

<http://clg-marcel-carne-vineuil.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article866>

Un chef passionné et généreux au collège

- Comité d'Education à la Santé et à la Citoyenneté (CESC) -



Date de mise en ligne : mardi 9 février 2021

Copyright © Collège Marcel Carné - Tous droits réservés

Christophe Hay met son grain de sel dans la cuisine du collège

Christophe Hay a échangé avec les 4 éco-délégués qui oeuvrent pour le tri sélectif à la demi-pension. Il leur a parlé de sa passion de la cuisine dès l'âge de 9 ans, de sa cuisine ancrée dans le terroir avec les poissons de Loire, tout en s'enrichissant de ses nombreux voyages à l'étranger. C'est avec beaucoup de générosité qu'il intervient sur son jour de repos dans les collèges, comme il l'avait fait au premier confinement dans les Ehpad.

Il explique à nos gastronomes en herbe que les papilles des jeunes sont 4 fois plus sensibles que celles des adultes, qu'il est donc nécessaire d'adapter la cuisine à cette spécificité. Il souhaite aussi partager sa passion de la cuisine avec les chefs chargés de la restauration dans les collèges, pas assez valorisés à ses yeux, et pourtant Ô combien important dans le développement du goût des jeunes.

A coup sûr, le repas de ce jour, où la salade de fruits prévue s'est agrémentée, sur les conseils de Christophe Hay d'un crumble et d'un sirop, restera gravé dans la mémoire gustative de nos jeunes élèves.