

Rencontre avec un passionné de cuisine et de pédagogie

Dominique Valadier, chef de cuisine au Lycée l'Empéri de Salon de Provence, et sa seconde, Florence Lagache, nous accueillent dans leur cuisine du lycée de L'Empéri à Salon de Provence pour une matinée d'observation, de découvertes et de partages autour de leur passion : bien nourrir 750 demi pensionnaires et faire de la pause repas un moment gourmand et de détente.



Ici tout est frais et, non il n'y a pas 10 personnes en cuisine pour préparer tous les jours une quinzaine d'entrées fraîches (non ici, pas de macédoine de légumes en boîte), une viande et un poisson.

Ils sont 4: 2 pour les entrées, 2 pour poissons, viandes et accompagnements du plat principal. C'est rythmé mais sans précipitation ni énervement, cela sent bon, c'est coloré, l'équipe travaille dans un calme et une atmosphère bon enfant. Pas étonnant que ce soit bon, c'est fait avec passion ! Il reste de la salade verte défraîchie de la veille, au service des entrées, Joëlle Carillo, cuisinière dans l'équipe, prend l'initiative de réaliser un flan de salade.

Le saumon frais part en fumage au bois de hêtre, sympa la tartine de saumon fumé à 10h.



Derrière l'art, l'expertise, les tours de main. Par exemple comment assurer un service de pâtes sans corps gras et non collantes, pendant 2 heures, de 11h30 à 13h30.

Dominique et Florence créent tous les matins, selon le marché, selon l'inspiration, selon la météo... la création culinaire, ils l'ont dans la peau.

Les plats sont servis avec douceur et bienveillance, les élèves sourient et communiquent, ils sont heureux de venir déjeuner. Il n'y a qu'à entendre le silence au réfectoire, c'est parlant! Pas étonnant qu'ils préfèrent la plupart du temps le repas du lycée à celui du Mac Do voisin.

Une visite qui donne la pêche. Non la cantine ce n'est pas triste.



Cuisinier dans l'âme, Dominique est également peintre de nuage à ses heures perdues, quand il n'assure pas la formation des cuisiniers des lycées de la région PACA. Il crée aussi des concours de cuisine intergénérationnel entre lycéens et seniors de Salon de Provence et une journée sur le thème des polars gastronomiques. Un heureux mariage d'excellence de l'art et de poésie qui donne une cuisine de restaurant scolaire aussi généreuse que délicieuse. Florence, elle, lance son entreprise « Comme au restaurant » où elle va transmettre aux fourneaux ses talents de cuisinière et de pédagogue (pour la contacter : agasson13@hotmail.fr)

Et voici le menu du jour :

Les entrées : flans de courgettes, rillettes maison, sablés aux herbes, tomates confites aux baies, poireaux vinaigrette, salade de pâtes, salade de riz au thon, salade de riz aux crevettes, salade de boulgour, radis-beurre, confit d'oignons, salade de tomates persillées, demi-pamplemousse, poivrons grillés à l'ail, salade verte

Les plats principaux : pâtes au saumon fumé, daube de taureau, pommes de terre rissolées et haricots verts à l'ail nouveau et persillés

Fromage : un fromage de chèvre et un fromage de vache de la Loire

Dessert : une pomme canada grise



Quelques unes des entrées



Et les plats principaux



Haricots verts et pommes de terre rissolées



Daube de taureau et saumon fumé pour les pâtes