

## Avec Cuisine & Prestige, la gastronomie s'invite dans les établissements scolaires de la communauté de communes du Pays de Bidache

Le 9 avril, Scolarest, un des leaders de la restauration des établissements d'enseignement, grâce à son concept Cuisine & Prestige, a offert aux élèves de la communauté de communes du Pays de Bidache (64) une expérience hautement gastronomique !

Au total, près de 650 convives ont ainsi dégusté à l'heure du déjeuner un dessert d'exception co-signé avec Bernard Bach, Chef deux étoiles du restaurant le Puits Saint-Jacques à Pujaudran (32).

### Un partenariat de prestige



Afin d'éduquer le palais des enfants et adolescents des établissements des communes de Came, Bardos et Bidache, Scolarest s'est associé au Chef doublement étoilé Bernard Bach pour leur proposer un dessert raffiné.

Pour l'occasion, Bernard Bach s'est investi auprès de l'équipe de la cuisine centrale, pour la former à la préparation du dessert qu'il a spécialement imaginé : Mars glacé, praliné feuilletine & glace vanille.

Papilles en émoi garanties dès la première bouchée de ce dessert subtilement revisité !

Le Chef a ainsi partagé son savoir-faire et révélé ses petits secrets au personnel Scolarest, pour le plus grand plaisir des gastronomes en herbe. Ce fût un véritable moment de partage, aussi bien professionnel qu'humain.

### Un déjeuner riche de sens

L'équipe a été animée par l'envie de faire **découvrir aux élèves des saveurs nouvelles** et c'est dans une **ambiance chaleureuse**

**et animée** que tous ont œuvré à la création de ce dessert.

Pendant le service, Bernard Bach est allé à la rencontre des élèves au self et a répondu à leurs questions. Pour les 650 élèves du collège et des écoles de Bidache, Came et Bardos (public et privé), ce fût un déjeuner hors du commun à la rencontre de nouvelles saveurs.

« Chez Scolarest, nous sommes conscients de l'importance d'éveiller les jeunes au goût. Cuisine & Prestige est une des actions mises en place dans nos établissements pour réussir ce défi. Grâce à un dessert co-signé avec un chef de renom de la région, les jeunes sont particulièrement attentifs à la découverte de recettes inédites » précise Alexandra Branger, Chef de marché Scolarest.

### À propos de Scolarest

Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales, est une marque de Compass Group France, leader de la restauration collective. Scolarest est présente dans plus de 500 restaurants scolaires et sert plus de 56 millions de repas par an en France. Les repas sont adaptés en fonction de l'âge des enfants et de leurs besoins alimentaires. Scolarest propose une restauration savoureuse et équilibrée aux convives et les accompagne également à acquérir de bons réflexes en matière de nutrition et de développement durable.

Cuisine & Prestige : Dernier né des concepts Scolarest, Cuisine & Prestige permet aux jeunes convives de déguster un plat ou repas d'exception préparé par un grand Chef étoilé au sein même du restaurant scolaire. En privilégiant la proximité régionale, Cuisine &

*Prestige associe plaisir de la table et pédagogie.*

*Véritable projet éducatif, Scolarest éveille les enfants et adolescents au goût en travaillant sur les associations de saveurs. Avec ce concept, Scolarest souhaite également rendre accessible la gastronomie française, classée depuis 2010 au patrimoine mondial de l'Unesco, tout en valorisant les différents terroirs locaux.*

<http://www.scolarest.fr/restauration/scolaire>

#### **À propos du Puits Saint-Jacques**

*Tenu par Anne et Bernard Bach, le Puits Saint Jacques est un cadre de douceur et de générosité pour des repas de plaisir où le temps est comme suspendu. Doucement parfumée, l'atmosphère y est sereine grâce à une décoration tendance « campagne chic » et, sur les tables, la vaisselle est unique et raffinée. La cuisine de Bernard Bach s'appuie sur les fondamentaux qui ont fait les beaux jours de la gastronomie française. Il aime les revisiter en les mêlant d'une note de fantaisie. Bernard Bach a obtenu sa deuxième étoile en 2008.*



#### **Contacts presse**

**DELPRAT RELATION PRESSE**

Kattia MENDIGUETTI / Alexandra RENAUD

33 rue du Faubourg St Antoine / Paris 11

01 71 70 38 38 [kattia@relationpresse.com](mailto:kattia@relationpresse.com) / [alexandra@relationpresse.com](mailto:alexandra@relationpresse.com)