



Première diapo – Présentation du témoin et de son établissement



Témoignage

Christophe MONNERON

- Collège Saint Joseph à Challans
- Plus de 1600 convives par jour, élémentaire et collège, 5 jours par semaine
- 2 salles maternelle et primaire en service à table et 3 salles collège et personnels en self service
- Equipe : Christophe Monneron, chef de cuisine
+ 3 cuisiniers
+ 11 employés de services



Rencontre du Réseau LOCAL Vendée - 19 Juin 2019

Deuxième diapo – Définition du « fait maison » + questions de bases



Pourquoi et comment ?

- Définition du « fait maison » :
Il s'agit de cuisiner des produits alimentaires crus qui ne doivent avoir fait l'objet d'aucun assemblage avec d'autres aliments, hormis le sel.
*(liste des produits bruts réceptionnés par le professionnel qui peuvent entrer dans la composition d'un plat "fait maison". Il s'agit des produits :
- épluchés, à l'exception des pommes de terre, pelés, tranchés, coupés, découpés, hachés, nettoyés, désossés, dépouillés, décortiqués, taillés, moulus ou broyés ;
- fumés, salés ;
- réfrigérés, congelés, surgelés, conditionnés sous vide.)*
- Pourquoi favoriser le « fait maison » ?
- Comment réintégrer plus de fait maison dans nos menus ?



Rencontre du Réseau LOCAL Vendée - 19 Juin 2019

Voici les grands axes à développer en fonction de ce que vous souhaitez partager

Pourquoi ?

- Démarche globale de la cuisine
- Valeur ajoutée au travail de la cuisine
- Intérêt économique
- Meilleure qualité nutritionnelle et gustative
- Choix de produits à mettre en valeur

Comment ?

- Equipe complète et partie prenante
- Organisation +++
- Bon matériel, matériel astucieux
- ... (informations de Monsieur Monneron)

Troisième diapo – Quelques exemples concrets sur une semaine de menus



Quelques exemples...

Collège Saint Joseph Challans

Menu de la semaine

Lundi 20 Mai 2019 Au Vendredi 24 Mai 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTREES			
Gousses aux crevettes Salade de tomates, asperges et chorizo Salade niçoise au calamar et basilic Tapas avocat et thon	Macédoine de légumes au fromage blanc Pizza samane et mozzarella Pizza au poulet et lardons Salade de tomates Mozzarella	Carottes râpées Céleri rémoulade Courcouron à la crème Salade de betteraves râpées au basilic	Panquecotte au sucre Radicis beurre Salade Césarine (Carottes, oignons blancs, ananas) Salade de chou blanc au basilic
PLATS GARNIS			
Poulet au poulet "maison" Sauté de lapin à l'espagnole (tomates ail et poireaux) Poilée Espagnole (haricots plats et choux "romanesco")	Fait de bovi sauce vin blanc Pâtes à la carbonara Pâtes aux courgettes, tomates et basilic frais Salade	Rôti de dinde façon Obama (roussissée et lardons) Sauté porc à l'Allemande (saut dans la bière, pommes) Choucroute et galettes de pommes de terre	Fish (filet de poisson pané) Roux beef (rôt de boeuf rose) sauce Worcestershire and Chips (Garnies pommes de terre frites) Pommes de terre cuites à l'anglaise
DESSERT N°1			
Crème Catalane "maison" à l'orange Crème dessert chocolat	Entremets Tiramisu Gorgonzola antica (Pâte persillée au lait de vache)	Entremets Petit Cotonnet	Sauces fraiches Mousse chocolat à la pomme orange "maison"
DESSERT N°2			
Orange Pomme golden	Abricot Nectarine jaune	Beignet à la framboise Forêt noire roulée "maison" collège et personnel	Banane Pomme Granny

Journée Espagnole 🇪🇸 Journée italienne 🇮🇹 Journée allemande 🇩🇪 Journée Anglaise 🇬🇧



=> Choisir des plats dans le menu et expliquer le cheminement de la réflexion avant mise en place du fait maison :

- Présentation de l'ancienne réalisation classique (pas forcément « fait maison » ni simple et pratique)
- Problématique liée à la réalisation qui n'était pas pratique
- Proposer une solution qui a été mise en place dans le restaurant pour faciliter le travail en fait maison de cette recette
- Exemple : matériel pratique, technique pour couper plus rapidement des produits, technique de cuisson...

Exemples en vrac :

- Portionnage sur place (poisson, fromage) -> pourquoi et comment ?
- Sauce = 0 fond de sauce
- Potage
- Choix des morceaux de poulet
- Les desserts - Pâtisseries
- Pain
- Petites économies (exemple du vinaigre)
-

Point organisation des équipes pour être efficaces dans le fait maison

Quatrième diapo – Conclusion



Conclusion

- Valorisant -
- Economique -
- Qualitatif -
- Pratique -

→ contribue à lutter contre le gaspillage alimentaire



Conclusion

- Quelques clés essentielles pour travailler « facilement » le « fait maison »
- Ouverture sur la lutte contre le gaspillage alimentaire (exemple du remaniement de la chaîne de self)