

Cuisine et radio au fil du marché

Publié le 18/04/2019 à 3h53 par **Paul Guégan**.



Les chefs du jour au travail.

Photo P. G.

De mardi à vendredi dernier, la station de radio France Bleu Gironde s'est déplacée sur plusieurs marchés du département, donnant ainsi l'occasion à Chef Jésus, l'emblématique cuisinier qu'on peut entendre lors des matinales de la radio locale, de mettre à l'épreuve les cuisiniers des collèges.

Après Libourne, Villenave-d'Ornon et avant Ambarès, ce fut au tour du marché de Salles d'accueillir le podium de la radio ainsi que sa cuisine mobile pour une émission en direct. Cette opération – menée sous l'égide du Conseil départemental – a donné l'occasion aux Sallois de découvrir Benoît Cussac, le chef cuisinier du collège Aliénor-d'Aquitaine ainsi que Stefen Bernadet, son second, qui produisent quotidiennement les 1 600 repas des diverses écoles de Salles, de la maternelle au collège. Les menus en sont élaborés avec la participation des parents d'élèves.

30 euros au marché

Comme ce fut expliqué au micro d'Isabelle Wagner, animatrice de l'émission, ces menus sont publiés chaque mois sur le site Internet du collège afin que les familles soient en mesure d'éviter les doublons du soir. Le chef Benoît Cussac est un adepte du circuit court, ce qu'il applique systématiquement dans sa démarche culinaire et il n'a pas été dépaysé lorsqu'il s'est agi de faire le marché avec Chef Jésus. Ils ne disposaient que de 50 euros pour concocter une quinzaine de menus dégustations. Ils n'ont eu besoin en fait que d'un peu plus de 30 euros pour s'approvisionner auprès des petits producteurs locaux présents sur le grand marché local.

Les chefs étaient accompagnés dans leur tour de marché par Sophie Piquemal, conseillère départementale, et Catherine Paillart, adjointe au maire de Salles, en charge du développement économique. De retour à la cuisine mobile avec leurs emplettes de fromage de chèvres, de miel, de filets de truite du Pays basque, de légumes locaux encore revêtus de leur terre nourricière et de fraise produites dans les Landes, leur complicité dans le plaisir de cuisiner se fit jour.

Et ils proposèrent à la dégustation une mousse de chèvre au miel sur betteraves crues en lamelles, un filet de truite accompagné de patate douce et petits légumes pour terminer par un nuage de fraises. Tous ces plats ayant été réalisés en présence des nombreux badauds. Ce fut aussi pour Isabelle Wagner l'occasion de mettre en exergue la démarche écocitoyenne des élèves de 6e qui ont mis en place un plan anti-gaspillage auprès de l'ensemble des élèves fréquentant la cantine du collège Aliénor-d'Aquitaine.