

#### Le contexte de l'innovation

Attentif aux remarques formulées par les enfants lors des visites dans les restaurants scolaires et conscient du rôle pédagogique qu'a la commune en matière d'éveil au goût, le Maire a profité du nouveau contrat de restauration collective pour imposer dans le cahier des charges la qualité de restauration qui lui tient à cœur : fruits et légumes bio et de saison, circuits courts, viande française.

#### L'idée innovante

Obtenir la première cantine étoilée de France : le nouveau contrat de restauration, entré en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre 2012, propose un menu exceptionnel une fois par mois.

#### L'objectif recherché

Initier les jeunes convives à toutes les facettes de la culture gastronomique française et les éveiller au goût, pour acquérir un meilleur comportement alimentaire.

#### La démarche mise en œuvre (programmation, partenariats)

Afin de répondre aux exigences de la municipalité, la société attributaire a conclu un partenariat avec Stéphane Raimbault, chef du restaurant l'Oasis (2 étoiles Michelin) à La Napoule.

Le lycée hôtelier de Nice met à disposition les élèves en filière professionnelle, leur permettant ainsi d'évoluer dans le cadre inhabituel des restaurants scolaires.

Chaque mois, des tests gustatifs sont réalisés auprès d'enfants volontaires afin d'adapter éventuellement certaines préparations, tout en respectant les recettes créées par le chef.

#### Le contenu de la réalisation

Outre la création des recettes par un chef étoilé, la décoration des réfectoires, les nappes en tissu et les chemins de tables, les menus déposés sur chaque table et le service, en tenue, par les élèves hôteliers font de ces repas de véritables repas de fête.

L'organisation est rigoureuse et l'anticipation indispensable :

- approvisionnement de produits spécifiques (ces menus exigeant beaucoup plus de composants que pour des repas classiques, des fournisseurs autres que les fournisseurs habituels sont sollicités),
- élaboration des fiches techniques,
- tests de fabrication et de dressage,
- étude des besoins humains et matériels en fonction des menus,
- management des équipes et des élèves du lycée hôtelier,
- respect du décor de chaque réfectoire.

Après chaque repas, un jury composé d'enfants note la prestation (saveur de chaque plat, présentation, décoration et qualité de service).

#### Les moyens humains et financiers

Cette réalisation fédère environ 70 personnes.

Le chef Stéphane Raimbault crée les recettes en collaboration avec son frère, pâtissier au restaurant l'Oasis.

3 personnes du prestataire ont en charge la validation et la rédaction des fiches techniques, la communication et le décor des réfectoires.

15 personnes de la cuisine centrale et les 20 agents des restaurants scolaires.

20 élèves du lycée hôtelier pour le service.

L'ensemble de l'opération est orchestré par 2 responsables de la cuisine centrale.

Budget : le prix payé par les parents a légèrement diminué cette année, les circuits courts et le nouveau contrat (la cuisine appartient à la ville) ayant permis de contenir les coûts.

Le bilan de la réalisation

La cohésion de tous les partenaires permet aux 1 300 gastronomes en culottes courtes de la commune d'apprécier ces menus d'exception dans un décor digne des restaurants étoilés.

Le bilan est très positif au vu des résultats attribués par les jurys.

Les convives sont satisfaits et l'intervention des différents partenaires est de qualité.

Quant aux employés du prestataire, préparer des menus gastronomiques avec toutes les contraintes de la restauration collective est un véritable défi et cette expérience valorise leur profession.

Le concept a séduit une autre commune puisqu'en 2013, la ville de Roanne a également mis en place un repas étoilé mensuel pour ses 900 élèves.

Le maire de Mandelieu la Napoule propose de créer un club des cantines étoilées.

Revue de presse
-----------------