

RESTAURATION SCOLAIRE | Un repas qui trompe énormément !



Ce jeudi 25 mai la Présidente du Conseil Départemental s'est rendue au collège Rambaud de Pamiers pour lancer officiellement l'opération "repas en trompe l'oeil". C'est le nouveau **challenge** lancé aux équipes des restaurants scolaires des collèges ariégeois.

Dans l'idée, le principe est simple : "déguiser" les plats en réalisant, par exemple, un met d'apparence sucrée avec des aliments salés ou inversement. Ces plats dits en trompe-l'oeil jouent avec les sens : la vue bien sûr mais aussi le goût.

A cette occasion, le chef et son équipe avaient concocté un menu 100% trompe l'oeil avec en entrée un bavaois, en plat principal un crumble et pour le dessert une pizza/pastèque ! La Présidente n'a pas manqué de saluer la qualité du repas, tant dans son aspect visuel, esthétique que gustatif.

En bref, il s'agit de détourner des recettes pour en faire des plats gourmands au visuel déroutant. L'illusion doit être parfaite !

En fonction des moyens et de l'audace du chef de cuisine et de l'équipe de restauration, il est

possible de **proposer un, deux, trois ou quatre** plats en trompe-l'oeil dans un menu entre le **11 mai et le 30 juin**.

En pièce jointe le communiqué correspondant et quelques photos [ici](#)

Votre contact

Estelle Tabeaud

Directrice de la Communication

05 61 02 09 77

etabeaud@ariego.fr