

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 21 février 2025

***Ici, on cuisine !* : un menu d'hiver étoilé dans les assiettes des lycéens**

Lancée à la rentrée par Christelle Morançais, l'opération *Ici on cuisine !* se décline dans les lycées publics des Pays de la Loire avec pour objectif de garantir une alimentation de qualité, des produits frais et locaux et des menus faits-maison. Jusqu'au 20 mars, des chefs de restauration des lycées relèvent le défi de mettre à la carte le « Menu d'hiver » proposé par Alexandre Couillon, chef 3 étoiles et parrain de l'opération. Parce que nos jeunes méritent le meilleur, la Région développe le fait-maison pour ses lycéens !

Le menu d'hiver par Alexandre Couillon servi dans les lycées

Entièrement préparé dans les cuisines des lycées à base de produits frais, ce menu est réalisé par les équipes de restauration pour un coût moyen de revient identique à un repas classique. Un menu très apprécié des élèves et personnels. [Voir la vidéo](#)

Au menu : salade de carottes râpées, cacahuètes et menthe fraîche / Parmentier de canard ou d'effiloché de porc / Mousse au chocolat, crumble et caramel. www.paysdelaloire.fr/icioncuisine

Une opération d'envergure

Ici, on cuisine ! est un programme complet d'actions qui s'appuie sur l'ambition régionale en faveur de la qualité et sur des atouts uniques :

- **Un patrimoine culinaire exceptionnel illustré par le partenariat inédit avec Alexandre Couillon** qui propose cette année 4 menus de saison aux lycées.
- **Une agriculture puissante et diversifiée**, pour faciliter les approvisionnements des lycées en denrées agricoles d'origine régionale, et garantir des produits frais et de saison.
- **110 services de restauration** qui mettent à l'honneur les repas sur place et faits maison.
- **La mobilisation d'une équipe de nutritionnistes** pour composer des menus équilibrés.
- **La modernisation des cuisines avec un programme d'investissement renforcé de 40 M€ d'ici 2027** pour rénover, agrandir et équiper les services de restauration.
- **Une offre de formation renforcée** pour les équipes de restauration.

Nos chefs ont du talent !

***Ici, on cuisine !* au Salon international de l'agriculture**

5 chefs de restauration de lycées des Pays de la Loire réaliseront une démonstration culinaire sur le stand de la Région (hall1 H105) Mercredi 26 février de 10h30 à 12h / dégustation à 11h30.

Des bouchées seront réalisées autour des menus d'automne et d'hiver, élaborés par le chef étoilé Alexandre Couillon pour nos lycées.

[Plus d'informations.](#)

