



## ***Secrétariat d'Intendance***

### **ENTRETIEN AVEC GILLES TAMBARIN, CHEF DE CUISINE à l'occasion de la 27<sup>ème</sup> Semaine du Goût (du 10 au 16 octobre 2016)**

***Qu'est-ce que la semaine du goût ? Depuis quand cette manifestation existe-t-elle ?***

La semaine du goût a été créée en 1990 et a reçu un patronage officiel en 1994. A l'origine, elle était une initiative des professionnels de l'industrie du sucre qui voulaient réagir au succès commercial des produits « light »<sup>1</sup>. Par la suite, le Ministère de l'Education s'est associé à l'évènement : à l'école, au collège, il s'agit désormais d'éduquer les enfants au goût<sup>2</sup>...

***Y a-t-il une thématique imposée ?***

Non, les cuisiniers ont le libre choix de leurs réalisations. Après avoir mis à l'honneur la gastronomie bourguignonne en 2015, j'ai choisi pour cette année une nouvelle thématique : épices et herbes aromatiques.

***Pour un chef inventif comme vous, est-ce l'occasion de donner libre cours à sa créativité, ou bien celle de « revisiter » des classiques ?***

Je fais les deux : je reprends les bases de la cuisine et j'y ajoute quelques touches créatives...

---

<sup>1</sup> Il s'agit aussi d'une marque déposée. Voir : <http://www.legout.com/la-semaine-du-gout/> [NDLR]

<sup>2</sup> Cf. cette présentation de l'évènement en 2015 sur [www.education.gouv.fr/](http://www.education.gouv.fr/) : « La Semaine du Goût fédère des initiatives locales, régionales et nationales autour de l'éducation au goût, du patrimoine culinaire et des métiers de bouche. [...] Cet événement a pour objectifs : d'éduquer au goût les consommateurs, notamment les enfants ; d'éduquer à la diversité et au plaisir des goûts et des saveurs ; d'informer de manière pédagogique sur les produits, leur origine, leur mode de production et leurs spécificités ; d'informer sur les métiers de bouche ; de transmettre des savoir-faire ; d'encourager les comportements et consommations alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré et durable. » [NDLR]

***Estimez-vous avoir un rôle pédagogique à jouer à l'occasion de cette semaine particulière ? Et sur l'ensemble de l'année scolaire ?***

Je pense avoir un rôle à jouer tout au long de l'année scolaire : j'essaie surtout de faire découvrir de la nouveauté aux enfants.

***En plus de l'élaboration des repas, participez-vous à des ateliers, des rencontres, avec les élèves, les enseignants... ?***

Je n'en ai malheureusement pas le temps.

***Quels seront les temps forts de votre semaine du goût 2016, vos réalisations les plus originales ?***

Mardi, il y aura du rôti de porc et du gigot cuits au foin. Il s'agit là d'un mode de cuisson original, par lequel le goût du foin se communique à celui de la viande. Il faut parler aussi des gâteaux qui seront servis jeudi - des muffins au chocolat, aux framboises et au poivre – pour le subtil dosage auquel il faut se livrer : il faut trouver le juste équilibre entre la douceur du chocolat et la force du poivre.