LE BERRY RÉPUBLICAIN

Un repas truffes et safran servi au restaurant d'application du lycée Jacques-Cœur de Bourges



À produits d'exception, préparation d'exception ! © Droits réservés

Publié le 31/01/2025

« Il nous tenait à cœur de marquer le coup et de sensibiliser de futurs restaurateurs à nos produits », souligne Sophie Bediou, présidente de la Fédération régionale de trufficulture.

Une saison prometteuse et un terroir unique

Valérie Chapat, professeure de restaurant, et Jean-Pierre Fernandes, professeur de cuisine, ont « tout de suite été intéressés » par cette action d'exception mariant pédagogie et gastronomie qui s'inscrit dans le cadre du label circuits courts.

Au fil de plusieurs ateliers expérimentaux, les membres des associations de trufficulteurs et de producteurs de safran ont collaboré avec les élèves pour concocter un menu aux p'tits oignons. « Nous avons aussi créé des cocktails au safran et découvert le cavage avec un trufficulteur de Fussy. Et aujourd'hui (hier, NDLR) , c'est le clou du projet », se réjouit Valérie Chapat.

De l'amuse-bouche au dessert avec, au mitan, une ballottine de volaille et sa purée truffée servies sous cloche, le déjeuner préparé pour plus d'une vingtaine de convives a sorti le grand jeu.

« Élargir le champ de nos compétences »

« C'est une belle expérience », résumait Lou qui, avec ses camarades, a accompli en cuisine un travail d'orfèvre culinaire. Côté salle, le dressage tiré au cordeau était la promesse d'un

service à la hauteur qui motivait, malgré un peu de stress, Joao et Ange, en terminale.

« C'est un beau TP (travail pratique), le plus studieux. Nous sommes ravis d'élargir le champ de nos compétences et de mettre en valeur des produits du terroir », ajoutait Jean-Pierre Fernandes. Qu'on se le dise, « au lycée, on est capable de faire des choses à la perfection ! »

(*) Huit élèves de la section seront présents sur le marché où ils feront déguster velouté aux lentilles et beurre truffé.(*) Onze élèves de terminale en cuisine, 9 au service, ainsi que 12 élèves de première, commis, au service, dont le professeur est Ludovic Marsaud.

Source :
https://www.leberry.fr/bourges-18000/actualites/truffes-et-safran-ont-mis-les-pieds-dans-le-plat_14631172/