

Le Cateau-Cambrésis: Olivier Monchaux, un «masterchef» de l'assiette durable

Publié le 05/07/2015

LA VOIX DU NORD.fr

Un virtuose dans les cuisines du collège Jean-Rostand. Ce ne sont pas les collégiens qui s'en plaindront... L'établissement vient d'être distingué une cinquième fois en la matière.



Dans les cuisines du collège Rostand, Oliver Monchaux fait rayonner la gastronomie française. Pour preuve, les cuisines du collège viennent de se voir attribuer le prix spécial de la gastronomie régionale ; une cinquième distinction en cinq ans pour le collège Jean-Rostand.

En mai, comme chaque année, le collège s'est associé à l'opération « Invitez les saveurs du Nord-Pas-de-Calais à votre table ». Une initiative que la chambre d'agriculture de la région a souhaité mettre en place pour valoriser les filières agricoles et agroalimentaires de proximité. Inscrit dans la démarche « assiette durable », le collège Rostand travaille depuis plusieurs années sur les circuits courts en partenariat avec des producteurs locaux choisis dans un rayon de 40 km qui le fournissent toute l'année. Habitué à valoriser des productions locales au sein de son établissement, il a trouvé là un thème idéal pour concourir et c'est donc naturellement qu'il a répondu à l'appel.

Avec au menu du « fait maison » à partir de produits locaux comme la crème mousseline à la chicorée, la soupe à l'oignon, le potage à l'ail d'Arleux, la maroquette briochée, ou la tartelette à la crème d'endive au spéculoos... ou des produits artisanaux issus du terroir comme les endives braisées, le fromage de la chèvrerie de l'Écaillon, le sauté de veau fermier du Douaisis, la gaufrette du Nord, les yaourts de la ferme d'Honnechy... Des saveurs du Nord – Pas-de-Calais invitées autour de la table qui ont reçu un accueil favorable du côté des collégiens comme du jury.

« Dans notre collège, l'éducation ne s'arrête pas à la porte de la classe. Notre rôle consiste à leur faire goûter d'autres saveurs, à initier les élèves au « bien manger ». Il en va de leur santé future. Dès le primaire, ils sont ainsi habitués à découvrir d'autres saveurs. Et ces jeunes qui arrivent aujourd'hui au collège ont un autre comportement face à leur assiette », se réjouit M. Terrier, intendant de l'établissement.

Un rôle pris aussi très au sérieux par le chef cuisine Olivier Monchaux. *« Nous préparons 950 repas dont 230 pour les élèves des écoles primaires. Et chaque jour, ils ont le choix entre deux viandes, plusieurs légumes. Un buffet salade est aussi à leur disposition et il est à chaque fois différent. Un plateau de fromages est aussi proposé et deux fois par semaine, ils dégustent un potage maison. Dès la rentrée prochaine, tous les élèves auront à leur disposition un bar à salade de fruits. »* Des repas qui sont proposés au prix de 2,75 € pour une cuisine élaborée avec des produits de qualité... Des petits chanceux, les élèves de Jean-Rostand.