

« Cuisine & Prestige » : place aux étoiles avec Scolarest !

Avec « Cuisine & Prestige », Scolarest s'associe avec des Chefs étoilés de renom pour co-signer un menu, un plat ou un dessert gastronomique. Cette initiative, aussi gourmande que pédagogique, privilégie une cuisine authentique et responsable.

Un Meilleur Ouvrier de France avec Scolarest

Scolarest s'est donc associé au Chef étoilé Philippe Mille pour leur proposer un menu gastronomique. Pour relever le défi, les équipes de restauration scolaire et Philippe Mille ont travaillé main dans la main pour partager leurs connaissances.

Originaire de la Sarthe, Philippe Mille passe ses week-ends et ses vacances à la ferme chez son oncle et sa grand-mère, agriculteurs. C'est ici qu'il a eu la chance de cultiver et de goûter les produits issus de leurs terres. Attaché aux beaux produits, sa cuisine se résume ainsi : plaisir, générosité, gourmandise, souvenirs d'enfance, respect des produits, des saisons. Le Chef prône une cuisine qui va à l'essentiel, un parti-pris partagé avec Scolarest.

Menu

Gaspacho de tomates, chantilly au basilic
ou Saumon aux graines de sésame, salade d'herbes

Millefeuille de volaille sauce aux champignons
ou Cabillaud confit dans sa marinade, mayonnaise parfumée au curry
Croquettes de pommes de terre et carottes

Tarte aux fraises Tagada®, gelée de fraises fraîches
ou Jeu de textures de chocolat et éclats de friandises

Les Chefs Scolarest Jessy Rossit et Fabien Cosyns & Philippe Mille ont travaillé main dans la main pour signer un menu de haute de volée. Une complémentarité et un esprit d'équipe qui ont invité les Chefs à vivre un moment suspendu et riche de sens.

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>

Cuisine & Prestige : Cuisine & Prestige permet aux jeunes convives de déguster dans leur restaurant scolaire, un repas d'exception préparé par l'équipe Scolarest en collaboration avec un Chef étoilé. En privilégiant la proximité régionale, Cuisine & Prestige associe plaisir de la table et pédagogie.

Véritable projet éducatif et gustatif, Scolarest éveille les enfants et adolescents au goût en travaillant sur les associations de saveurs. Un concept qui rend accessible la gastronomie française tout en valorisant les terroirs.