

Blois, le 08 juin 2022

## DÉJEUNER DU LOIR-ET-CHER : UN MENU 100 % LOIR-ET-CHÉRIEN PRÉPARÉ PAR CHRISTOPHE HAY ET LES CHEFS DE CUISINE DES COLLÈGES

Le jeudi 9 juin prochain, le conseil départemental reconduit le « Déjeuner du Loir-et-Cher », initiative qui, depuis 2018, propose un menu commun élaboré à base de produits locaux et servi le même jour dans les 26 collèges publics du département. Ainsi les élèves bénéficieront d'un repas exceptionnel proposé par le chef doublement étoilé Christophe Hay en concertation avec les chefs de cuisine des collèges.

Pour la deuxième année consécutive, le conseil départemental associe le cuisinier natif de Vendôme à cette opération organisée dans le cadre de sa politique d'approvisionnement local pour la restauration scolaire. Attaché à mettre en valeur dans sa cuisine les produits ligériens, ce dernier a imaginé pour ce « Déjeuner du Loir-et-Cher » un menu composé de produits de la Loire, inspiré de la restauration gastronomique et adapté, en concertation avec les chefs de cuisine des collèges, à la restauration collective.

### Au menu :

- Sucrine, lentilles, brunoise d'esturgeon fumé et sauce crèmeuse au citron confit en entrée,
- Volaille label rouge pochée sauce poulette, carottes nouvelles et pommes de terre en plat,
- Petit Trôo ou fromage au lait de vache local,
- Madeleines St-Michel et fraises accompagnées d'une mousseline au miel et citron vert en dessert,
- Le tout servi avec un jus de pomme local.

« **Garantir des repas de qualité, variés, équilibrés et à base de produits locaux constitue une priorité pour le département de Loir-et-Cher** » déclare Philippe Gouet, président du conseil départemental, qui déjeunera pour l'occasion au collège *Jean-Emond* de Vendôme.

De nombreux élus départementaux partageront ce déjeuner avec les jeunes dans le collège de leur canton :

- Philippe Sartori au collège *Joseph Paul-Boncour* de Saint-Aignan,
- Monique Gibotteau au collège *Robert-Lasneau* de Vendôme,
- Maryse Persillard au collège *René-Cassin* de Beauce-la-Romaine,



## CONTACT PRESSE

Flavien Cuperlier – Attaché de presse  
Conseil départemental de Loir-et-Cher

[flavien.cuperlier@departement41.fr](mailto:flavien.cuperlier@departement41.fr) - 02 54 58 54 60

suivez-nous sur :  
**departement41**



- Pascal Bioulac au collège *Jean-Rostand* de Lamotte-Beuvron
- Elodie Péan au collège *Saint-Exupéry* de Contres,
- Jacques Paoletti au collège *Joachim du-Bellay* de Montrichard Val-de-Cher,
- Marie-Hélène Millet au collège *Les Provinces* de Blois,
- Angélique Dubé au collège *Les Pressigny* de Selles-sur-Cher,
- Michel Fromet au collège *Blois Vienne* de Blois,
- Hanan El-Adraoui au collège *François-Rabelais* de Blois,
- Benjamin Vetelé au collège *Michel-Bégon* de Blois.

Le conseil départemental de Loir-et-Cher considère la pause déjeuner comme un moment de plaisir durant lequel le bien manger est primordial. Tous les repas sont préparés sur place par des cuisiniers du conseil départemental. **En 2021, plus de 1 300 000 déjeuners ont été servis dans les restaurants scolaires aux 10 500 demi-pensionnaires des 26 collèges publics gérés par le département.**

« *Nous sommes fiers que Christophe Hay, élu cuisinier de l'année 2021 par le guide gastronomique Gault & Millau, attaché à sa région d'origine, soit partenaire de cette initiative : son engagement locavore prônant une consommation de nourriture produite dans un rayon restreint autour de son domicile est en totale adéquation avec notre volonté.* » ajoute Claire Foucher-Maupetit, vice-présidente chargée de l'éducation, de l'enseignement supérieur, des collèges et des bâtiments.

## FR41S! devant!

Dans mon collège, je mange local



Convaincu de longue date que le retour à une consommation locale figure parmi les défis à relever à la fois pour inculquer les bonnes pratiques dès le plus jeune âge en matière d'habitudes alimentaires que pour l'avenir de l'agriculture et de la planète, **le conseil départemental encourage la consommation de produits locaux et incite la restauration collective – notamment scolaire – à s'approvisionner au plus près en s'appuyant sur des circuits courts.** Ainsi, au quotidien, les chefs de cuisine font découvrir aux collégiens les produits de saison de nos territoires, s'appuyant sur la plateforme [Agrilocal 41](http://Agrilocal41), la légumerie départementale et le véhicule frigorifique « *Frais Devant !* » pour leur livraison.



## AGRI local 41

LE LOIR-ET-CHER  
DANS NOS ASSIETTES

## CONTACT PRESSE

Flavien Cuperlier – Attaché de presse  
Conseil départemental de Loir-et-Cher

[flavien.cuperlier@departement41.fr](mailto:flavien.cuperlier@departement41.fr) - 02 54 58 54 60

suivez-nous sur :  
[departement41](http://departement41.fr)

