

EQUILIBRE ET NUTRITION

La Gastronomie Collective



Nos engagements culinaires

- **Privilégier le respect des saisons**
Nous sélectionnons les fruits et légumes frais de saison, prioritairement en provenance de producteurs locaux. **Parce que l'essentiel, c'est l'utilisation du bon produit au bon moment !**

- **Réinventer tous les jours la cuisine**

La monotonie dans l'assiette est le pire ennemi du plaisir. Lorsque nous réalisons les menus, nous tâchons de réinventer la cuisine de tous les jours en prenant en compte différentes contraintes : l'éducation au goût, et l'intégration des résistances liées aux évolutions culturelles et sociétales.

- **Se régaler avec les yeux**

Une présentation appétissante est essentielle, nous devons donner avant tout « envie de goûter et de manger ». L'institut Paul BOCUSE qui nous accompagne depuis plus de 10 ans, permet aux chefs de créer chaque plat telle une palette de peinture pour inviter à découvrir de délicieuses saveurs.

Nos secrets de cuisine

L'institut Paul Bocuse n'hésite pas à partager ses secrets de cuisine avec les Chefs de Mille et Un Repas. Notre passion commune des bonnes choses est au service d'une envie partagée : cuisiner au goût du jour !

Des recettes familiales, traditionnelles et originales

La cuisine c'est d'abord le reflet d'une culture, d'une région, d'une histoire. Amoureusement perfectionnées par nos Chefs, nos recettes puisent leurs racines dans le patrimoine culinaire transmis de génération en génération. Les plats régionaux ont toute leur place dans notre cuisine. Notre secret : une cuisine relevée et savoureuse comme à la maison, préparée avec tout notre cœur !

S'il est question de tradition dans notre cuisine, nous n'oublions pas la modernité. Innover ou revisiter les cuissons et les assaisonnements.

Les cuissons basse température

Afin de préserver la qualité gustative et la tendreté de la viande, nous mettons en œuvre des cuissons réalisées à basse température. Ce mode de cuisson permet notamment d'éviter l'adjonction de matières grasses et de cuisiner les sauces à partir des sucs naturels rendus pendant la cuisson.

