



COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE

---

# À L'ÉCOLE DU GOÛT ET DES SAVEURS

---



Conférence de presse  
04 décembre 2006

---

# À L'ÉCOLE DU GOÛT ET DES SAVEURS

---



méliorer la santé et le bien-être des enfants et adolescents. Telle est l'une des priorités du Gouvernement de la Communauté française à travers sa **politique globale de «promotion des**

**attitudes saines»** portée par les Ministres Marie Arena, Catherine Fonck et Claude Eerdeken.

Un important volet de cette politique s'attache à des actions de sensibilisation à l'alimentation saine à l'école et plus particulièrement dans les cantines scolaires. Les mesures initiées répondent directement aux recommandations d'un «**état des lieux des cantines**» (voir annexe) réalisé en mars dernier. Pour rappel, ce rapport établissait les constats suivants :

- Plus d'un établissement sur deux fait appel à une société externe pour ses repas chauds, l'autre moitié préparant ses repas en interne.
- Seul un élève sur cinq se rend à la cantine pour y prendre un repas chaud.
- Le prix du repas dans l'enseignement maternel et primaire varie de 1 à 6,7 €.
- Seule une école sur dix propose un fruit comme collation.

Ainsi, l'état des lieux faisait notamment les **recommandations** suivantes :

- Organiser un projet pédagogique sur l'alimentation au sein de l'école.
- Redonner le goût aux enfants.
- Former le personnel de cuisine.
- Améliorer le cadre des cantines scolaires.

Sur base de ces constats, un programme d'actions a été élaboré. Il vise les cantines scolaires, qu'elles soient organisées en interne ou organisées par des sociétés extérieures. Un budget global de 116 000 euros a été alloué à cet effet.

Ce programme s'articule autour de 4 axes :

- La formation du personnel de cuisine.
- La réalisation d'un guide pratique pour des cantines scolaires de qualité.
- L'éducation aux goûts et saveurs.
- La Labellisation des écoles.

## 1 FORMATION DU PERSONNEL DE CUISINE

Des formations en diététique et en nutrition ont été mises sur pied afin d'amener les personnels de cuisine à intégrer des **critères diététiques ou nutritionnels dans la préparation d'un repas**.

Ces formations, adressées aux responsables de cantines de l'enseignement fondamental et secondaire tous réseaux confondus, ont commencé le 8 novembre 2006. Quatre formations sont proposées de novembre 2006 à mars 2007. Devant le succès rencontré par cette initiative, quatre autres formations auront également lieu d'avril 2007 à juin 2007.

Essentiellement théoriques, ces formations abordent la question de l'alimentation saine au départ des différentes catégories d'aliments: les protéines, les lipides, les glucides, etc. D'autres critères sont également pris en compte tels la fraîcheur, les modes de cuisson, les techniques de conservation, etc. Enfin, des menus complets équilibrés et sains seront rédigés.

Un volet pratique est également prévu. Vingt restaurateurs ont accepté de s'associer au projet et de former les responsables des cantines lors d'ateliers :

---

## Les 40 « ateliers cuisine »

---

Destinés aux cuisiniers des cantines scolaires, ces ateliers ont pour objectifs de :

- Proposer des recettes alliant équilibre nutritionnel, goûts et saveurs.
- La présentation des plats.
- Faire découvrir des cuisines de tous types mais aussi d'autres pays.
- Faire connaître des techniques de cuissons (vapeur, cuisson lente, etc.).
- Faire découvrir de nouveaux produits (manioc, etc.).
- Proposer des sauces différentes plus « modernes » (sauces yaourt, etc.).

Lors de cet atelier, d'une durée de 4 heures, le restaurateur fait réaliser un menu (plat et dessert) aux cuisiniers des cantines. Une séance de questions clôture l'atelier. Un cahier de recettes, conçu avec les restaurateurs, est remis aux cuisiniers des cantines. Par la suite, le restaurateur est invité à parrainer au moins 1 cantine.

Le projet est en phase avec la réalité des cantines. En effet, ce menu a un coût d'environ 3 € afin de correspondre au coût moyen des menus d'une cantine. Dès lors, les recettes de l'atelier sont élaborées à base de produits utilisés quotidiennement par les cantines scolaires. Pour ce faire, la liste de ces produits sera fournie au restaurateur. Le restaurateur pourra également utiliser « une valise du chef » qui contient des produits qu'il aime particulièrement utiliser (épices, herbes, etc.) et qui pourront agrémenter le plat sans occasionner de coûts importants. Par ailleurs, le choix des produits utilisés pour les menus doit concorder avec la saison. Aussi, les ateliers sont donnés dans les cuisines d'une école et ce, afin de tenir compte des conditions de travail réelles des participants.

## 2 RÉALISATION D'UN GUIDE PRATIQUE POUR DES CANTINES SCOLAIRES DE QUALITÉ

Les cuisines collectives désireuses d'améliorer leurs pratiques ne disposent pas toujours des outils adéquats pour le faire. C'est pourquoi un **projet pilote** d'une durée de deux ans a été conçu. Il est destiné à mettre au point une méthodologie d'accompagnement vers une alimentation saine. La méthodologie sera applicable à tous les types de cantines scolaires, à savoir :

- Les cuisines auto-gérées par l'école avec chef de cuisine interne.
- Les cuisines concédées à un groupe (Sodexo, Compass, etc.).
- Les cuisines avec traiteur en auto-gestion (traiteurs locaux avec délivrance des plats en liaison froide ou chaude).

Concrètement, une centaine d'écoles seront sélectionnées pour participer au projet pilote via un appel à projets qui sera lancé à la mi-décembre 2006. Les premières collectivités entreront dans la démarche au plus tard en mars 2007, les dernières au plus tard en novembre 2007.

Forte de son expérience, **l'asbl Bioforum** a été chargée de mettre en œuvre le projet. Cette dernière a élaboré une méthodologie novatrice basée sur un ensemble d'outils (base de données des fournisseurs, modèles alimentaires, exemples de menus, fiches recettes, journées « formation/actions », etc.). L'année dernière, cette méthodologie a d'ailleurs été expérimentée dans deux écoles pilotes (Ecole Sacré-Cœur à Charleroi et Cuisine centrale à Ottignies) lesquelles ont évalué positivement le projet et le poursuivent en 2006-2007.

Bioforum fournit un **accompagnement** aux écoles, basé sur les principes suivants:

- La démarche proposée aux écoles est progressive.
- La démarche tient compte des contraintes budgétaires.

- La démarche tient compte des contraintes pratiques (matériel de cuisine et personnel).

Les étapes du travail mené avec les écoles sont les suivantes :

- Journées de formation visant une information concernant la méthodologie
- Analyse des menus existants et élaboration de nouveaux menus
- Définition du projet alimentaire grâce à des réunions avec les cuisiniers, les gestionnaires des cantines, les parents et les enseignants
- Mise en place d'un réseau des collectivités pilotes
- Evaluation

A l'issue de cette expérience pilote, deux outils seront disponibles, à savoir : **une charte et un « guide pratique »**. Ce guide sera illustré de cas concrets pouvant servir d'exemples aux collectivités motivées. Ces outils seront ensuite diffusés dans les établissements scolaires en 2008-2009.

### 3 EDUCATION AUX GOÛTS ET SAVEURS

L'état des lieux des cantines recommande de **développer le goût des enfants** en vue de leur redonner envie de modifier leurs habitudes alimentaires. Il était donc important de développer des projets donnant une place importante tant à l'alimentation saine qu'à la notion de plaisir.

Pour ce faire, il a semblé évident de devoir s'associer à ceux qui ont pour souci la qualité des produits, le mariage des saveurs et l'art du bien manger, **à savoir les grands chefs coqs. L'objectif étant qu'ils transmettent leur passion du goût et des saveurs tant aux enfants qu'aux cuisiniers des cantines.** Pour ce faire, un projet pilote de collaboration avec des restaurateurs a été mis sur pied. Une vingtaine de restaurateurs, représentant les différents types de cuisines, se sont associés avec enthousiasme au projet (voir liste en annexe).

Outre le volet consacré aux «ateliers cuisine» pour les responsables de cantines (voir ci-dessus), le projet prévoit également:

- L'animation de 240 « ateliers du goût » destinés aux élèves de l'enseignement primaire.

---

### Les « ateliers du goût »

---

Destinés aux élèves de l'enseignement primaire, ces ateliers ont pour objectifs :

- D'initier les enfants au goût.
- De faire connaître l'histoire et la provenance géographique des aliments.
- De sensibiliser les enfants à l'acte de se nourrir en rapport avec la santé.

Lors de cet atelier, d'une durée de 2 heures, le restaurateur travaille avec les enfants en leur faisant sentir, goûter ou encore dessiner les produits. En vue de la préparation de l'atelier, un dossier pédagogique est mis à la disposition du restaurateur et de l'enseignant.

### 4 LABELLISATION DES ÉCOLES LABEL «MANGERBOUGER »

Une labellisation **valorisera les actions éducatives en matière d'alimentation et d'activité physique ainsi que la qualité des produits alimentaires mis à la disposition des élèves.**

Dès janvier 2007, une circulaire d'appel à candidatures sera adressée aux établissements. Les écoles intéressées devront rentrer leur projet en avril 2007. En octobre 2007, les deux conseillers en alimentation saine visiteront les établissements concernés. Une Commission d'attribution se réunira ensuite pour la sélection. Les labels seront remis en décembre 2007 avec une durée de validité d'une année, renouvelable lors du prochain appel à candidatures.

**+D'INFOS ?** Jennifer Wuilquot : porte-parole de la Ministre-Présidente de la Communauté française, Marie Arena: 0475/53 68 42.  
[www.mangerbouger.be](http://www.mangerbouger.be)

---

## 20 RESTAURATEURS AU SERVICE DES ÉCOLES

---



---

## Yoth Andara

“Yoma” Bruxelles

---



**Qui est-il?** Né en Thaïlande de père chinois et de mère vietnamienne, Yoth Andara a vécu une partie de son enfance et de son adolescence en France. Il se lance tout d'abord dans des études de droit, puis, sa passion pour la cuisine le fait changer radicalement d'orientation. Auto-didacte, il apprend le métier de cuisinier en testant ses recettes auprès de sa famille et de ses amis.

Une passion qu'il partage avec sa femme Manon et qui donnera naissance au restaurant «Yoma». Au croisement de l'Orient et de l'Occident, sa cuisine marie gastronomie française, saveurs des produits italiens ou encore finesse de l'Asie.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet?** *«Gamin, j'ai moi-même connu les cantines. Je me souviens de plats peu engageants. Jeune père, je ressens le besoin rassurant de savoir comment mes enfants sont nourris. Je trouve donc fondamental de se pré-occuper de l'éducation alimentaire de nos enfants. Je souhaite pouvoir leur apprendre à redécouvrir et à apprécier des produits simples, sains et savoureux. Leur faire prendre conscience de l'impact des aliments sur leur santé et leur corps. Mais surtout essayer de leur faire partager le plaisir que cela me procure !».*

---

## Didier Bolle

“Le Castel du Val d'Or” Ocquier

---



**Qui est-il?** C'est au cœur d'Ocquier, l'un des plus beaux villages du Condroz que Didier Bolle vous invite à sa table. Jeunesse, inventivité et simplicité caractérisent sa cuisine.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet?** *«La dite «malbouffe», existe et est uniquement due à notre négligence*

*et au non respect de notre culture et de notre savoir vivre. Je désire simplement que dans les cantines nos enfants puissent retrouver le goût des produits et que, lors d'une rencontre avec eux, on leur explique des choses simples afin qu'ils se rendent compte de ce qui existe».*

---

## Michel Boreux

“L'Auberge de la Ferme” Rochehaut

---



**Qui est-il?** Véritable figure de proue de la gastronomie ardennaise en province de Luxembourg et au-delà, Michel Boreux nous fait partager sa passion de la cuisine et des produits du terroir. L'homme est aussi connu des téléspectateurs des télévisions régionales de Wallonie et de Bruxelles grâce à son émission «Table et terroir»

qui met en valeur la cuisine de sa région.

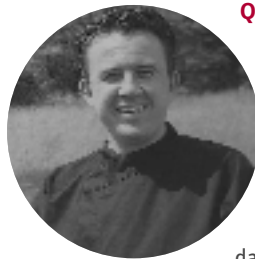
**Pourquoi s'investit-il dans ce projet?** *«Manger doit être un plaisir. Si les jeunes connaissent mieux les aliments, leur origine, leur méthode de production ou encore leur qualité, ils seront convaincus d'en consommer. Rester à insister sur la liaison primordiale entre l'alimentation et la santé. Le rapport est évident mais les enfants n'y sont pas assez sensibilisés, tout comme de la nécessité d'une activité physique bien gérée. C'est un tout beau projet. Et il me donnera aussi l'occasion de rencontrer des collègues, de partager nos expériences et d'élargir nos connaissances».*

---

## Alain Boschman

“Le Grand Ryeu” Grandrieu

---



**Qui est-il?** Après avoir effectué des stages dans plusieurs maisons prestigieuses de Belgique (Le Barbizon, Romeyer.) Alain Boschman et son épouse Marie Noëlle (maître sommelier des vins de France) ont repris le restaurant de famille «Le Grand Ryeu» situé à la campagne dans la botte du Hainaut dans le village

de Grandrieu. L'établissement, qui fête ses 32 ans, propose une cuisine française inventive où tout est fait maison, des petits pains aux desserts.

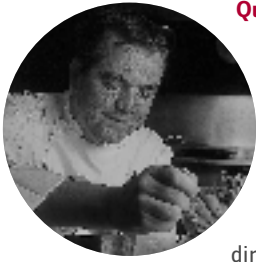
**Pourquoi s'investit-il dans ce projet?** *«Cela fait 4 ans que j'anime des ateliers du goût dans les écoles primaires. Je suis encouragé par la réaction des enfants qui aiment participer à ce genre d'initiative. J'en retire toujours un grand plaisir, teinté d'espoir pour leur alimentation future».*

---

## Frédéric Cardinael

“ Le Sanglier des Ardennes ” Durbuy

---



**Qui est-il ?** Frédéric Caerdinael a été initié à l'horeca dès son plus jeune âge par son père Maurice. Après l'école hôtelière de Libramont, Frédéric a travaillé dans la cuisine de différentes maisons étoilées françaises et anglaises. Caerdinael est revenu à Durbuy en 1988. La famille Caerdinael est connue pour sa gastronomie ardennaise. Depuis trois générations déjà, ils travaillent les produits du terroir.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?** *«Je suis enthousiaste à l'idée de transmettre ma passion».*

---

## Fabrizio Chirico

“ Le Délice du Jour ” Gerpinne

---

**Qui est-il ?** L'amour de la cuisine lui a été transmis par sa mère originaire de Toscane qu'il a vue chaque dimanche préparer la pasta ! De cette période, il garde une passion pour les bonnes choses. Par la suite, il s'est initié à des saveurs du monde entier qu'il intègre dans une cuisine variée et inventive. Ainsi, parfums d'Asie et épices du monde mêlés à de la cuisine française font son originalité.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?** *«Je souhaite transmettre ma passion aux enfants».*

---

## Line Couvreur

“ Toquetoc ” Saint-Gilles

---



**Qui est-elle ?** Institutrice maternelle de formation, Line Couvreur est très sensible à la pédagogie et à l'idée de transmettre. Des rencontres heureuses lui permettent d'ouvrir son restaurant « Un peu Beaucoup ». Après la naissance de son fils, elle se réoriente vers des cours de cuisine pour adultes et enfants ou encore vers la

formation en matière de cuisine santé pour professionnels. Ce qui l'intéresse avant tout c'est l'ouverture vers les produits et savoir-faire du monde entier, la créativité, la découverte, avec en toile de fond, l'idée de se faire du bien en respectant les besoins de son corps.

**Pourquoi s'investit-elle dans ce projet ?** *«Transmettre la gourmandise, éveiller les sens, susciter la curiosité de l'autre au travers de sa cuisine, pas de plus belle occasion pour moi de me réaliser!».*

---

## Sang Hoon Degeimbre

“ L'air du temps ” Noville-sur-Mehaigne

---



**Qui est-il ?** Issu du monde du vin, Sang Hoon Degeimbre officie en temps que sommelier dans divers restaurants en Belgique. Avec son épouse, ils ouvrent leur restaurant en 1997 lequel est aujourd'hui étoilé. C'est la passion qui les fait avancer et se dépasser. Attachés à leur région, ils aiment travailler les produits du terroir :

un pigeonneau de Waret, du foie gras et du magret de Glimes, des œufs de ferme, des petits gris de Bierwart...

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?** *«Ce projet nous tient à cœur. Parents de trois enfants, nous constatons avec toujours le même émerveillement la prédisposition qu'ont les petits à apprendre les goûts et à accepter l'inconnu. Leurs barrières sont souvent celles de leurs parents. Une noble tâche que de faire prendre conscience de ça aux enfants et aux...parents !».*

---

## Alain Deluc

“ Le Barbizon ” Overijse

---



**Qui est-il ?** Formé à l'école hôtelière de Namur, Alain Deluc fait ses armes dans différents établissements de renommée en Belgique (Carlton) et en France (Troisgros) avant d'être aux commandes du Barbizon ! La cuisine savoureuse, créative et contemporaine de ce chef audacieux et étoilé séduit.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?** *« Nous devons nous occuper des jeunes et leur donner l'occasion de se nourrir de façon équilibrée et saine! ».*

---

## Serge et Freddy Devreker

“ La Belle Maraîchère ” Bruxelles

---



**Qui est-il ?** Cuisinier depuis plus de 50 ans, membre de l'association des Maîtres-Cuisiniers de Belgique, Freddy Devreker est à la tête, avec son fils Serge, de « la Belle Maraîchère », une brasserie spécialisée dans les produits de la mer.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?**  
*« Redéfinir auprès des jeunes les bases d'une alimentation saine et équilibrée et leur apprendre le goût de bien manger avec une nourriture fraîche et variée ».*

---

## Luc Dewalque

“ L'auberge du Sabotier ” Awenne

---



**Qui est-il ?** Lorsque l'on demande à Luc Dewalque comment il se positionne, il se décrit comme un « artisan du bon goût ». Récompensé à de très nombreuses reprises, cité en exemple à de multiples occasions, tant au sein de publications touristiques que professionnelles, Luc Dewalque prend son inspiration dans la cuisine traditionnelle ardennaise. Une cuisine qu'il revisite par des associations audacieuses afin de donner à ses recettes des saveurs actuelles.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?** *« je voudrais Permettre à la nouvelle génération de prendre conscience que l'alimentation est l'un des facteurs clé de l'équilibre santé. Je souhaite faire partager aux cuisiniers des cantines mes plus récentes connaissances et les emmener de découverte en découverte ».*

---

## Eric Martin

“ Lemonnier ” Lavaux-St-Anne

---



**Qui est-il ?** Eric Martin est un cuisinier libre et respectueux de la nature. Porté par une passion culinaire qui dure depuis plus de 25 ans, il ne cesse de rechercher le lien idéal entre les ingrédients et de nouvelles alliances qui laisseront s'exprimer le meilleur d'un produit.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?**  
*« Préserver la vérité. D'un goût, d'une saison, du métier. Respecter la nature, l'aimer, puiser dans sa générosité la richesse d'une nourriture saine, qui réconcilie le corps et l'esprit. Il y a des choses simples qu'il est malheureux de laisser échapper à l'enfance : le goût d'un œuf frais, le parfum d'une herbe cueillie en pleine nature, la saveur des légumes potagers ».*

---

## Yves Mattagne

“Sea Grill” Bruxelles

---



**Qui est-il ?** Chef du Sea Grill, le restaurant doublement étoilé du S.A.S. Radisson, Yves Mattagne est une figure incontournable de la gastronomie belge. Bénéficiant d'une reconnaissance unanime, celui qui s'est initié à son métier dès son plus jeune âge décrit sa cuisine comme « une symbiose entre les trésors de la mer et

de la terre ». Afin transmettre sa passion, Yves Mattagne a également créé une école de cuisine, ouverte à tous et consacrée à l'art de la table.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?** «*Toute cette éducation au goût est quelque chose de très enthousiasmant pour moi car j'aime transmettre ma passion aux enfants et aux jeunes. Mais il faut leur apprendre à sentir et à goûter en faisant en sorte qu'ils s'amusent et là ils accrochent tout de suite !*».

---

## Serge Mautret

“Devos” Mons

---

**Qui est-il ?** Différents stages chez Bernard Loiseau, Pierre Gagnaire, Lenôtre et Yves Thuirès lui ont permis d'étoffer ses connaissances culinaires. Serge Mautret propose une cuisine contemporaine basée sur des produits de grande qualité et jouant avec les textures et les saveurs.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?** «*Je trouve l'initiative très intéressante car elle permettra d'élever la qualité de la restauration de collectivité et d'ouvrir de nouveaux horizons gustatifs aux enfants qui sont nos clients de demain*».

---

## Patrick Meirsman

“L'Air de rien” Bruxelles

---



**Qui est-il ?** Après avoir fait ses armes de 18 à 22 ans au Parc Savoy, on retrouva ce gaillard à l'ouverture des « Deux Frères » début des années 90 à Uccle. Ensuite, il prendra les commandes de la cuisine du Rooden Scilt à Erps-Kwerps. Aujourd'hui à la tête de l'établissement étoilé « L'Air de rien », Patrick Meirsman donne

libre cours à une créativité nourrie d'expérience en revisitant les grands classiques de la cuisine française.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?** «*Je souhaite pouvoir aider les professeurs et les cuisiniers à réapprendre aux enfants le goût des bons produits, le plaisir qu'on peut avoir à déguster des plats simples mais savoureux, leur faire découvrir un peu la cuisine, les saisons et les produits de terroir, et essayer de leur faire oublier les fast-foods et autres habitudes alimentaires actuelles*».

---

## Claude Pohlig

“Service traiteur” Chaumont-Gistoux

---



**Qui est-il ?** Passionné de cuisine depuis son tout jeune âge, Claude Pohlig s'est formé aux côtés de grands maîtres (Pierre Romeyer, Pierre Fonteyne) avant de se lancer avec succès dans le métier (“Les deux singes”, “Grand Corroy”, « Agastache & Tonka »). Aujourd'hui, son activité est essentiellement concentrée

sur un service traiteur. Avec son épouse, il se passionne pour les plantes sauvages, les légumes anciens ou oubliés et les fleurs comestibles. Depuis, sa cuisine ne cesse de s'enrichir de saveurs, de parfums et de couleurs.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?** «*La nature m'a amené à reconsidérer ma cuisine, elle est d'une richesse de goûts, de couleurs, de saveurs, de textures. Il me paraît dès lors essentiel de transmettre cela aux générations futures. Il est en effet très important que les enfants et les parents redécouvrent le plaisir de manger des choses saines, simples, riches par leurs saveurs propres. Qu'ils découvrent également les saisons et leurs couleurs et pourquoi pas le désir de cuisiner ensemble!*».

---

## Simon Saïdi

“ Le Poulbot de Bruxelles ” Bruxelles

---



**Qui est-il ?** Simon Saïdi a commencé sa carrière dans le snack de ses parents pour ensuite faire ses armes auprès de chefs belges comme Alain Troubat. Il se définit comme un cuisinier qui se laisse inspirer par sa propre gourmandise. Ses dadas ? Une cuisine de terroir revisitée qui donne des plats riches et harmonieux.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?** *« Je trouve important d'éduquer les enfants au goût car ils sont de plus en plus enclins à consommer des produits sans saveur. Je trouve aussi qu'il est essentiel dans ce cadre d'essayer de toucher les parents car c'est ensemble qu'on arrivera à changer les choses ».*

---

## Truong Thi Quyen

“ Little Asia ” Bruxelles

---



**Qui est-elle ?** De nationalité vietnamienne Truong Thi Quyen gère le « Little Asia » depuis 1998. Ce qu'elle aime dans la cuisine vietnamienne, c'est qu'elle est saine, légère et parfumée. Depuis une dizaine d'années, elle fait découvrir à ses clients des légumes, des plantes aromatiques et des épices aux parfums subtils.

**Pourquoi s'investit-elle dans ce projet ?** *« J'essaie de cuisiner le plus sain possible. Je trouve que c'est très important d'apprendre cela le plus tôt possible à nos enfants. Car bien manger, c'est rester en bonne santé!!! ».*

---

## Laurent Van De Vyver

“ Du Four à la Table ” Villers-Sur-Lesse

---



**Qui est-il ?** Laurent Van de Vyver est issu d'une famille de restaurateurs. Après des études à l'école de Koksijde, il fait ses classes dans plusieurs restaurants (Scholteshof, Auberge Bretonne). Après une expérience de 5 années au sein du groupe Accor, il reprend, avec son épouse, l'hôtel « Beau Séjour » et son restaurant. Depuis quatre ans, il est membre des Jeunes Restaurateurs d'Europe et en est le président depuis novembre 2005 pour la Belgique.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?** *« Je souhaite montrer qu'on peut faire une cuisine variée et goûteuse avec un budget restreint. L'important est en effet qu'il y ait de la motivation, de la persévérance et de l'enthousiasme. Je voudrais aussi montrer qu'on peut faire une cuisine généreuse avec des produits simples ».*

---

## Laury Zioui

“ L'Eveil des Sens ” Montigny-le-Tilleul

---



**Qui est-il ?** La première personne à l'initier à la cuisine, c'est sa grand-mère auprès de laquelle il apprend à aimer la cuisine simple, naturelle et de terroir. Sachez aussi que c'est le premier cuisinier originaire du Maghreb à avoir décroché une étoile dans l'histoire du Guide Michelin. Sa cuisine est faite d'un fin mélange, elle est basée sur des produits de toute la méditerranée et en particulier de l'Afrique du Nord. Sa devise : apporter du bonheur à ses clients.

**Pourquoi s'investit-il dans ce projet ?** *« Depuis cinq ans, un samedi par mois, je propose des cours de cuisine aux enfants de la région. Je trouve en effet très important de faire découvrir les goûts et les saveurs à ceux qui sont nos futurs clients. Il est également important de leur montrer qu'il existe autre chose que la nourriture des fast-food et que celle-ci se goûte avec plaisir ».*

---

**RAPPORT DE L'ÉTAT DES LIEUX DES PRATIQUES CULINAIRES ET DE  
L'ORGANISATION DES CANTINES ET AUTRES RESTAURANTS DES ÉTA-  
BLISSEMENTS SCOLAIRES**

---

