



CARTHIER

Collectivity

### Notre société

Préparation et l'élaboration des menus  
avec l'aide d'une diététicienne

L'achat des produits alimentaires en respectant le  
circuit court ou bio « dans la mesure du possible »

Préparation du plat jour à j-1  
La gestion du self-service et le laboratoire de cuisine

Contrôle sanitaire par un organisme  
Le plan de maîtrise sanitaire pour le self-service

Les achats des produits de nettoyage pour  
le self-service

La venue d'un chef de cuisine  
1 fois par trimestre de la région pour l'élaboration  
d'un menu « signature »

Des animations culinaires avec les enfants suivant  
les thèmes de saison

Service des repas self-service par les cuisiniers

Formation HACCP du cuisinier



## Nouvelle Restauration Scolaire au Cours Fénélon !

Le Cours Fénélon affirme sa volonté de mettre au centre de sa restauration scolaire, la **saveur** des aliments et la **qualité** des plats proposés aux élèves.

Ainsi, nous sommes fiers d'avoir mis en place en ce début d'année un partenariat avec « **Carthier Collectivity** », toute jeune filiale de « Carthier Traiteur » et d'accueillir dans notre établissement **2 chefs cuisiniers** issus de leurs meilleures équipes qui officient chaque jour dans notre restaurant scolaire.

Le but de ces chefs ayant travaillés pour certains chez les plus grands noms de la gastronomie française est de travailler au maximum les produits frais. L'ensemble des plats est donc maintenant « **fait maison** », cuisiné sur place le jour même à partir **de produits frais et de saison** issus des **filières locales et/ou biologiques** afin de mettre en avant le **goût** de chaque plat.

Un vrai changement qui va réveiller les papilles de nos chers petits !

### En témoigne, les avis très encourageants des élèves :

**Manon**, élève de 4<sup>ème</sup> : « C'est mieux qu'avant et c'est super bon »

**Morgan**, élève de 4<sup>ème</sup> : « On a changé de cuisinier, les plats sont plus goûteux et moins secs »

**Vincent**, élève de seconde : « C'est bien plus varié, mieux élaboré, c'est bien meilleur »



Ce que nous mangeons est primordial et transmettre le goût des bons produits à nos élèves l'est aussi.

C'est pour cela que d'importants changements ont été réalisés depuis cette rentrée concernant la restauration scolaire.

Nous sommes fiers aujourd'hui de travailler avec des artisans locaux, attachés à la qualité des produits et à un savoir-faire exigeant.

Ainsi, après les « **Paniers d'Avoine** » au Mourillon pour les fruits et légumes locaux et bio, « **Le Père Boulange** » à la Valette pour tous les petits pains (classiques, aux céréales, bio...) et **Carthier Collectivity** pour la préparation maison de tous les plats et des pâtisseries, c'est la **fabrique de pâtes fraîches LANZA** à Solliès-Pont qui nous fournit désormais en gnocchis et autres pâtes.



## "LA CRIÉE FRUITS ET LÉGUMES" À FÉNELON

Ce maraîcher de Six-Fours approvisionne notre restaurant scolaire en fruits et légumes frais.

La criée fournit des fruits et légumes locaux, de saison et cultivés en agriculture raisonnée.



Le mardi 19 mars, le Cours Fénelon a accueilli dans sa cuisine scolaire un chef étoilé du pays, **Jean-François Bérard**, de *l'Hôtellerie Bérard à la Cadière d'Azur*.

Le thème pastoral de l'année étant « **Voir grand** » nous avons choisi de mettre en avant durant cette période de Carême, le talent des artisans qui avec leur savoir-faire d'excellence est un bel exemple de transmission du goût des belles choses aux nouvelles générations.

En collaboration nos chefs de **Carthier Collectivity** et conformément à nos convictions d'établissement en démarche de développement durable (**labélisé E3D**), le chef Bérard a créé et préparé un **menu découverte** avec des **produits simples, locaux et de saison** mis en valeur par leur talent.

Une première initiative couronnée de succès. Les élèves petits et grands ont été ravis de goûter des plats aussi bons que beaux et les assiettes sont reparties vides.

La bonne humeur était également au rendez-vous et les chefs, costumés, ont fait l'animation tout en passant auprès des élèves pour échanger sur ce repas découverte.

Un immense merci aux chefs **Jean-François Bérard**, **Thierry Levy** et **Anaïs Desormeaux** pour leur enthousiasme, leur grande générosité envers les enfants, leur talent et leur grand cœur !

## Atelier Cuisine pour les CP avec notre chef Anaïs

Faire un velouté de carotte, c'est certes voir les ingrédients, éplucher les carottes...mais aussi les écouter rissoler.

Ça fait le bruit de la pluie, des maracas...

Mmmh, les bonnes odeurs avec l'huile d'olive, les oignons...

Et un peu de vocabulaire : **le déglçage** avec du vin pour faire ressortir le goût des légumes. Et oui, du vin !

C'est un des secrets de ce délicieux velouté.

Et tous les enfants, dont certains n'étaient pourtant pas très "potage" se sont régalés !

## Journée Couscous au restaurant scolaire

Nous proposons tout au long de l'année différents repas à thème, des animations culinaires avec des chefs cuisiniers de notre région et partagera en ligne les recettes de notre partenaire Carthier Collectivity des plats servis aux enfants (ceux qu'ils ont préférés, bien sûr) afin de les refaire à la maison...

Pour débiter l'année, un couscous cuisiné dans nos locaux !

# LA PRESSE PARLE DE NOUS

## Mille et un repas étoilés servis à la cantine



**Toulon** Jean-François Bérard, chef étoilé, était hier aux côtés de l'équipe de cuisine de Carthier collectivity, qui sert chaque jour les élèves du Cours Fénélon. Une explosion de saveurs et d'émotions



Un repas gastronomique servi sur un plateau... en plastique ! Pas d'argenterie. Hier midi, au Cours Fénélon de Toulon. Pourtant, le repas proposé aux élèves brille. D'une étoile. Celle de Jean-François Bérard, chef du restaurant qui porte son nom à La Cadière. L'occasion pour les jeunes gourmets de faire la fine bouche. Ou pas : la grande majorité des assiettes repartent vides, nettoyées. Le service est d'ailleurs loin d'être terminé lorsque Maris, élève de 3<sup>e</sup>, vient voir s'il ne reste pas un peu de ce succulent jarret de veau revisité à la façon d'un cannelloni ou de cette focaccia aux blettes et parmesan affiné trente mois. Le jeune homme en profite pour féliciter le chef. Jean-François Bérard vient en effet de relever un sacré défi : servir 1 001 repas gastronomiques - aux jeunes, mais également au personnel -, dressés comme dans un restaurant étoilé. « Le plus

que j'ai fait, c'est deux cents, deux cent vingt couverts », précise-t-il pour illustrer l'ampleur de la tâche. Puis, rieur, il lâche : « C'est dangereux les enfants : s'ils laissent dans l'assiette, c'est la honte ! ». Petite appréhension donc quand les CP, les plus petits gourmets, passent à table. De courte durée. Car même s'ils n'ont pas forcément tout mangé et ont particulièrement apprécié le chou chocolat et sa surprise de passion, ils ont tout goûté. Pour Anaïs Desormeaux, cheffe de cuisine émue, rien que cela suffit à faire le succès de l'opération. Depuis qu'elle a repris la cantine de Fénélon avec la société Carthier collectivity, à la rentrée dernière, c'est ce qu'elle, son patron, le chef Thierry Levy, et Laurence Béraud-Schmitt, directrice de l'établissement, cherchent à développer : une école du goût, dans une démarche de développement durable, avec des produits de saison, en circuit court. M. R.

Ovation et autographes, les jeunes gourmets ont bruyamment manifesté leur appréciation de ce repas gastronomique. Il faut dire que Jean-François Bérard, chef étoilé, Anaïs Desormeaux, cheffe de cuisine de Carthier collectivity, et leurs équipes y avaient mis tout leur cœur. Depuis plusieurs jours et, hier, dès 5 heures !

(Photos Dominique Leriche)

### Ce qu'ils en pensent

#### « Le Top 10 des meilleurs repas »

Amaury et Victor  
élèves de 5<sup>e</sup>



Victor a été le premier servi. Suivi de près par son copain Amaury. Pas évident de leur faire dire comment ils ont trouvé le repas : ils avaient la bouche pleine. Mais Victor nous a tout de même assuré que ce déjeuner était « dans le Top 10 des meilleurs repas » de sa vie, même si « ce n'est pas des goûts qu'on connaît trop ». Amaury qui lui n'aime pas les oignons, ni les artichauts, s'est aussi régalé. « D'habitude, la cantine est bonne, mais là, c'est très bon ! »

#### « C'est tellement beau ! »

Angèle et Sylvie,  
élèves de 5<sup>e</sup>



Ni Angèle, ni Sylvie n'avaient jamais goûté à un repas « étoilé ». Une première donc pour ces deux jeunes filles, qui n'ont pas été déçues. Enfin, quand elles ont enfin donné les premiers coups de fourchette : « C'est tellement beau : je n'ai presque pas envie d'y toucher », lançait Sylvie avant de s'attaquer à sa focaccia. « On voit que ce sont de bons produits, pas du surgelé », complétait Angèle, ravie elle aussi de goûter à une focaccia qui ne ressemblait à rien qu'elle ait dégusté jusque-là.