

Coronavirus : les chefs cuisiniers, pâtisseries et traiteurs du Poitou se mettent aux fourneaux pour le personnel soignant.

A notre petite échelle, 20 entreprises ont répondu spontanément présentes pour participer à cette opération solidaire. Fédérer pour proposer une offre diversifiée avec un panel de nourriture le plus large possible. L'idée étant d'offrir des préparations de grande qualité que les soignants puissent consommer en salle de repos, des mini portions pouvant être consommées rapidement, des macarons et chocolats de chez Fink, ti'cakes au chèvre fermier et herbes fraîches réalisés par Olivier Leclerc, des canelés et pain d'épices au miel du Poitou pour le relais des desserts.

Nous avons ciblé, en accord avec les services du CHU, les services sous tension au sein desquels ces mets, préparés avec soin, pourraient être appréciés, comme les services de réanimation et soins intensifs.

"Une bonne alimentation, ça donne du peps !"

La solidarité était une évidence même si économiquement pour les hôteliers restaurateurs, la période est critique.

Les préparations sont mises en œuvre dans les entreprises en respectant les consignes de sécurité COVID, la livraison est centralisée au relais des desserts zone de la république avec un planning pour éviter les croisements. Un camion du CHU viendra réceptionner nos productions qui seront ventilées par la cuisine centrale de l'hôpital, nous avons pu nous appuyer sur l'enthousiasme et la bonne volonté du responsable de la restauration David Briand et du service communication du CHU. La livraison est planifiée le jeudi 02 avril pour une distribution dans les services les 03 et 04 avril. Et autant que la crise le justifiera.

Les chefs du Poitou répondent à l'élan de solidarité nationale envers les soignants, à leur manière. Aux fourneaux, ils livrent des productions pour améliorer le quotidien du personnel soignant dans les services COVID du CHU de Poitiers.

Nous nous sommes inspirés de ce qui est mis en place à L'AP-HP sous l'impulsion du chef Guillaume Gomez (palais de l'Élysée).

Les participants :

Olivier Leclerc, la cuisine de comptoir. Fink pâtisserie. Le clos de la Ribaudière, Emmanuel Lortholary. Tardivon traiteur, Cécile tardivon. Le Pince Oreille Virgile Morceau et Guillaume Livache. Le Fournil de Bellefois Aurélien Valton. Cousin traiteur Francis Cousin. Le relais des desserts, Christophe Vergnaud. Restaurant le Rendez-vous, Fabien Dupont. Les trois brasseurs, Yves Van-Wanghe. Alexandre Burgault La pâtisserie la mélusine Châtellerauld. Antoine Barbou le bois de la marche. Alexandre Baudoux les archives. Alexandre Clochard pâtisserie conserverie Sanxay. Pierre Goubault le cul de paille Poitiers. Thomas Daout le bistrot des saveurs Saint Benoit. Restaurant Libanais Diwan. David Sauvaget Pâtisserie le Trianon. La société Métro.

Pilote du Projet Thierry Pfohl délégué régional de l'académie nationale de cuisine.