La base école de l’Armée de l’Air et de l’Espace de Rochefort a mis les petits plats dans les grands

lundi 18 octobre 2021, par lpe

Dans le cadre de la semaine nationale du goût, qui s’est achevée hier soir, l’école de formation des sous-officiers de l’armée de l’Air et de l’Espace de Rochefort s’est lancée dans un projet hors normes : travailler avec le chef Grégory Coutanceau pour fournir mardi dernier, au service du midi, 2500 repas "de gourmets" aux militaires et pompiers en formation sur la base aérienne.

Quatre salles de restauration, un service élargi à partir de 11h30 pour répondre aux contraintes sanitaires, 2500 repas chaque midi, 1500 chaque soir… c’est une véritable "usine" qui est à l’œuvre chaque jour pour nourrir le personnel et les apprenants de la base école. L’architecture des lieux est remarquable, en étoile, la cuisine au centre, rythmée par un balais bien réglé des chariots d’assiettes prêtes à être consommées. Ce mardi, à l’heure du service, tout est prêt. Le menu a été élaboré avec des produits locaux, préparé par les équipes de la base avec le concours d’une petite brigade de 3 personnes issues des cuisines Coutanceau. "*Les équipes de la base école sont habituées à travailler dans la précision, nous n’avons rencontré aucun obstacle à ce projet*" précise le chef qui ajoute "*il fallait juste trouver un menu suffisamment original pour être gourmet et mettre en valeur les saveurs locales tout en ne rognant pas sur les quantités car les personnels à nourrir ont une activité plutôt dense*."
"*La nourriture est un aspect très important pour nous, il en va de la bonne forme de nos équipes et de celles et ceux qui sont ici pour composer notre armée*" ajoutait le général Alain Boullet, commandant la base école.

Habituellement, un choix est proposé entre viande et poisson, mais ce 12 octobre, c’était poisson pour tout le monde. Une découverte pour certains jeunes qui ont finalement été agréablement surpris. La plupart des assiettes sont revenues vides en cuisine !

> **Le menu :**
> - Gaspacho de potiron, éclats de foie gras et noisettes, magret de canard séché et chutney d'oignons au Pineau des Charentes
> - Cabillaud sauvage au piment d'Espelette et chorizo, fondue de poireaux et pleurotes, cuisine de vieux légumes, sauce chaudrée au curry de l'Ile de Ré et coques
> - Gaufre croustillante, caramel à la fleur de sel de l'Ile de Ré, compotée de vieux garçon et chantilly maison au safran des marais du Poitou

Pour l'occasion, Laurent Carlet, chef du groupement de soutien à la base de défense Rochefort-Cognac avait fait le déplacement.
Quant au chef, Grégory Coutanceau, habitué aux repas en marge des matchs du Stade Rochelais et aux prestations de traiteur, en plus de son restaurant du quai aux vivres à Rochefort, il nous a confié avoir été "*épaté par la facilité d'adaptation des équipes de la base*" et ne cachait pas sa "*fierté d'avoir réussi le pari de régaler 2500 personnes*" avec un tel menu.

Pour mémoire, la base école de Rochefort accueille en permanence en moyenne 3500 personnes, instructeurs, services administratifs et apprenants de l'armée de l'Air et de l'Espace bien sûr, mais aussi de Terre, de Marine pour quelques mois ou quelques semaines de formation ainsi que des gendarmes de l'école voisine et pompiers qui disposent d'espaces d'entraînement spécifiques. L'école de formation des sous-officiers de l'Armée de l'Air et de l'Espace est un véritable hub qui forme 100% des aviateurs en formation initiale puis tout au long de leur parcours professionnel. Elle assure l'enseignement initial dans plus de 10 métiers à dominante technique. Conçue dans les années 70 comme un campus américain, elle dispose de près de 50 aéronefs militaires dédiés à l'instruction et forme plus de 6000 élèves et stagiaires par an.
https://devenir-aviateur.fr

CR