

<https://college-marcel-dargent.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article736>



[Eco-Club] Défi 80 km : le Collège lauréat !

- Les clubs et l'AS - Eco-Club, éco-délégués -

Date de mise en ligne : vendredi 4 janvier 2013

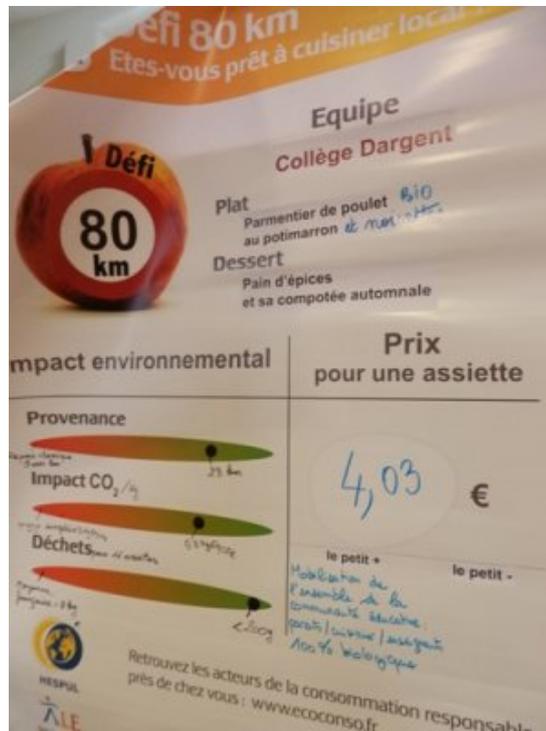
Copyright © Collège Professeur Marcel DARGENT - Tous droits réservés

L'équipe du Collège a brillamment représenté l'établissement samedi 24 novembre à l'Escale Lyonnaise en remportant le "Prix environnemental" !

Les recettes proposées ont eu beaucoup de succès :

Parmentier de poulet bio au potimarron

et Pain d'épice et sa compotée automnale...



Le collège Dargent lauréat du concours de cuisine locale « Défi moins de 80 km »

Samedi le collège Dargent avait mobilisé une équipe importante à l'espace lyonnais rue de Créqui pour participer au concours de cuisine locale, « Défi moins de 80 km », organisé par l'Agence locale de l'énergie. Serge Aubert chef cuisinier du collège, Nourdine Bousba agent technique, Jérémie Cabot, Stéphanye Mione, parents d'élève, Véronique Ramond (CPE), Virginie Roussel enseignante et Mélisande Sigaud gestionnaire ont ainsi remporté le 1^{er} prix, catégorie environnement, ex aequo avec le restaurant végétarien Soline rue Paul-Bert (3^e). « Notre challenge consistait à faire un plat reproductible à la cantine », a confié Mélisande Sigaud. L'objectif était de préparer un plat et un dessert à base de produits provenant d'une distance inférieure à 80 km.



À gauche, une partie de l'équipe du collège Dargent : Nourdine, Stéphanye, Mélisande et Virginie. À droite, un dégustateur, Sylvain et sa famille qui exprime sa satisfaction de voir participer un collège au concours. Photo Christian Salsson

Le collège Dargent avait choisi en outre d'utiliser uniquement des produits bio pour offrir à la dégustation un parmentier de poulet/potimarron et une compote pommes/poires accompagnée d'un petit pain d'épices. ■ Contact : 04 78 54 09 26.

La journée s'est très bien déroulée et toute l'équipe a beaucoup apprécié cette participation inédite !

Les 10 équipes qui ont relevé avec brio le Défi 80 km ont régalingé le public

Concours culinaire. Plus de 100 spectateurs ont assisté en direct à la préparation des buffets avant de déguster les mets préparés.

Un challenge original organisé par l'Agence locale de l'énergie et l'équipe, le premier de ce genre en France, s'est déroulé samedi à l'École lyonnaise. Une manifestation culinaire festive durant laquelle dix équipes ont relevé le défi de cuisiner un repas complet à partir de produits provenant de moins de 80 km de

leur ! Chaque équipe, dirigée par un chef restaurateur, ne disposait que d'un budget de 50 euros pour ses achats. Plus de 200 personnes se sont déplacées pour découvrir les menus concoctés par les participants. A midi, dix buffets les attendaient. Chacun a pu déguster des délices de saison qui ont étonné les plus gourmands. « Vraiment bon ! », disaient

les uns, « Étonnant et délicieux ! », s'étaient écriés les autres. Bref, tout le monde s'est régalé !

Une mention spéciale peut être attribuée à l'équipe de Julien Barber (« Le Stranget » du 6^e) pour sa généreuse et savoureuse ponche. Mais ce défi 80 km a surtout fait la démonstration qu'il est possible de composer d'excellents menus avec des produits locaux, sobres en énergie, faisant ainsi croquer la diffusion des gaz à effet de serre. ■



à l'École de restaurant « Seline » a obtenu le prix de l'encouragement. Chef : Mathieu Desmorge. Participants : centre social de la Sauvagnette. Photo Jean Roussel



à Jean Roussel et son équipe du centre social de Tarare ont obtenu le prix de meilleur rapport qualité/prix. Photo Jean Roussel



Pierre Jean Roussel



Pierre Jean Roussel



Mélanie Signat

Repêtes

Cinq équipes récompensées lors de la compétition :

- « Les Olives » (1^{er}) restaurant « Les Olives » (1^{er})
- « Beau » de Sébastien Desbats (2^e) à l'origine du public et comme celle de Jean Roussel (Tarare), le prix du meilleur rapport
- qualité/prix, l'équipe de « Seline » (La Duchère 9^e) et celle du collège Dargent (2^e) ont obtenu le prix de l'encouragement et le prix gastatif attribué à Frédéric Carli et à son équipe de « Caille et Croupe » (3^e).

Sébastien Desbats
Fondateur des restos Olives, Prix du meilleur rapport qualité/prix et le Prix du public. Si j'ai participé, c'est par goût du défi et pour montrer notre chère que des produits industriels. J'ai apporté mon matériel et je me suis approvisionné auprès de mes fournisseurs habituels du circuit court de l'agriculture paysanne. Nous sommes très fiers de nos lauréats d'avoir été primés.

Jean Roussel
Fondateur du restaurant qui porte son nom à Tarare. J'ai travaillé pendant 45 ans en cuisine et lorsqu'on m'a demandé de coacher une équipe de Tarare, j'ai accepté. C'est un plaisir de cuisiner. J'ai apporté mon savoir-faire et la logistique. Toute l'équipe a bien travaillé. Nous avons réussi une belle performance, et avons eu beaucoup de compliments !

Mélanie Signat
Généraliste du collège Dargent (2^e). Ce qui m'a paru intéressant c'est de faire partie d'une équipe comportant un parent d'élève, un enseignant, un agent technique et un conseiller pédagogique. Nous avons eu un point d'honneur à respecter les règles, en utilisant des produits bio et locaux. Notre établissement a été labellisé éco-collège depuis plusieurs années.

Voici la recette du parmentier :

Pour 4 personnes

1 potimarron - 1 poulet - 1 botte de persil - 1 oignon

100g de beurre - 50 cl de crème fraîche

Sel poivre - Fromage et noisettes

Hacher grossièrement les oignons et le persil

Réserver ¼ des oignons

Désosser le poulet et le faire revenir avec les ¾ des oignons, le persil et un verre de vin. Laisser mijoter 45 minutes. Réserver.

Peler, épépiner et couper en morceaux le potimarron. Le faire revenir avec le reste des oignons (dans la graisse de poulet). Saler, poivrer, laisser cuire doucement jusqu'à que le potimarron soit tendre.

Le réduire en purée et mélanger avec la crème fraîche.

Etaler le poulet émietté dans un plat à gratin. Le couvrir de purée de potimarron à la crème et mettre au four au th. 6 (180 Â°c) 15 à 20 minutes.

Possibilité de servir ce parmentier avec une salade verte bien assaisonnée.



(la recette initiale a été améliorée avec une couche de purée de pommes de terre, des noisettes du jardin de Mme Rousselle et un gratiné de comté du Jura !)

Notre équipe à l'oeuvre :





