

# OUVRIR



Le journal de la conserve en Restauration Hors Domicile

N° 16 - 2<sup>ème</sup> SEMESTRE 2005



**Lycée.  
RESTAURER  
LE PLAISIR  
DE MANGER.**

## le point de vue de :

Jean-Marc Cazaudumec, Intendant

« les produits appertisés sont faciles à mettre en œuvre, à portionner et à stocker... »



Patrice Dumont, Chef Cuisinier

« Nous faisons en sorte que les élèves mangent mieux...qu'ils aient envie de goûter à tout... »

# QU'Y A-T-IL À MANGER AUJOURD'HUI?

*Il y a plusieurs entrées froides et chaudes, plusieurs plats différents, le plaisir de choisir et de savourer comme au restaurant.*

*Restaurant et non pas cantine.*

*Ancien restaurateur, le Chef Patrice Dumont tient à faire cette distinction au bénéfice des élèves du Lycée Charlotte Perrial de Genech (59), un établissement dédié à l'enseignement des secondes, premières et terminales ainsi qu'à l'enseignement des métiers du bois et de l'artisanat. Intendant du lycée, Jean-Marc Cazaudumec partage avec lui la volonté de développer chez les adolescents le goût d'une alimentation saine et diversifiée.*

*Acquérir un équilibre nutritionnel, découvrir de nouvelles saveurs, favoriser la sécurité alimentaire : c'est dans une véritable démarche éducative qu'ils se sont engagés.*

*L'importance accordée au Programme National Nutrition Santé (PNNS), l'utilisation des produits appertisés et l'introduction de produits bio dans les menus témoignent de cette volonté d'équilibre et de sécurité alimentaire.*

*Pour la mettre en pratique, le Chef Patrice Dumont est assisté en cuisine par une équipe de 8 personnes qui préparent chaque jour plus de 800 repas.*

## Appertisé, diversité.



Consultés sur l'utilisation des produits appertisés au Lycée Perrial, Jean-Marc Cazaudumec et Patrice Dumont répondent sans équivoque et mettent en avant leurs qualités de sécurité, de praticité, de nutrition et de saveur.

Ils sont servis plusieurs fois par semaine et deux légumes sont proposés à chaque service comme le précise le Chef Patrice Dumont.

Jean-Marc Cazaudumec souligne l'intérêt de la rapidité de leur mise en œuvre et de leur facilité de stockage.

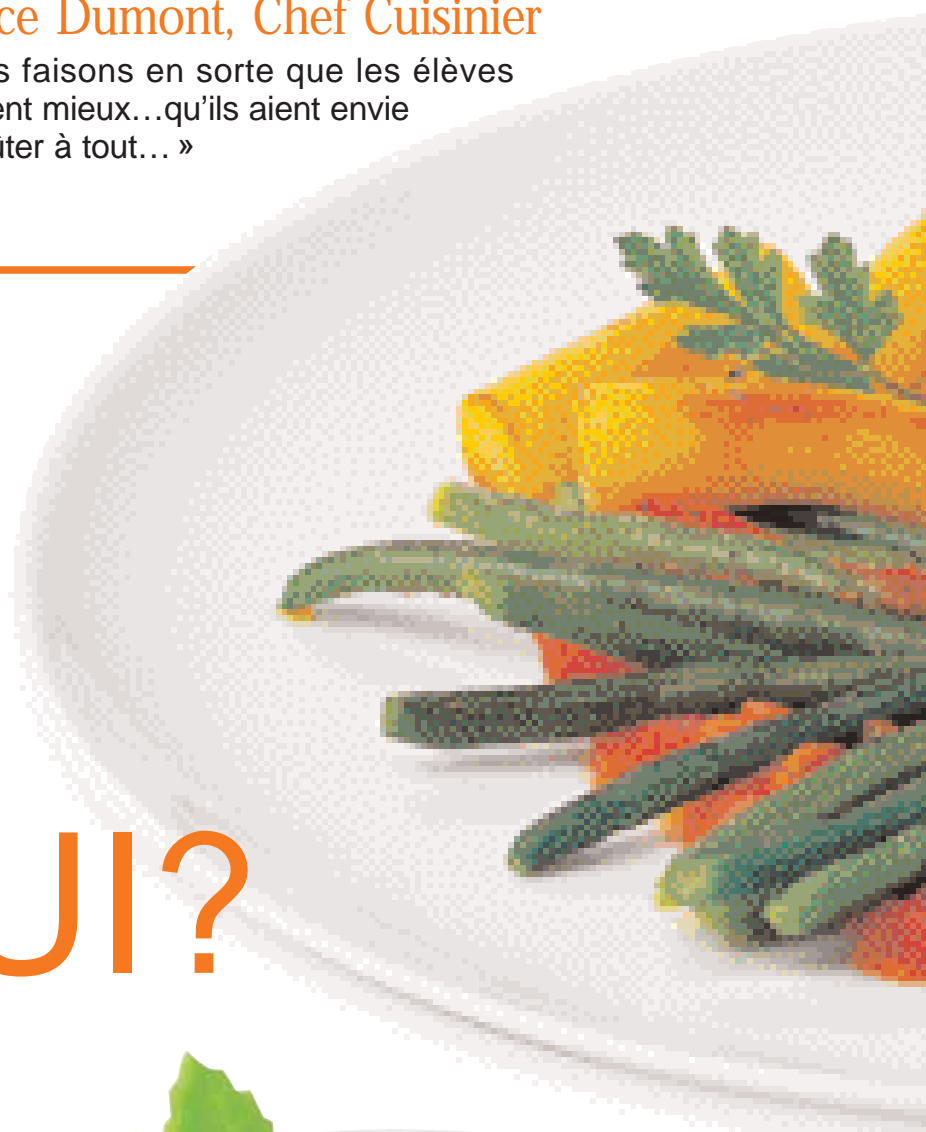
Quant aux produits utilisés, ils constituent une liste qui surprend par sa diversité! Les poissons sont représentés par le thon, les sardines, les maquereaux, les quenelles de brochet... Les légumes sont en nombre avec les poireaux, les

petits pois, les haricots verts, les légumes couscous, le maïs, les pois chiches, les asperges, les haricots blancs, les lentilles... Les plats cuisinés sont également bien présents avec le taboulé, les ravioli, la ratatouille, les garnitures pizza, les garnitures bouchées, les salades composées... Les salades de fruits et tous les fruits au sirop sont enfin utilisés pour les desserts.

## Le raffinement, tout simplement.



Patrice Dumont souhaite que « les cantines deviennent des restaurants à part entière ». Pour cela, il n'oublie pas qu'il a été intronisé il y a quatre ans disciple d'Auguste Escoffier, ni tout le savoir-faire acquis auprès de Chefs tels que Bernard Loiseau...





## Zoom sur les valeurs sûres

Proposées par le Chef Patrice Dumont, ces 3 recettes à base de produits appertisés sont particulièrement adaptées aux exigences de la restauration collective sur les plans gastronomique, nutritionnel et économique.

### • Cuisses de poulet à l'américaine – fricassée de haricots verts et salsifis à la provençale – riz madras.

Ce plat est très satisfaisant pour l'équilibre nutritionnel. En effet, il constitue un bon apport de protéines, constituants principaux de nos muscles ; de glucides complexes qui sont le carburant indispensable de nos cellules ; de fibres qui agissent favorablement sur notre transit intestinal, d'antioxydants et de vitamines B pour protéger l'organisme des radicaux libres responsables du vieillissement et assurer son bon fonctionnement. Ce plat apporte peu de lipides, qui, provenant de l'huile d'olive et des olives, ont une bonne qualité nutritionnelle.

### • Pêche au thon mayonnaise

Le thon est une source importante d'acides gras essentiels oméga 3. Les vertus pour le cœur de ces matières grasses pas comme les autres ne sont plus à démontrer. Ce plat constitue également un apport notable de glucides, de fibres et d'antioxydants en quantités équilibrées pour apporter de l'énergie aux cellules et protéger l'organisme des radicaux libres responsables du vieillissement.

### • Croustade de poire et crème au Grand Marnier

Ce dessert apporte des glucides simples de bonne qualité nutritionnelle ainsi que des fibres et des vitamines indispensables au bon fonctionnement de notre organisme.



• Croustade de poire et crème au Grand Marnier : poires appertisées nappées d'abricot sur un feuilletage garni de crème pâtissière et crème chocolat.

## Du bien-manger au bien-être.

Sa créativité est manifeste dans les trois recettes proposées. Originales et savoureuses, elles intègrent toutes des appertisés.

• **Pêche au thon mayonnaise** : pêches, thon et pointes d'asperges appertisés.

• **Cuisses de poulet à l'américaine, fricassée de haricots verts et salsifis à la provençale au riz madras.**

Produits appertisés : sauce, ananas brisé, pommes, haricots verts, salsifis fin coupés, tomates concassées. Autres : cuisses de poulet, queues d'écrevisses ou crevettes et olives vertes dénoyautées.



Peu caloriques, riches en fibres et en minéraux, les fruits et légumes ont un rôle important dans la prévention de l'obésité et du diabète ainsi que dans la protection contre les maladies cardiovasculaires.

Pour toutes ces bonnes raisons, deux des recommandations du PNNS préconisent de consommer du poisson 2 fois par semaine au moins et 5 fruits et légumes par jour, crus ou cuits et sous toutes les formes. Pour réaliser cet objectif, les produits appertisés sont d'une grande utilité. Patrice Dumont n'ignore pas les recommandations du PNNS. Éducateur autant que cuisinier, il s'emploie à les faire entrer dans les habitudes alimentaires des lycéens dont il a la charge.



# L'ACTUALITE de l'appertisé

## LES ÉCOLES HÔTELIÈRES À L'HONNEUR

### CONCOURS DES JEUNES TOQUES DE L'APPERTISÉ

#### HOMMAGE AUX IDÉES.

Trois heures pour réaliser un plat avec 70% de produits appertisés sur le thème « Équilibre et Créativité » : tel est le défi relevé le 5 avril 2005 par les 6 finalistes du Concours des Jeunes Toques de l'Appertisé.



Les lauréats

Élèves des lycées de Tain l'Hermitage à Grenoble, Raymond Mondon à Metz et Darche à Longwy, ils ont été accueillis par le lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse représenté par le chef de travaux Jean-Luc Danjou, Meilleur Ouvrier de France et membre du jury.

Les créations qui les ont conduits jusqu'ici ? Des contrastes savoureux, des audaces gourmandes, des hommages à la Provence, à la mer et au terroir...

Pour les départager, il aura fallu tout le discernement d'un jury talentueux placé sous le haut patronage de l'Inspecteur Général Christian Petitcolas et présidé par Dominique Toulousy, restaurateur aux « Jardins de l'Opéra » à Toulouse, Maître Cuisinier de France et Meilleur Ouvrier de France 94.

À l'issue de la délibération, 2 prix ont été décernés.

• **Premier prix** : Bastien Girard, du Lycée de Tain l'Hermitage à Grenoble pour son « Crumble au confit de canard et au pain d'épices, Sauce aux bigarreaux » ; il gagne un dîner pour 2 personnes dans un restaurant gastronomique « Maître Cuisinier de France » et une mallette de couteaux de cuisine. Valeur : 750€.

• **Second prix** : Alexandre Dias, du LPR de Darche à Longwy pour son « Aumonière de maquereaux au vin blanc » ; il gagne une mallette de couteaux de cuisine. Valeur : 500€.



Les finalistes et les membres du jury

## PORTE OUVERTE À LA GAGNANTE



Chef de cuisine au lycée Émile Zola d'Aix-en-Provence, Lisette Munuera a eu la bonne idée de participer à la Journée Porte Ouverte de la société Doumenge PROàPRO le 23 juin dernier.

Résultat : elle fait gagner à son lycée un compacteur de boîtes métalliques tandis qu'elle gagne un repas gastronomique pour 2 personnes au « Clos de la Violette ».

Tout laisse penser qu'elle y invitera son mari car celui-ci rêvait précisément de se rendre un jour dans ce restaurant d'Aix-en-Provence cité par le guide des Maîtres Cuisiniers de France. Dans l'environnement d'un grand parc, on y goûte la cuisine méditerranéenne, expressive et raffinée, du Chef Jean-Marc Banzo.

• Gagnant des Portes Ouvertes de la société Dutrieux à Reims (16 et 17 mars) : Patrice Dumont, Chef cuisinier du Lycée Charlotte Perrial de Genech (59).

• Prochaine Porte Ouverte le 19 octobre 2005 à l'occasion des 20 ans de Cercle Vert, à Paris.



## LES MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE, UNE INSTITUTION.

Régulièrement, les produits appertisés font confiance aux Maîtres Cuisiniers de France pour récompenser leurs lauréats. Cette confiance est justifiée par la qualité de prestation des membres de cette association qui compte plus de 250 adhérents : Grands Chefs, Meilleurs Ouvriers de France, Lauréats de concours culinaires.



Directeur de Publication : Vincenzo BOCCA  
Rédacteur en Chef : Marie-Luce GRIMAUULT  
Conception Graphique : Claude Huault Design

UNION INTERPROFESSIONNELLE POUR LA PROMOTION DES INDUSTRIES DE LA CONSERVE APPERTISÉE

ISSN 1292-7368

## BULLETIN D'ABONNEMENT

Nom ..... Prénom .....  
Tél. .... Profession .....  
Société ou Etablissement .....  
Adresse .....  
Code Postal ..... Ville .....

A découper ou à photocopier (pour ne pas abîmer votre journal) et à retourner à l'UPPIA  
44 rue d'Alésia - 75682 PARIS Cedex 14

OUI, je souhaite recevoir gratuitement chaque parution d' "OUVRIR"

Merci de cocher ci-dessous le secteur d'activité dans lequel vous travaillez :

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Enseignement   | <input type="checkbox"/> Restauration d'Entreprise |
| <input type="checkbox"/> Santé          | <input type="checkbox"/> Loisirs - Vacances        |
| <input type="checkbox"/> Administration | <input type="checkbox"/> Armée - Justice           |
| <input type="checkbox"/> Mairies        | <input type="checkbox"/> Autres .....              |