menus spécifiques ont été mis au point pour la suite de la semaine, ayant pour objectif de faire découvrir aux élèves des produits locaux un peu atypiques et d'autres aux saveurs originales. Au revoir le lard et les patates ou les saucisses et les lentilles, welcome le caviar d'aubergines, le poulet au citron confit et au gingembre ainsi que les moules coco-curry !



La Maison Haxaire avait répondu à l'invitation du chef de cuisine de l'établissement Isabelle Membre afin de faire goûter quelques fromages un peu spéciaux aux élèves.