

Scolarest & Philippe Mille régalent plus de 760 enfants avec un menu gastronomique

Grâce au concept « Cuisine & Prestige »*, Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement, et le chef Philippe Mille, ont co-signé l'intégralité d'un menu de prestige. Le 25 mars 2022, 760 jeunes convives du groupement scolaire Notre Dame Perrier à Chalons en Champagne ont pu bénéficier d'un menu gastronomique, et ont rencontré le Chef doublement étoilé qui était sur place.



Chef cuisinier français né au Mans, Philippe Mille est actuellement à la tête des cuisines du restaurant gastronomique doublement étoilé Le Parc et de la brasserie Le Jardin du Domaine Les Crayères à Reims. Petit-fils de paysans, le chef du restaurant deux-étoiles du domaine les Crayères est un amoureux du terroir et des échanges avec les producteurs et artisans locaux.

Le goût de l'excellence

L'initiative « Cuisine & Prestige » allie la gourmandise d'une cuisine raffinée et l'éducation au goût. Sortir des habitudes, créer des rendez-vous inédits permet ainsi de sensibiliser efficacement les jeunes à la gastronomie.

Si l'opération s'adresse avant tout aux élèves, elle permet aussi aux équipes de cuisine d'apprendre de nouvelles techniques et aux chefs de partager savoir-faire et expériences. L'élaboration de ce menu de prestige a été imaginé par le Chef Philippe Mille et Jessy Rossit* Chef Scolarest, officiant au sein de l'établissement scolaire Notre Dame Perrier, en collaboration avec Fabien Cosyns chef gérant de St Jean Baptiste de la salle à REIMS qui est pilote de l'opération.

Un menu aux saveurs pleines de surprises

Le « menu gastronomique » a été servi le 25 mars aux 760 jeunes gourmets de l'établissement scolaire Notre Dame Perrier, de la maternelle au collège.

- Entrées -

Liégeois de carottes
ou
Mosaïque d'œufs façon Mimosa

- Plats -

Ballotine de volaille farcie au Chaource, sauce champignons
ou
Saumon en croûte d'herbes
Accompagné d'un gratin de légumes de saison

- Desserts -

Tartelette chocolat caramel
ou
Caviar aux fruits exotiques

Honorés de la présence du Chef, les convives n'ont pas manqué de transmettre leurs remarques au Chef ; Arhtur a trouvé « le repas délicieux », Nina a « découvert de nouvelles saveurs » et Lucie a aimé « les œufs mosaïque, c'était rigolo et bon »

Cette nouvelle opération « Cuisine & Prestige » a rencontré un succès unanime auprès des jeunes gastronomes. Côté cuisine, les équipes Scolarest, passionnées par leur métier et l'envie de faire découvrir de nouvelles saveurs à leurs convives, ont vécu un moment privilégié et convivial, extrêmement valorisant. Et les conseils du Chef Philippe Mille n'ont fait qu'accroître leur enthousiasme.

**Cuisine & Prestige : Cuisine & Prestige permet aux jeunes convives de déguster un plat ou repas d'exception préparé par un grand Chef étoilé au sein même du restaurant scolaire. En privilégiant la proximité régionale, Cuisine & Prestige associe plaisir de la table et pédagogie. Véritable projet éducatif, Scolarest éveille les enfants et adolescents au goût en travaillant sur les associations de saveurs. Avec ce concept, Scolarest souhaite également rendre accessible la gastronomie française, classée depuis 2010 au patrimoine mondial de l'Unesco, tout en valorisant les différents terroirs locaux.*

À **propos de Scolarest** : Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales, est une marque de Compass Group France, leader de la restauration sous contrat. Scolarest propose une restauration responsable et savoureuse, pour une nouvelle génération équilibrée. Plus avertis, les jeunes d'aujourd'hui accordent une place de choix à l'alimentation ainsi qu'à leur environnement. Ils repensent aussi leur place dans la société, ils cherchent à lui donner un sens. L'assiette, simple concentré d'énergie, c'était hier. A présent, Scolarest cuisine des assiettes engagées, pour les plus de 500 restaurants scolaires qu'elle sert chaque jour, soit plus de 49 millions de repas par an en France..
<http://www.scolarest.fr/restauration/scolaire>

A propos de Notre Dame Perrier : Au cœur de la ville de Châlons-en-Champagne, Notre Dame Perrier accueille les élèves de la maternelle à la 3^{ème}. Etablissement diocésain accueillant 1300 élèves qui est inscrit dans un projet éducatif avec des valeurs humaines et évangéliques. Tous les membres de la communauté éducative ont à cœur de mettre tout en œuvre pour créer un climat de respect mutuel, d'entraide et de confiance.
