



Jean-Philippe Moulinier, un chef engagé !

Du Bio et du local à la cantine

Interbio décerne son label au lycée Le Petit Chadignac

Vendredi 6 avril 2018, l'équipe de restauration du lycée horticole Le Petit Chadignac de Saintes (17) a reçu le label TBE (Territoire Bio Engagé) décerné par Interbio. En effet, le chef Jean-Philippe Moulinier met tout en œuvre, depuis 2011 (année où il a pris ses fonctions) pour servir 21% de produits Bio et 72% de produits locaux.

L'équipe est engagée dans le "bien manger", elle donne aux apprenants et aux personnels encadrants un

vrai plaisir pour leurs papilles. C'est tous les jours un vrai régal et une aventure culinaire. Pour preuve, ce jour ils ont servi des asperges du Blayais accompagnées de mesclun, de légumes racines et de germes, une vraie explosion de saveurs en bouche, un saumon garni de pommes de terre nouvelles de l'île de Ré, un fromage de chèvre frais relevé d'ail d'ours transformé en pesto, une brioche façon pain perdu, une pannacota, un canelé et une verrine trois chocolats.

En guise de mise en bouche Jean-Philippe et ses collaborateurs ont proposé une dégustation de fleurs comestibles : *Mertensia maritima* au goût extraordinaire d'huitre, une plante fromage au goût insolite de camembert... Tous les convives ont été autant surpris que ravis.

Un grand bravo au service restauration du Petit Chadignac qui devient le premier établissement ex Poitou Charente à obtenir ce label TBE.

