

REPORTAGE. « Deux mondes se rencontrent » : à Rennes, les chefs collaborent avec le lycée agricole

Des chefs et pâtisseries rennais, membres du collectif Nourritures, ont cuisiné avec les équipes de la cuisine du lycée agricole Théodore-Monod du Rheu. 300 repas ont ainsi été servis aux lycéens et personnels, dans le cadre de Goûts de Rennes, festival des cuisines humaines et durables.



Les pâtisseries du collectif Nourritures, Marion Juhel de la pâtisserie 16h30, à gauche, et Gwénolé Coppel de Tea & Ty (avec sa stagiaire Constance Brochard), à droite, préparent un carrot-cake cream cheese avec le lait et les légumes de l'exploitation bio du campus Théodore Monod. | OLIVIER MARIE / BRETONS EN CUISINE

« Je n'ai plus aucun repère, que ce soit dans la taille des ustensiles, les équipements... Quant aux quantités, n'en parlons pas ! » Quentin Barré, chef du restaurant Les Grands Gamins, découvre le quotidien des cuisiniers de collectivité. Au lieu de sa soixantaine de couverts habituels, il sert, ce mercredi midi, 300 repas aux lycéens du campus agricole Théodore-Monod, avec ses confrères rennais. **« C'est un bel échange que nous vivons ici, deux mondes se rencontrent, sur un pied d'égalité, sans jugement. »**

Dans le cadre de [Goûts de Rennes, festival des cuisines humaines et durables organisé du 2 au 8 octobre 2022](#), le collectif de cuisiniers et pâtisseries Nourritures a répondu à une demande de collaboration du lycée agricole du Rheu, à l'ouest de Rennes. **« L'idée est de venir à plusieurs, de piocher dans leur exploitation bio certaines matières premières et de cuisiner ensemble, échanger sur nos pratiques, parler aux lycéens du bien manger, etc. »**, explique Marion Juhel, de la pâtisserie 16h30, à Rennes.

300 repas faits maison

« Nous avons fait le menu qui était prévu, amélioré... Mais tout a été fait maison car ils sont plus nombreux que nous, raconte Morgann Guillo, responsable de la cuisine du lycée. C'est intéressant de collaborer comme ça. Ils ont les réflexes des cuisiniers mais pas ceux des cuisines collectives. Et là ce ne sont que les 300 repas du mercredi, contre 900 les autres jours de la semaine ! »



Au menu de cette collaboration ? Une caponata (préparation d'origine sicilienne à base de légumes) aux graines de courges torrifiées et raisins secs, une salade de carottes yaourt ciboulette et ail, une cuisse de poulet crumble au thym et trio de courges sauce diable à l'estragon et enfin, en desserts, une panna cotta infusée au sarrasin compotée de pommes et un carrot cake cream cheese.

Cette collaboration entre les chefs et pâtisseries du collectif Nourriture et le campus Théodore-Monod devrait se poursuivre, dès le mois de novembre, avec un temps d'échange sur l'égalité dans les mondes de la cuisine et de l'agriculture.