

En images

Ces écoliers ont dégusté le menu étoilé du chef isérois Patrick Henriroux !

Jean-Baptiste Bornier -



01 / 13

Plusieurs heures de préparations ont été nécessaires pour confectionner le repas. Photo Le DL/Jean-Baptiste Bornier



02 / 13

« C'est mon jour de repos aujourd'hui mais ça fait tellement plaisir de voir le sourire des enfants, c'est très agréable ce genre d'opération », explique le chef. Photo Le DL/Jean-Baptiste Bornier



03 / 13

Le chef a même pensé à faire un thé à la bergamote en accompagnement pour les enfants. Photo Le DL/Jean-Baptiste Bornier



04 / 13

Pour l'entrée, velouté de petits pois avec un blanc d'oeuf soufflé et du riz croustillant. Photo Le DL/Jean-Baptiste Bornier



05 / 13

En plat de résistance : des lasagnes végétales avec quelques légumes provenant du potager personnel du chef ! Photo Le DL/Jean-Baptiste Bornier



06 / 13

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



07 / 13

Chaque assiette est préparée avec soin par l'équipe en cuisine. Photo Le DL/Jean-Baptiste Bornier



08 / 13

Marianne (à droite) et Pascale de l'équipe de restauration ont apprécié travailler avec le chef. Photo Le DL/Jean-Baptiste Bornier



09 / 13

Une fois en salle le verdict est sans appel : les enfants ont adoré. Photo Le DL/Jean-Baptiste Bornier



10 / 13

Un des objectifs était de réaliser un menu équilibré et végétal, mission réussie et bien sûr une petite touche de douceur pour les enfants. Photo Le DL/Jean-Baptiste Bornier



11 / 13

Les élèves ont tellement apprécié le repas qu'ils ont souhaité avoir un autographe de Patrick Henriroux. Photo Le DL/Jean-Baptiste Bornier



12 / 13

Très peu d'assiettes sont revenues en cuisine avec des restes. Photo Le DL/Jean-Baptiste Bornier



13 / 13

Patrick Henriroux a pris quelques minutes pour réaliser près de 150 autographes pour les enfants. Photo Le DL/Jean-Baptiste Bornier

Il y avait de l'animation du côté de la cuisine centrale de Reventin-Vaugris ce mardi midi. La raison ? Le Chef, doublement étoilé, Patrick Henriroux est venu réaliser un menu spécifiquement pour les écoliers mais également les anciens de la commune. Une opération mise en place dans le cadre du plan alimentaire de référence de Reventin-Vaugris. Le but : tenter de proposer une alimentation saine et durable aux enfants. Découverte en images.