

"Le 17 dans l'assiette"

"Un chef + un menu rose..."

= Le 17 dans l'assiette"

"Maison de la Charente-Maritime"

"Le chef : Florent Hervé."

L'équipe de restauration de la Maison de la Charente-Maritime prépare environ 30 000 repas par an."

Florent Hervé.

-Bonjour, moi c'est Florent Hervé.

Je suis chef-gérant de la cafétéria.

Je m'occupe de tout ce qui est gestion, essentiellement : production, le matin, création de menus pour la semaine, et réalisation.

On est quatre.

Je travaille avec Marie, qui s'occupe de tout ce qui est entrées, desserts.

Jean-Jacques s'occupe de tout ce qui est production de plats chauds, menu du jour.

Et Laïla, qui travaille avec nous, qui s'occupe de la plonge.

Aujourd'hui, tous les quatre, on s'occupe de la production culinaire de la cafétéria.

À l'occasion du mois d'Octobre Rose, qui concerne le dépistage du cancer du sein chez la femme, on a créé un menu à partir de couleur rose, pourpre.

"Menu - Le 17 dans l'assiette"

Entrées : betterave au vinaigre de framboise, radis

Plats : Pavé de saumon, jambon grillé

Dessert : mousse de framboise au biscuit de Reims"

On est partis, en entrée, sur une salade de radis.

Ensuite, une mousseline de betterave avec du vinaigre de framboise.

On a trois desserts au choix : une poire pochée, pochée dans un sirop de framboise.

Une mousse de cassis-framboise, avec un biscuit de Reims.

Et des rochers coco, également parfumés avec du biscuit de Reims, ce qui donne cette couleur rosée.

Pour les entrées, pamplemousse aussi.

Forcément, sa couleur pamplemousse rose qui est toujours dans le thème.

"Octobre Rose"

"Le Département est engagé dans la lutte contre le cancer du sein et apporte, en Charente-Maritime, un soutien financier conséquent à l'association LUCIDE17."

"Pour en savoir plus, contactez LUCIDE17 : 05 46 90 17 22"

"Merci de votre visite, rendez-vous au prochain numéro de "17 dans l'assiette", en novembre."