

"Le 17 dans l'assiette"

"Un chef + un invité - de gaspillage alimentaire = Le 17 dans l'assiette"

"Collège Émile Zola, Royan"

"Le chef : Olivier Dubois.

Chef cuisinier au collège Émile Zola à Royan.

En poste depuis 2008.

Sert entre 450 et 500 repas par jour."

Olivier Dubois.

-Je suis Olivier Dubois, chef de cuisine au collège Émile Zola, à Royan.

"L'invité : Philippe Couteau, dit 'Bilout'.

Comédien, auteur, scénariste BD.

Passionné d'histoire et de belles histoires.

Aime amuser le public et traverse les siècles avec ses personnages sans prendre une ride."

Philippe Couteau.

-Olivier...

Olivier Dubois, puis Philippe Couteau.

-Bonjour, comment ça va ?

-Ça va très bien.

D'autant mieux que j'ai l'impression d'arriver au bon moment.

Au moment opportun.

C'est la Chandeleur, que prépare-t-on aujourd'hui, Olivier ?

Olivier Dubois.

-Aujourd'hui, au menu, des entrées chaudes.

Ensuite, nous avons réalisé un curry de volaille au lait de coco, à déguster avec de la semoule.

Et des fruits en dessert.

Et quelques crêpes.

"Menu - Le 17 dans l'assiette" "Entrées : pizza mozzarella, croque-monsieur maison, feuilleté au fromage, feuilleté hot-dog" "Plats : curry de volaille, semoule à l'ananas, salade verte" "Desserts : fruit au choix, crêpes" Philippe Couteau.

-C'est pour ça que je suis là.

Surtout pour les manger, j'aime bien les manger.

C'est ce que je préfère dans la cuisine : manger.

Alors, on a combien d'élèves ?

450 élèves.

Que vont-ils faire ?

Attention surtout au gaspillage !

Des produits comme ça, faut pas les gaspiller.

Alors, on fait comment ?

Olivier Dubois.

-On sensibilise les enfants, qu'ils fassent attention à moins jeter et qu'ils consomment ce qu'ils prennent sur leur plateau.

On fait des pesées de déchets à la fin du service, pour qu'ils se rendent compte des produits jetés jour après jour.

Au niveau du visuel, ils se rendent vraiment compte de ce qui va à la poubelle chaque jour.

Philippe Couteau.

-Quand on a des bons produits, c'est dommage de nourrir les poubelles.

On va pas gaspiller les crêpes, mon petit Olivier, parce que c'est bon ça, les crêpes.

C'est la Chandeleur, c'est la fête.

J'espère que vous préparez des petites choses un peu bio, des choses du terroir, parce que c'est commode.

Le dix-sept, c'est le "disette" avec un S en plus comme "succulent" ! C'est ce qu'aurait dit Luchini là-dessus, certainement.

"Objectif : réduire le gaspillage alimentaire de 30 %" Olivier...

Là, il faut que je sacrifie...

Olivier Dubois.

-Réalisation de croûtons pour la salade ?

On met les croque-monsieur à cuire.

Philippe Couteau.

-Si on se rate, huit élèves ne mangent pas.

Il va faire chaud !

Olivier Dubois.

-Pour la semoule, on découpe de petits morceaux de beurre.

Ensuite, on va mettre le beurre sur la semoule.

On va faire ce qu'on appelle "égrainer".

On va passer la fourchette comme ça.

Philippe Couteau.

-Sinon la semoule se moule.

Olivier Dubois.

-Après si la semoule se moule, on peut faire...

on peut faire des enduits avec.

Après, il va y avoir le petit curry de volaille avec la sauce liée avec les ananas dedans.

Philippe Couteau.

-Non mais tu me donnes faim là !

71,7° !

Si on l'inverse, ça fait 17.

Philippe Couteau, puis Olivier Dubois.

T'as remarqué ?

-C'est quand même curieux !

Bonjour.

Tu veux pas un fruit ?

Une banane, une pomme ?

Bonjour.

Toujours pas de fruit ?

Non ?

Philippe Couteau.

-Olivier, écoute...

Tu as été bien.

Maintenant, j'ai tout compris.

Je pense qu'on n'a plus besoin de toi.

Olivier Dubois.

-Ah, d'accord.

Philippe Couteau, puis Olivier Dubois.

-Tu passes pas par la compta, mais tu rends ton tablier.

On a du boulot à faire ici.

-Merci quand même !

Philippe Couteau.

-On prépare une table pour le 17, s'il vous plaît.

"22 000 repas en moyenne, élèves et adultes, sont servis chaque jour dans les collèges de la Charente-Maritime."

Philippe Couteau.

-J'ai été ravi d'être là avec vous ici, à ce collège Émile Zola.

Et comme l'aurait dit Léon Zitron : "Je vous rends l'antenne, je vous rends la parabole. À vous Cognacq-Jay. Rendez-vous le 17 du mois prochain, avec un nouveau personnage. Bonsoir mesdames, mesdemoiselles, messieurs."