

Annexe 3 : Document relatif à la cantine bistro Pita Santé

Article paru dans *La Revue*, publication de la Chambre de commerce de la Haute-Matawinie, 23 mars 2007.

La Cantine-Bistro Pita Santé : Plus qu'un projet... une expérience palpitante

(CCHM) - J'ai rencontré cinq des jeunes qui participent au projet de Cantine-Bistro Pita Santé depuis octobre dernier, et qui s'avère être un grand succès auprès des participants, tout comme auprès de leurs clients, soit les étudiants et le personnel de l'École secondaire des montagnes.

Ce projet est tout d'abord né de l'imagination de Madame Nicole Pelletier. Elle a été inscrite au projet éducatif de l'école afin d'assurer des habitudes de santé aux élèves. Par la suite, Stéphane Buteau et Chantal Coutu, tous deux enseignants à l'école ont mis la main à la pâte et ont accepté de chapeauter le projet. Ils ont présenté leur projet aux jeunes, et le projet a par la suite démarré.

Les quelques 60 jeunes qui travaillent bénévolement à ce projet sont divisés en neuf équipes, qui préparent les repas la veille, alors qu'une autre équipe les sert le lendemain, le tout en rotation, sous la supervision de divers professeurs.

Tous les plats servis sont étudiés afin de présenter des plats variés et équilibrés. On y ajoute aussi du piquant, en présentant des repas thématiques lors de jours de fête, et en intégrant au menu des mets nouveaux ou des produits peu connus, mais toujours sants.

Le menu du jour proposé est toujours à 5 \$ (entrée, plat principal, dessert et boisson) et des produits à la carte sont toujours disponibles, pour le dîner ou durant les pauses, à des prix très accessibles.



Stéphane Buteau, Nicolas Trudel, Chantal Coutu, Geneviève Fafard, Amy Lebel, Catherine Legault, et Juno St-Georges.

Les jeunes me l'ont dit avec enthousiasme : ce projet leur apporte de l'expérience dans un cadre agréable et stimulant.

Pour ma part, j'ai eu la chance d'interviewer Juno St-Georges, Nicolas Trudel, Geneviève Fafard, Catherine Legault et Amy Lebel. Leur entraînement était contagieux, et leur plaisir à participer à ce projet était palpable. Félicitations à tous ces jeunes et aux membres du personnel de l'école qui ont cru à ce projet et y travaillent. Qui sait, peut-être que de futurs entrepreneurs et de futurs cuisiniers éducoront grâce à ce projet !