

Sommaire :

- Le GEMRCN
- La vie dans les Centres
- Le portrait du mois
- Entre nous

A retenir :

- Dimanche 2 Octobre : marche contre le cancer à St Romain en Giers
- Lundi 1er Novembre : Toussaint
- Jeudi 11 Novembre : Armistice
- Jeudi 18 Novembre : Le Beaujolais Nouveau

La citation du mois:

*«La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Théodore Zeldin.*

Au revoir l'été, bonjour la rentrée!

L'été est fait pour se détendre, « recharger les batteries », profiter des rayons du soleil et de la fraîcheur de l'ombre, vaquer à ses occupations : lire un livre, voir des amis, se prélasser au bord de l'eau ou tout simplement se ressourcer. Autant d'activités qui nous sont nécessaires avant de reprendre notre rituel qui nous mène au chemin de l'école ou du travail. Cette année, la reprise scolaire pour de nombreux écoliers, collégiens, lycéens et étudiants s'est faite le 5 septembre. Certains d'entre eux s'impatientsaient de retrouver leurs amis et ainsi échanger leurs souvenirs de vacances, d'autres ont retrouvé les bancs de la cour en rêvant aux prochaines vacances. Dans l'attente, toutes les équipes de Coralys feront leur possible pour que tous puissent se retrouver ensemble et se réjouir de partager un instant de détente autour d'un bon repas.

Bonne rentrée...

Du neuf en nutrition

Le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de la restauration Collective et Nutrition) datant de mai 2007 a fait l'objet d'une remise à jour en juillet 2011 afin de correspondre aux besoins des différentes populations. Le but de ce programme visant, à rééquilibrer l'alimentation de la petite enfance jusqu'à la personne âgée, a fait l'objet de peu de changement; en effet le programme de 2007 est toujours d'actualité. Seules quelques notions de grammages (notamment sur le potage revu à la baisse pour les personnes âgées) et des précisions concernant la consommation de sel et de sauce (qui ne doivent pas être laissés en libre accès aux consommateurs, les sauces seront proposées de façon exceptionnelle.) ont été ajoutées. Le reste du GEMRCN de 2007 demeure inchangé et est disponible sur le lien suivant : <http://www.economie.gouv.fr/daj/groupe-detude-des-marches-restauration-collective-et-nutrition-gem-rcn>

De plus, fin septembre 2011, un nouveau décret concernant la qualité nutritionnelle des repas en restauration collective scolaire a été voté. Il régleme dorénavant le service des sauces et du sel, au même titre que le GEMRCN. Les fréquences de présentation des plats doivent aussi être variées.

Pour de plus amples informations, vous pouvez consulter notre site internet où nous publions une note récapitulative.

Coralys se met au sport

Le Samedi 10 Septembre a eu lieu la 85eme course de côte automobiles Mont Verdun à Limonest. Pour l'occasion Renaud Queyroix, responsable de secteur a réquisitionné Thierry Laroche, chef du restaurant *les Amis du Grand Roule* et Christophe Bruneau, chef du restaurant du *lycée horticole de Pressin*, mais aussi fans de courses automobiles, pour réaliser l'ensemble des repas pour l'équipe organisatrice du rallye, les pilotes et les commissaires de courses. Le buffet géré par l'ASAR (Association Sportive Automobile du Rhône) a connu un réel succès et a fait repartir les coureurs de plus belle.



Jeudi 16 Septembre était organisé une course d'orientation dans le cadre des Jeux de Don Bosco, dans la ville de Saint Genis Laval, où est situé le *lycée horticole de Pressin*. L'objectif était de développer l'esprit d'équipe en mélangeant les différentes promotions. Des élèves, les professeurs et le personnel administratif; Coralys s'est vu participer à sa manière...en offrant une collation riche en énergie à nos jeunes coureurs et à leurs professeurs. La journée fut clôturée vendredi par une paëlla géante prise en plein air, ce qui a permis à tout le monde de profiter des derniers rayons de soleil de la saison.

Première fête de la Gastronomie

Lors de notre dernier numéro, nous annonçons la décision de Frédéric Lefebvre (secrétaire d'Etat du commerce, de l'artisanat et du tourisme) d'organiser une fête de la gastronomie de façon annuelle. La première session a eu lieu le vendredi 23 Septembre 2011, jour de l'automne.

L'établissement *Notre Dame des Minimes* a réalisé sous l'initiative de son chef Denis Keller un repas amélioré composé d'un velouté de potiron aux châtaignes grillées, d'un émincé de dinde forestière et ses pommes lyonnaises et d'unedégustations de desserts

De même, la résidence *La Grande Maison* a mis les nouvelles saveurs à l'honneur, en proposant des recettes simples savamment agrémentées d'épices. Patrice Vellay, Thierry Kervoelen et leur équipe ont su de nouveau régaler leurs résidents.



L'équipe des Minimes réunie autour d'un stand de fruits et légumes de saison..

L'économie d'énergie

Les économies d'énergie résultent de la limitation de production et de consommation d'énergies, en particulier celles non renouvelables : pétrole, gaz, charbon et tourbe. Les établissements de restauration ne sont pas en reste face à la forte consommation d'énergie. En effet, la profession dépend de ces mêmes énergies. Comment assurer la cuisson d'un rôti en limitant l'usage du gaz ou de l'électricité ? Au quotidien, ce sont des gestes simples qui vont permettre en cuisine d'économiser de grandes quantités d'énergie : diminuer l'utilisation d'eau pour la plonge manuelle ou le nettoyage de la cuisine, éteindre les brûleurs de gaz dès lors que l'utilisation n'est plus faite, ou ? Autre idée.

Bien sûr, les gestes communs au sein des foyers comme éteindre une pièce en la quittant, éteindre son ordinateur, limiter sa consommation de papier en imprimant le moins possible s'appliquent aussi sur nos restaurants.

Jeu concours

David Lyonnet de l'école de *Saint Viateur* a eu la bonne idée d'organiser un jeu concours autour d'une citrouille, visant à annoncer le repas d'Halloween. Le chef a mis au défi les élèves de la sixième à la troisième de deviner le poids de ce curcubitacé.



Le gagnant se verra attribuer, non pas la citrouille, mais des places de cinéma. Le deuxième élève se situant au plus juste gagnera un paquet de friandises remis par David. Les autres élèves, gagneront un bon gratin à la citrouille lors d'un prochain repas au self!.

Vu sur les centres

Nos chefs sont plein de ressources et ils nous le prouvent en photographiant leurs dernières créations.

David Lyonnet suit la tendance, en proposant des « Whoopies » aux jeunes de l'école de *Saint Viateur*. Successeurs des « Cupcakes », les « Whoopies » proviennent des Etats Unis et ont été élus « gourmandises de l'année 2011 » à New York! Ces petits gâteaux composés d'une génoise moelleuse et d'une crème fondante (ici au chocolat) seraient nés en Pennsylvanie; ils étaient glissés dans la besace des travailleurs des champs en guise de dessert. Ils suscitaient alors tant de joie que les heureux agriculteurs s'exclamaient « whoopie !!! » en les voyant... d'où leur nom!



L'originalité de la recette a convaincu les élèves du collège, alors suivez la tendance et laissez vous séduire...

David Paulet, lui, s'est lancé le défi de faire manger (et apprécier) des fruits aux enfants du collège de *Saint Héand* (42). Et quoi de plus appétissant qu'une belle pomme d'Amour qui rappelle tant les souvenirs de Fêtes Foraines? La recette, il la partage volontiers avec ses collègues, alors si vous aussi vous souhaitez vous y mettre, essayez là. Les élèves eux en redemandent!!!



Pour 5 petites pommes : 250g de chocolat, 25g de margarine, 70g de lait, 50g de crème, 25g de sucre glace (fait briller le chocolat), cinq bâtonnets. Faire fondre les éléments et tremper dans le chocolat les pommes. Vous pouvez ensuite les rouler dans des noisettes concassées



Pour les pommes d'Halloween : idem, remplacer le chocolat noir par du chocolat blanc, et ajouter du colorant rouge. Décorer ensuite avec des bonbons.



Les portraits du mois:

Nom : Paré

Prénom : Stéphane

Profession : Chef gérant au collège de Beynost

Le collège de Beynost fait partie du conseil général de l'Ain, au même titre que ceux de Ceyzeriat, Reyrieux, Nantua et (notre petit nouveau) Culoz.. Coralys est entré dans ce réseau depuis septembre 2008 et assure dans ces cinq établissements la production d'environ 1800 repas jours.

Le restaurant du Collège de Beynost est tenu par Stéphane Paré.



Sa devise : « **une cuisine constituée de recettes simples et bonnes, c'est la seule chose que les jeunes désirent. .»**

Originaire de la région Lyonnaise, Stéphane a fait ses études d'hôtellerie restauration au Touquet. De retour dans sa région natale, il travaille durant plusieurs années dans la restauration gastronomique, pour ensuite se tourner vers la restauration collective afin de consacrer plus de temps à sa vie de famille. Il gère ainsi la réalisation des repas du collège de Beynost depuis Septembre 2006. Six rentrées plus tard, il officie toujours avec la même équipe, ce qui lui vaut et montre une très bonne cohésion entre chaque personne, élément indispensable à l'organisation des 400 repas jour.

Le contact naturel et quotidien qu'il entretient avec les jeunes lui permet de connaître leurs envies et ainsi d'adapter sa prestation à leurs souhaits.

Entre nous...

Les nouvelles ouvertures :

Après s'être bien reposé cet été, Coralys reprend du service en ouvrant de nouvelles cuisines. Parmi les ouvertures de Septembre, on cite : Le **Lycée Jean Baptiste d'Allard** à Montbrison (42), le **collège Boisard** à Vaux en Velin (69), le foyer **Les amis du grand Roule** à Sainte Foy Les Lyon (69), le **collège Henri Dунant** à Culoz (01), la **M.F.R de Mondy** à Bourg de Péage (26), la **maison de retraite l'Oasis** à la Gresle (42), le **groupe scolaire Saint Joseph** à Troyes (10), le **Lycée Pierre Béghin** à Moirans (38), le **Lycée Rosa Parks** à Neuville Sur Saône, le **collège Saint Louis** au Cheylard (07).

Quatre nouveaux établissements marseillais gérés par Fabrice Guichard (responsable de secteur Marseille) ouvrent leurs portes à Coralys : **l'école Saint Barnabé**; le **centre scolaire Sainte Marie Blancarde**, le **centre scolaire Saint Charles de Camas**, et le **lycée l'Olivier**.

Bienvenue à tous les nouveaux chefs et leurs équipes intervenant dans ces établissements.

Les nouveaux chefs: **N**ous souhaitons la bienvenue à Cynthia Sloboda, toute nouvelle chef chez nous. Elle intègre le poste de chef gérant au foyer Bel Air. Assistée par Valérie Ferret, elle propose une cuisine familiale aux résidents. Bienvenue à elle.

Retrouvez nous ainsi que chaque Dépêche Gourmande sur notre site web: www.coralys.net