

Creuse → L'actualité

ÉDUCATION ■ Le collège d'Auzances a célébré la semaine du goût en proposant des produits du territoire

Une mise en bouche locale et éducative

À travers un menu composé de mets et saveurs locaux préparés avec passion, le collège Jean-Beaufret d'Auzances, a ravi les papilles de nombreux élèves hier.

Alix Vermande

dlix.vermande@centre-france.com

Entrée découverte et émerveillement, les jeunes palais ont été surpris, hier, lors de la traditionnelle pause déjeuner du collège Jean-Beaufret d'Auzances.

« C'est meilleur que les produits chimiques »

Dans le cadre de la semaine du goût, les cuisiniers de l'établissement creusois ont servi aux élèves des plats composés d'ingrédients locaux, à commencer par une salade de chèvre chaud au miel qui en a séduit plus d'un. « J'ai particulièrement aimé cette entrée. Je ne mange pas souvent de chèvre chaud au miel



PLAISIR. Les collégiens de l'établissement creusois se sont délectés d'un menu composé de produits du territoire. PHOTO BRUNO BARIER

donc j'apprécie mais de toute manière c'est tous les jours bon ici », confie Théo, ravi d'apprendre que ces produits viennent

de Saint-Maurice-Près-Crocq, Gouzon et Gerzat (Puy-de-Dôme).

Cette envie de faire découvrir des mets d'ici est

incarnée par le chef David Vialaix qui régale les jeunes bouches du collège depuis 2006. L'homme

derrière les fourneaux a

également accompagné l'installation d'un tableau présent à l'entrée du restaurant scolaire et menant à l'origine de cha-

que aliment du menu.

« C'est meilleur que les produits chimiques car c'est fait par des agriculteurs du coin », rapporte Mathis, qui a aimé le sauté de porc aux pruneaux et est friand de découvertes culinaires.

De bonnes habitudes dès le plus jeune âge

Le choix de cette thématique des produits locaux relève également d'une éducation au goût continuellement présente au collège Jean-Beaufret.

« Cela fait déjà un petit moment que nous essayons de mettre en valeur les produits du territoire. On peut parfois vivre ici sans réellement savoir les produits qui sont fabriqués à côté de chez nous. Il faut leur apprendre à bien manger dès le plus jeune âge pour prendre de bonnes habitudes », confie David Vialaix, très pédagogue au moment d'évoquer la transmission culinaire.

Une fois rentrés chez eux, nul doute que ces enfants sauront raconter leurs escapades gastronomiques à leurs parents, permettant à tout le monde de s'éduquer au goût. ■