



Des étoiles plein les papilles des écoliers de S^{te}-Geneviève

Le chef étoilé Jean-François Bérard a concocté hier le menu de la cantine et est venu servir le repas aux quelque 170 enfants scolarisés dans l'établissement privé. Ils s'en souviendront.

« **M**oi, je mets six étoiles ! » « Et moi, 160 000, parce que c'est trop bon ! » Du contenu de leur assiette en entrée, Alice et Louise n'ont rien laissé traîner. Quant à leur copine Ève-Héloïse, qui a juste sacrifié trois feuilles de salade, « j'ai trop aimé ! », clame-t-elle. « Même que j'ai super envie de me resservir du pâté en croûte ». Jusque-là, la petite fille, inscrite en CE1 à l'école Sainte-Geneviève d'Ollioules, n'en avait jamais mangé. Et c'est bien l'intérêt de l'opération. En sollicitant le chef étoilé Jean-François Bérard, de l'Hostellerie Bérard à La Cadrière, pour élaborer le menu d'hier midi, l'établissement privé, via sa société de restauration scolaire Carthier Collectivity, espérait bien faire découvrir des saveurs inconnues à ses quelque 170 petits pensionnaires, de la petite section de maternelle au CM2. Qui avaient tous pris, ou presque, un ticket pour participer à ce repas exceptionnel. Comme au

restaurant. « C'est important que les enfants apprennent le vrai goût de chaque chose, expose le chef. Certains ont l'habitude de bien manger mais les trois quarts mettent bien quelques minutes avant de commencer à manger ». « Parfois, ils n'osent même pas goûter parce qu'ils ne connaissent pas », abonde Julie Matteodo, la directrice de l'école. « On s'attelle à prendre le contre-pied de l'image traditionnelle que l'on peut avoir de la cantine, explique encore Thierry Lévy, le gérant de la société locale de restauration, à l'origine de la venue de son "ami Jeff". En proposant des produits frais, locaux, de qualité, et en faisant venir un chef ».

Le potager sur la table... et dans les petits estomacs

Entre les tables de la cantine, Jean-François Bérard fait le show. Distribue les petits pois carrés de son potager aux petits affamés et leur



Hier, à la cantine, les petits Ollioulais ont notamment été servis par le chef étoilé Jean-François Bérard, qui les a régalez.

(Photos Frank Muller)

fait inhaler les parfums de toutes les herbes aromatiques que l'on trouve dans son jardin magique. Les taquine, coupe leur poulet de Bresse et prend place sur

une petite chaise à côté d'eux. « Il faut parler, les accompagner », justifie-t-il dans un grand sourire. À la table voisine, Jules racle son assiette. Il a tout avalé.

« Même la purée de petits pois ! », acquiesce-t-il. « C'est super, souffle Anaïs, la chef de Carthier Collectivity, parce que c'est un petit garçon qui ne mange pas grand-

chose habituellement ». « Oui, c'était délicieux, poursuit Livia. Surtout le poireau caramélisé ». « C'était pas du poireau, c'était de l'oignon », pouffe gentiment sa copine Elisa.

« Vous êtes prêts pour le dessert ? », lance enjoué un personnel de l'école. « Ouiiiiiii ! » entonnent à l'unisson les petits gourmets ravis. Qui avalent les fraises de Carpentras et la délicieuse déclinaison de chocolat sans demander leur reste. Mais fini de rire, il est temps de retourner en classe. Un par un, les enfants quittent la table, non sans venir taper dans la main de Jean-François Bérard. « Au revoir, chef ! » « Merci, c'était trop bon ! » Le célèbre chef leur ébouriffe les cheveux. « Avec plaisir, les enfants. Travaillez bien ! » Mais une dernière question trotte dans la tête d'Ève-Héloïse : « Il habite où le monsieur ? Parce que j'ai trop envie d'aller l'aider dans son métier... »

FANNY ROCA
froca@nicematin.fr