

LYCÉE KERRAOUL. **Le chef fait revivre les légumes oubliés**

Du 10 au 15 octobre, les élèves du Lycée de Kerraoul ont pu, grâce au chef cuisinier Stéphane Le Goff et son équipe, découvrir des légumes anciens ou oubliés et même les goûter.

Carottes multicolores, panais, topinambours, rutabagas violet, courges butternut, navet boule d'or, betteraves jeunes et chiaggia, cerfeuil tubéreux, ocas du Pérou...

A l'heure de la junk-food, ces noms ont de quoi éveiller la méfiance...

Stéphane Le Goff et son équipe ont voulu leur redonner leurs lettres de noblesse. « Nous nous attachons, insiste le chef, à observer une juste cuisson qui permettra de garder fidèlement le goût du produit. »

Chaque jour, c'est un ou deux de ces légumes ou fruits qui est proposé aux quelque 600 élèves (à midi) et 120 (le soir) : « Bien sûr, convient Stéphane Le Goff, on ne les convainc pas tous. Mais on va vers eux, on leur explique. A peu près 70 % des élèves acceptent au moins de goûter. Il y a une vraie curiosité. »

Et ça marche : depuis que Stéphane Le Goff a pris la tête des cuisines du restaurant scolaire, il y a 4 ans, il note une augmentation de 40 % de la consommation de légumes. « Les filles, explique le cuisinier, sont plus curieuses que les garçons. »

Chaque année, avec la collaboration de la direction de l'établissement, plusieurs animations sont mises en place : « Depuis deux, reprend Stéphane Le Goff, nous faisons visiter les cuisines aux élèves de secondes. Ils peuvent ainsi voir que tout est fait sur place avec des produits locaux et frais en grande majorité. »

Par ailleurs, des animations autour des fromages (en février-mars) et autour des variétés de pommes sont prévues. En juin, les cuisiniers feront découvrir les glaces artisanales aux élèves.

Enfin, Stéphane Le Goff est en contact avec un restaurateur paimpolais pour organiser un repas et voir ainsi comment adapter la cuisine gastronomique à la collectivité...

On en salive d'avance.



Stéphane Le Goff (à gauche) en compagnie de l'un de ses seconds, Eddy Thomas. L'autre second, Laurent Bernard, était absent et est bien sûr également partie prenante de ces projets.