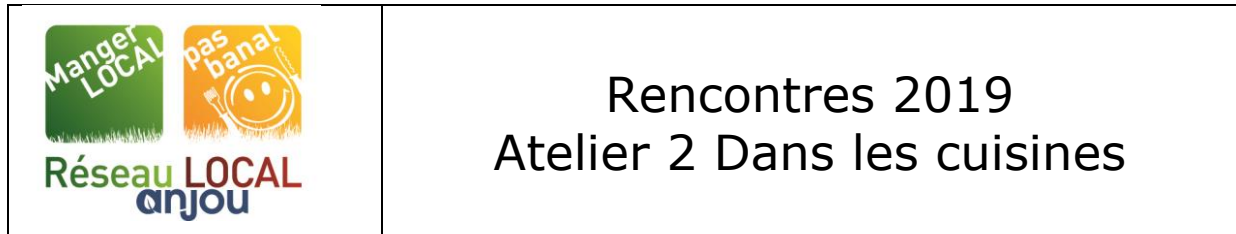


4 Ateliers, 4 espaces, 1 question commune : comment prenez-vous en compte les attentes des convives dans vos pratiques ? selon 4 angles d'approche

- ❶ DU CHAMP AU RESTAURANT (pour les fournisseurs)
- ❷ EN CUISINE (pour les cuisiniers et toutes les équipes)
- ❸ DU COTE DES DECIDEURS (pour les élus, directeurs d'établissement, gestionnaires)
- ❹ AUTOUR DE LA TABLE (pour le personnel de salle, ou animateurs sur le temps du repas)



Intervenants :

Steve DEVEAU, Restaurant municipal de Mozé-sur-Louet.

Laurent OUVRARD, responsable de cuisine Résidence Art et Loire à St-Georges-sur-Loire.

Prendre en compte les attentes des convives en cuisine

Une foule d'idées discutées dans l'atelier !

Pour que les convives apprécient les repas qui leur sont proposés, il faut pouvoir leur permettre d'avoir un temps de repas suffisant pour manger,

Mettre en place une boîte à idées,

Aller s'asseoir avec les convives pendant le repas pour avoir un retour : aime/aime pas/aimerait avoir,

Ecole primaires : Organiser des réunions 3-4 fois par an avec les élus, les familles et l'équipe cuisine pour expliquer, présenter ce qui est fait en cuisine, les menus, l'approvisionnement et avoir le retour des familles, de nouvelles idées

Personnes âgées : importance du retour des hôtelières qui servent et accompagnent les repas

Mettre en place des commissions restauration avec la participation de convives représentants pour valider/adapter les menus proposés

Faire intervenir les producteurs locaux dans le cadre d'animations (pour présenter les légumes par exemple), ça donne envie de goûter

Prendre en compte les attentes des convives c'est faire un maximum de « fait maison », cuisiner un maximum de légumes frais-bruts, cuisiner sur place, pâtisseries maison, poisson et viande frais,

Les cuissons longues à basse température sont intéressantes pour les textures très fondantes, qui conviennent aussi bien aux enfants qu'aux personnes âgées (et moins de pertes à la cuisson)

Améliorer l'ambiance de la salle de restaurant (notamment limiter le bruit),

Communiquer (comme au restaurant !) :

- Préciser ce qu'il y a dans la recette et écrire les ingrédients sur les menus ou sur des supports visibles pour les convives,
- Montrer les produits bruts de façon ludique pour les enfants,
- Spécifier le « Fait Maison » sur les menus, réaliser une vidéo sur la fabrication d'un repas,
- Donner des infos sur la provenance locale et le label bio des produits de la recette sur les menus
- Et diffuser les menus sur Internet

Travailler la présentation : former les hôtelières (difficile pour les textures modifiées et les plats collectifs),

Apprendre aux enfants à manger (la volaille par exemple) avec les os ! Par rapport au « prêt à manger », ce qui permettrait de cuisiner plus facilement des volailles entières

Les faire venir en cuisine/participer/visiter, ou faire visiter les cuisines aux parents,

Faire et diffuser pendant le repas une vidéo sur la restauration (montrer toutes les étapes et les spécificités de la cuisine collective dans leur établissement, de la réception des commandes, lavage, épluchage des légumes, cuisine, service jusqu'au nettoyage) pour que les convives comprennent mieux la prise en compte de leurs attentes par les équipes en cuisine

Faire un gâteau une fois par semaine avec les enfants,

Proposer du « rab » de chaud et de froid en permettant aux convives de se servir eux-mêmes (selfs),

Présentation « dans un panier » des produits bruts ou de tous les ingrédients qui composent la recette,

Montrer en exemple une assiette servie avec la quantité qui correspond au grammage préconisé pour le convive, pour éviter le gaspillage

Organiser un « concours » entre 2 salles de restauration (exemple dans une école primaire) : à la salle qui générera le moins de déchets en semaine 1 aura droit à un double dessert en semaine 2 😊

Proposer « une table des partages » (exemple dans un lycée) permettant au convive de déposer ce qu'il ne mangera pas et à un autre de le prendre pour éviter le gaspillage

Créer du lien avec les convives en faisant les gâteaux d'anniversaire (exemple pour les repas du soir dans un internat de lycée)

Organiser des repas à thèmes avec animations en salle/musique,

Aller rencontrer les convives à table, prendre le temps d'expliquer, s'intéresser à eux, manger avec eux quelques fois par an

Adapter les portions petites / moyennes ou grosses faims. Ne pas trop remplir les assiettes (personnes âgées),

Connaître les convives pour savoir les servir (quantités) et leur goût,

Ateliers de cuisine avec centres de loisirs (tarte aux pommes/compotes),

Travailler le produit différemment pour faire aimer,

Personnes âgées : plaisir (repas) thérapeutique : œufs aux plats (ateliers) // Soirées thématiques « raclette » en petits groupes,

Travailler en prolongement avec les enseignants dans les classes (goûts, déchets...), Réussir à avoir plus de liens équipes resto co/cuisine et enseignantes,

Impliquer les convives dans la préparation des repas