

Avec Cuisine & Prestige, la gastronomie de Yannick Alléno s'invite dans les écoles partenaires de Scolarest

Après le succès des premières éditions, Scolarest a proposé aux élèves de 10 établissements scolaires de la ville du Chesnay (78) de vivre une expérience hautement gastronomique ! Le 11 juin, près de 1 800 convives ont dégusté un menu d'exception, co-signé avec Yannick Alléno, chef triplement étoilé.

Et pour aller encore plus loin, les équipes ont décidé de cuisiner ce menu Cuisine & Prestige dans 7 communes partenaires en Île-de-France. Au total plus de 10 000 enfants ont profité de ce déjeuner extraordinaire.

Une action hors du commun

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 la proximité régionale où les recettes étoilées mettent à l'honneur les produits ou spécificités locales.

Avec ce concept, Scolarest souhaite également rendre accessible la gastronomie française, classée depuis 2010 au patrimoine mondial de l'Unesco. « Chez Scolarest, nous sommes conscients de l'importance d'éveiller les enfants aux goûts. « Cuisine & Prestige » est l'une des actions mises en place dans les établissements pour réussir ce défi. En effet, grâce à la présence d'un Chef étoilé, les jeunes sont particulièrement attentifs à la découverte de recettes et saveurs inédites » précise Diane Roussot, Directrice marketing Scolarest.

Un partenariat de prestige

Scolarest s'est donc associé au Chef Yannick Alléno, chef triplement étoilé pour leur proposer un menu gastronomique.

Pour relever le défi, les équipes de restauration scolaire et Yannick Alléno ont travaillé main dans la main pour partager leurs savoir-faire. Cette initiative a été l'occasion pour l'équipe de cuisine d'utiliser des techniques culinaires différentes et de découvrir des mélanges de saveurs innovantes.

« Après la période que nous venons de traverser il est important de prendre le temps de se retrouver, de rééduquer les palais, d'instruire et de faire découvrir de nouveaux goûts. Je suis très heureux de participer aujourd'hui à cette opération avec Scolarest et de venir à la rencontre de ces enfants. » - Yannick Alléno.

Menu

Soupe froide de petits pois, blanc manger au caramel d'orange

Filet de poulet mayonnaise de persil, pommes de terre grenailles aux aromates

Tarte au chocolat et caramel au beurre salé

Avec un menu faisant la part belle aux produits de qualité, Scolarest a proposé des filets de poulets issus de la Nouvelle Agriculture, avec Terrena – coopérative de 22 000 agriculteurs, créateur de cette nouvelle démarche.

« *Proposer une alimentation plus saine, plus qualitative et plus durable à nos convives est l'une de nos principales préoccupations, tout en respectant le bien-être animal et la préservation de l'environnement* » explique Diane Roussot.

Ainsi, saveurs originales, jeu des textures et dressage élégant ont suscité l'intérêt et l'appétit des enfants. Durant la dégustation, le Chef Yannick Alléno s'est rendu à la rencontre des jeunes convives sur 2 établissements pour recueillir leurs impressions sur cette initiation culinaire.

- Ecole Élémentaire Georges Guynemer, 11 rue du hameau - 78150 Le Chesnay Rocquencourt
- Ecole Maternelle Maryse Bastié et Hélène Boucher, 3 rue du Hameau – 78150 Le Chesnay Rocquencourt

Ce moment a permis aux enfants de poser quelques questions au Chef qui a alors expliqué son travail et toute la recherche nécessaire pour arriver à associer des saveurs différentes dans un parfait équilibre.

Les 10 000 convives des 7 communes* (près de 70 écoles au total) ont également particulièrement apprécié ce déjeuner placé sous le signe de la gastronomie. Une expérience culinaire qui a ravi les palais exigeants des enfants.

**Communes concernées : Plaisir, Saint-Michel-sur-Orge, Quincy-sous-Sénart, Arpajon, Villebon-sur-Yvette, Longjumeau, Le Chesnay - Rocquencourt*

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.