

Isère

Quand le chef étoilé Patrick Henriroux prépare le menu de la cantine !

Auréliane Mullot Mamczak -



Pour terminer le repas, le chef proposait des fraises bios accompagnées d'un coulis de fraise, une boule de glace vanille et une crème fouettée maison avec des amandes grillées. Photo Le DL /Jean-Baptiste Bornier

C'est un menu un peu spécial qu'ont pu déguster les écoliers ce mardi 28 mai, lors de leur pause méridienne. Au milieu de l'équipe habituelle, en cuisine, le chef [Patrick Henriroux](#) officiait.

Parrain du plan de référence alimentaire établi par la municipalité de Reventin-Vaugris, le chef du restaurant La Pyramide, à Vienne, avait concocté un menu 100 % végétal pour les élèves. « En entrée, on a un velouté de petits pois, avec un œuf et du riz croustillant, en plat principal, des lasagnes végétariennes en en dessert, des fraises Melba », présente-t-il, en plein dressage des assiettes.

Pas de temps à perdre, 200 couverts ont été préparés pour cette journée. La majorité terminera sur les tables du restaurant scolaire de la commune. L'autre partie sera livrée aux personnes âgées. Un défi, car le cahier des charges est strict. « 72 % des produits sont biosourcés, détaille Patrick

Henriroux. Et il faut également respecter le coût de revient du repas, pour rester dans le prix payé par les parents. »

Un ensemble de paramètres qui vont être affinés au fur et à mesure de l'évolution du plan. « C'est une façon d'éduquer au bien-manger », résume Édith Ruchon, maire.

Et à en juger par les applaudissements, les écoliers ont plus qu'apprécié leur déjeuner.