

Une étoile dans la collectivité

Ce jeudi midi, les cuisiniers de l'hôpital de Vesoul ont concocté un menu avec Jean-Michel Turin.



Une partie du personnel en cuisine du GH 70.

« Depuis longtemps, je regarde l'actualité du Chef étoilé », confie Jean-Jacques Mange, cuisinier depuis trente années à l'hôpital de Vesoul. Alors forcément, quand il a vu débouler Jean-Michel Turin dans les fourneaux mardi, il n'était pas peu fier. « Monsieur Turin représente la région et ses produits qu'il défend dans ses recettes, c'est important, aussi bien pour les producteurs que pour nous, les cuisiniers ».

La collaboration entre le chef de Vauchoux et l'hôpital est une première. Elle est née par une simple invitation de l'établissement de santé, désireux d'associer à son menu du Grand repas de ce jeudi 17 octobre, la « grande » cuisine à celle de la collectivité.

« Après plusieurs semaines, nous nous sommes rencontrés et l'échange a eu lieu rapidement », se souvient Jean-Michel Turin, qui voit même une suite dans cette action. « C'est une première collaboration qui pourrait bien donner naissance à de futures », nous a-t-il affirmé. Avec lui, il a apporté son savoir-faire que les cuisiniers ont écouté religieusement.

Des « petits riens », selon le chef qui, par exemple, a apporté un plus au dessert de jeudi. « Il s'agit d'une crème brûlée aux griottes agrémentée d'un biscuit au romarin », a-t-il dévoilé. « Il y aura aussi du chocolat dans la recette ! »

Emmanuel Grau, ingénieur restauration à l'hôpital, qui chapeaute l'opération, apporte quelques chiffres. « Le coût des matières premières d'un repas traditionnel s'élève à un peu moins de deux euros, auquel il faut ajouter toutes les autres charges », informe-t-il. « Dans le menu du Grand repas, on est un peu au-dessus du coût habituel, mais de pas grand-chose ».

« Moins d'un euro supplémentaire », nous confie-t-il.

Ce midi, les patients et le personnel à la cantine de l'hôpital pourront se régaler avec une terrine de brochet, du bœuf en daube et « hautes patates », une cancoillotte maison et cerise sur le gâteau, une crème brûlée aux griottes de Fougerolles. Bon appétit !

ETIENNE COLIN

Le chiffre : 17.000, c'est le nombre de couverts préparés chaque semaine à l'hôpital de Vesoul.