

PRESTAREST

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...
RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

#Rencontre

Yves-Marie Beaudet

Président du Comité National pour
la Promotion de l'Œuf (CNPO)

ACCORD UE-MERCOSUR : QUELLE POLITIQUE D'ACHAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

L'accord commercial entre l'Union européenne et le Mercosur pourrait profondément modifier les équilibres agricoles et alimentaires. Pour la restauration collective, l'enjeu dépasse la simple question des prix : il interroge la cohérence des politiques d'achat, le soutien aux filières locales et la vision même de l'alimentation publique.

TÉLÉDÉCLARATION 2026 : PRESTAREST SIMPLIFIE LA DÉMARCHE DE SES ADHÉRENTS

La campagne de télédéclaration des achats réalisés en 2025 est ouverte depuis le 12 janvier et se clôturera le 31 mars 2026. Depuis le 1er janvier 2024, cette obligation concerne l'ensemble des restaurants collectifs, publics comme privés, en régie directe ou en gestion concédée. Chaque responsable doit déclarer ses achats sur la plateforme Ma cantine.

Les objectifs EGAlim restent inchangés : atteindre au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique, ainsi que 60 % de viandes et poissons durables.

UN ACCOMPAGNEMENT SIMPLIFIÉ ET GRATUIT

Comme l'an dernier, Prestarest accompagne ses clients grâce à la méthode de télédéclaration simplifiée. Ce service, actuellement gratuit, permet de déclarer les achats réalisés via la centrale en environ 15 minutes.

Sa mise en œuvre représente un travail important pour nos équipes, mobilisées en parallèle sur la finalisation des négociations annuelles et le paramétrage de la nouvelle mercuriale. La communication détaillée du dispositif interviendra à partir du 15 mars 2026.

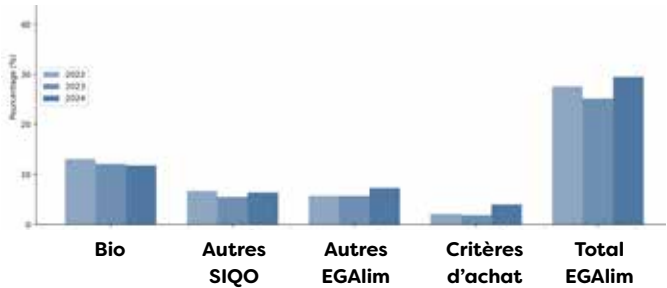
UNE PROGRESSION VISIBLE DES INDICATEURS

Pour illustrer la dynamique engagée, Prestarest met en avant l'évolution du taux global de produits durables et de qualité au fil des campagnes de télédéclaration. Cet indicateur central traduit les efforts réalisés par les établissements et confirme une trajectoire orientée à la hausse.

Au-delà du référencement, Prestarest affirme ainsi son rôle de partenaire opérationnel, engagé aux côtés des responsables de restauration collective pour sécuriser leur conformité EGAlim et faciliter leurs démarches administratives.



ÉVOLUTION DES PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES



Données d'achats 2022				
13,1 %	6,7 %	5,7 %	2,1 %	27,6 %
Données d'achats 2023				
12,1 %	5,5 %	5,7 %	1,9 %	25,2 %
Données d'achats 2024				
11,8 %	6,4 %	7,3 %	4,0 %	29,5 %

EGALIM : DES RÉSULTATS 2024 EN PROGRESSION, MAIS À INTERPRÉTER AVEC PRUDENCE



Depuis 2021, le nombre d'établissements déclarants progresse fortement. La campagne 2024 a comptabilisé 21 479 télédéclarations validées après contrôle, soit deux fois plus que l'année précédente. Au total, 33 797 sites de restauration sont concernés, représentant désormais 40 % des sites en France. Cette forte hausse modifie cependant la structure de l'échantillon, rendant les comparaisons globales d'une année sur l'autre délicates.

Si l'on prend en compte les données sur plusieurs années, certains objectifs EGAlim ne sont pas systématiquement en augmentation. Par exemple, on observe une légère baisse de la part des produits bio. Pour mesurer l'évolution réelle, une analyse a été menée sur plus de 7 000 cantines ayant télédéclaré sur trois campagnes consécutives.

Sur ce périmètre stable, la part de produits bio progresse de 13,5 % à 15,3 % entre 2022 et 2024, et celle des produits durables et de qualité passe de 28,6 % à 32,3 %.

Une seconde analyse, portant sur 14 655 cantines déclarantes en 2024 et 2025, confirme cette tendance, avec une hausse du bio de 12,5 % à 13,3 % et des produits durables de 27,4 % à 30,3 %. La trajectoire reste donc globalement orientée à la hausse concernant le nombre d'établissements déclarants, même si certains objectifs, comme ceux relatifs aux produits de qualité et durables, ne sont pas encore pleinement atteints.

CHIFFRES CLÉS CAMPAGNE EGALIM 2024

- **+ 98 % de sites** déclarants de plus par rapport à 2024
- Jusqu'à **32,3 % de produits durables** et de qualité (sur périmètre constant)
- Jusqu'à **15,3 % de produits bio** (sur périmètre constant)

SALON RESTAU'CO

**Mercredi 17 juin 2026
de 9h à 18h**

Paris Expo
Porte de Versailles
hall 4.1

PRESTAREST
Stand C34

#ProduitDuMois



Huile excellence plus Borges

Une friture plus dorée et plus croustillante dès la première utilisation ! Sans palme, sans arachide (allergène), sans soja (OGM). Dure 2 fois plus longtemps que le tournesol et l'arachide. Sans odeurs, ni fumée

POSSEDE SON PROPRE TESTEUR
(OFFERT sur demande au 01 41 76 03 51 pour l'achat de 3 bidons)



Huile Meravella 11

La saveur de l'huile d'olive et la légèreté du tournesol ! Composition équilibrée de 20% d'huile d'olive et 80% d'huile de tournesol

Rissolage, vinaigrettes, sauces chaudes et froides ...



ACCORD UE-MERCOSUR : QUELLE POLITIQUE D'ACHAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

L'accord commercial entre l'Union européenne et le Mercosur pourrait profondément modifier les équilibres agricoles et alimentaires. Pour la restauration collective, l'enjeu dépasse la simple question des prix : il interroge la cohérence des politiques d'achat, le soutien aux filières locales et la vision même de l'alimentation publique.

UN ACCORD DE LIBRE-ÉCHANGE AUX CONSÉQUENCES AGRICOLES MAJEURES

Négocié depuis plus de vingt ans, l'accord entre l'Union européenne et le Mercosur (qui regroupe le Brésil, l'Argentine, l'Uruguay et le Paraguay) vise à créer l'une des plus vastes zones de libre-échange au monde. Il prévoit une réduction progressive des droits de douane et l'ouverture de quotas d'importation pour plusieurs produits agricoles sensibles.

La viande bovine, la volaille, le sucre ou encore le soja sont directement concernés. En clair, davantage de produits sud-américains pourraient accéder au marché européen à des conditions tarifaires avantageuses.

Dans un contexte marqué par l'inflation alimentaire et la pression budgétaire, cette perspective peut sembler attractive pour les acheteurs. Mais elle ne fait pas l'unanimité.

À travers le Mercosur, ce n'est pas seulement un accord commercial qui se dessine, mais un choix structurant pour la restauration collective : privilégier la compétitivité immédiate ou affirmer une politique d'achat alignée avec les engagements de qualité, de traçabilité et de soutien aux filières européennes.

CE QUE L'ACCORD CHANGE CONCRÈTEMENT POUR UN ACHETEUR EN 2026

Si l'accord UE-Mercosur entre en vigueur, ses effets seront progressifs mais bien réels. Les acheteurs pourraient voir apparaître davantage de produits importés, notamment sur la viande bovine et la volaille, à des niveaux de prix plus compétitifs.

Les mercuriales pourraient évoluer, avec des écarts de coûts plus visibles selon l'origine. La négociation fournisseurs deviendra plus sensible et la question de la traçabilité plus stratégique, notamment vis-à-vis des collectivités et des convives.

L'accord n'imposera aucun choix. Mais il placera chaque acheteur face à un arbitrage plus clair : optimiser le prix à court terme ou affirmer une politique d'approvisionnement alignée avec les engagements de qualité et de soutien aux filières européennes.

DES MODÈLES AGRICOLES SOUS TENSION

L'accord suscite de fortes réserves, notamment en France. Les producteurs européens sont soumis à des normes environnementales, sanitaires et sociales strictes. Les règles applicables dans certains pays du Mercosur diffèrent, qu'il s'agisse de l'utilisation de produits phytosanitaires interdits en Europe, du recours aux OGM ou des exigences en matière de bien-être animal.

Même si les produits importés doivent respecter les normes européennes à leur entrée sur le territoire, la question centrale demeure celle de l'équité. Peut-on mettre en concurrence des systèmes de production encadrés par des contraintes structurellement différentes sans fragiliser les filières locales ?

À cela s'ajoute un enjeu environnemental mondial. L'expansion agricole en Amérique du Sud est régulièrement associée à la déforestation, notamment en Amazonie. L'accord interroge ainsi la cohérence entre engagements climatiques européens et politique commerciale.

RESTAURATION COLLECTIVE : UN ACTEUR STRATÉGIQUE

Pour la restauration collective, le Mercosur n'est pas un débat lointain. Chaque jour, cantines scolaires, hôpitaux, EHPAD et restaurants d'entreprises servent des millions de repas. Leurs choix d'approvisionnement structurent les filières agricoles et influencent les territoires. L'arrivée potentielle de volumes plus compétitifs pourrait peser sur les mercuriales et les arbitrages fournisseurs. Dans un modèle où les budgets sont contraints, la variable prix ne peut être ignorée. Mais la restauration collective n'est pas un marché ordinaire.

LE PRIX COMME UNIQUE CRITÈRE ?

Depuis la loi EGAlim, les établissements publics se sont engagés dans une dynamique ambitieuse : part minimale de produits durables et de qualité, montée en puissance du bio, valorisation des filières françaises et locales.

L'ouverture accrue aux importations sud-américaines met ces engagements à l'épreuve. Si des alternatives moins coûteuses apparaissent sur certains segments, les arbitrages deviendront plus sensibles.

Le Mercosur pose alors une question structurante : la politique d'achat doit-elle être guidée prioritairement par l'optimisation budgétaire à court terme, ou intégrer pleinement des critères de qualité, d'origine et de responsabilité environnementale ?

UN CHOIX QUI DÉPASSE L'APPROVISIONNEMENT

La restauration collective incarne une politique publique. Elle soutient des territoires, participe à l'éducation alimentaire et contribue à la transition écologique. À travers ses décisions d'achat, elle peut consolider l'agriculture européenne et ses standards exigeants, ou s'inscrire dans une logique de compétitivité internationale plus large.

L'accord UE-Mercosur n'impose pas une orientation. Mais il oblige à clarifier une stratégie. Dans l'assiette collective, le débat est désormais posé. Entre contrainte budgétaire et engagement durable, c'est un véritable choix de modèle qui se dessine.

EN RESTAURATION COLLECTIVE, LE MARCHÉ DE L'ŒUF EST TENDU MAIS MAÎTRISÉ

Longtemps considéré comme un produit simple et accessible, l'œuf est aujourd'hui au cœur de fortes tensions. Entre transition des modes d'élevage, hausse de la demande et contraintes réglementaires, la filière traverse une phase décisive. Yves-Marie Beaudet, président du CNPO, décrypte les enjeux d'une « crise » qui révèle surtout une profonde transformation structurelle.



YVES-MARIE BEAUDET

PRÉSIDENT DU COMITÉ NATIONAL POUR LA PROMOTION DE L'ŒUF (CNPO)

UNE TENSION RÉELLE, MAIS PAS UNE PÉNURIE

« Est-ce que j'appellerais ça crise de l'œuf ? » interroge Yves-Marie Beaudet. Pour lui, le terme est excessif. « On ne peut pas non plus parler de pénurie parce que tous les matins, il y a des œufs dans les rayons. »

La réalité est plus nuancée : « On recharge les rayons, mais c'est un peu juste pour tenir la journée par rapport à la demande. » La production est bien là, mais sans marge de sécurité. Et la médiatisation amplifie le phénomène : « Quand les consommateurs en trouvent, ils en achètent un petit peu plus que ce qu'il leur faut... l'effet moutarde. »

Pour la restauration collective, le constat est clair : un marché tendu, mais pas désorganisé.

UNE CONSOMMATION EN FORTE PROGRESSION

Si l'œuf est sous pression, c'est parce qu'il est redevenu central dans les arbitrages alimentaires. « Il y a encore quelques années, on nous parlait de cholestérol. » Aujourd'hui, « l'œuf est devenu un aliment largement conseillé par les nutritionnistes ». Dans un contexte de tension sur le pouvoir d'achat, il constitue aussi une alternative crédible à la viande : « Quand on conseille de consommer un peu moins de viande, la protéine animale, on la retrouve dans les œufs aussi. »

En 2025, la consommation française a atteint 237 œufs par habitant. La filière anticipe +3 œufs par an et par Français pendant 10 ans, soit 267 œufs par habitant en 2035 et une production nationale à 18 milliards d'œufs.

DES CAPACITÉS QUI NE PEUVENT PAS S'AJUSTER INSTANTANÉMENT

Face à cette dynamique, la production ne peut pas réagir comme une industrie classique. « On est sur de l'animal. On ne peut pas appuyer sur la pédale d'accélérateur. » Le cycle est incompressible : environ 2 ans pour lancer et autoriser un projet, près d'un an supplémentaire avant l'entrée en production. « Une poule, c'est 300 œufs par an. »

Entre la décision d'investir et les œufs en rayon, 3 ans peuvent donc s'écouler.

UNE MUTATION ACCÉLÉRÉE DES ÉLEVAGES

La tension actuelle s'inscrit aussi dans une transformation structurelle. Aujourd'hui, 77 % des poules françaises sont élevées au sol, en plein air ou en bio, contre 23 % en cage. Il y a 10 ans, 85 % étaient encore en cage. L'objectif est de descendre à 10 % d'ici 2030.

Mais cette transition pèse temporairement sur les volumes : « Les bâtiments qu'on transforme ne produisent pas pendant 6 mois. »

La filière avance donc sur deux fronts : répondre à une demande croissante tout en accélérant la montée en bien-être animal.

BIO ET CŒUR DE GAMME : PRODUIRE AU PLUS JUSTE

Le bio représente environ 15 % de la production nationale. Après une expansion rapide entre 2017 et 2022, le marché a ralenti. « On s'était retrouvé en surproduction sur le bio. »

Désormais, la ligne est claire : « Il faut produire ce que nous consommons, et pas faire du monter en gamme à marche forcée »

Le cœur du marché se situe aujourd'hui sur les codes 1 et 2, plus compatibles avec les contraintes économiques de la restauration collective.

UN MESSAGE DE RÉALISME AUX ACHETEURS

Pour les acheteurs, le message se veut pragmatique : « Il faut attendre un petit peu. On fait du mieux possible. »

La filière n'est pas en rupture, mais en phase d'ajustement profond : hausse structurelle de la demande, transition des élevages, investissements lourds.

Derrière la tension sur un produit du quotidien se joue un enjeu stratégique : celui d'une protéine devenue centrale dans les équilibres nutritionnels, économiques et souverains de l'alimentation française.

CE QUE LE SUCCÈS DE L'ŒUF DIT DE NOS ASSIETTES

Longtemps discret, l'œuf est devenu un incontournable des cuisines collectives. Des entrées aux plats chauds, jusqu'aux alternatives végétariennes, il s'impose avec évidence. Son succès n'est pas anodin : il reflète l'évolution des arbitrages alimentaires.



UN ALLIÉ BUDGÉTAIRE STRATÉGIQUE

Dans un contexte de tension sur les coûts des matières premières, l'œuf offre un atout majeur : un excellent rapport qualité-prix. Il permet de composer des recettes accessibles tout en garantissant un apport protéique de qualité.

Face à la hausse des prix de certaines viandes ou produits transformés, il devient une variable d'équilibre précieuse pour les chefs et les gestionnaires. Flexible, portionnable, facilement intégrable à différentes préparations, il sécurise les menus sans alourdir les budgets.

UNE RÉPONSE AUX ATTENTES NUTRITIONNELLES ET SOCIÉTALES

Mais son succès ne s'explique pas uniquement par le prix.

Produit simple, identifiable, peu transformé, l'œuf bénéficie d'une image de naturalité qui rassure. Il répond à une demande croissante de lisibilité dans les assiettes et s'inscrit naturellement dans les menus végétariens désormais réguliers en restauration collective.

Il incarne une protéine accessible, acceptée par tous les publics et compatible avec les recommandations nutritionnelles actuelles.

LE RÉVÉLATEUR D'UNE ÉVOLUTION PLUS PROFONDE

À travers l'essor de l'œuf, c'est une transformation plus large des pratiques qui apparaît. Les professionnels arbitrent désormais entre coût, qualité nutritionnelle, image produit et facilité d'usage.

Derrière sa coquille, l'œuf symbolise une restauration collective plus attentive à l'équilibre global : efficacité économique, cohérence alimentaire et acceptabilité par les convives.

Un produit simple, oui. Mais devenu hautement stratégique.

#ProduitDuMois

Sachets fraîcheur Bonduelle

La gamme «sachets fraîcheur» de Bonduelle, ce sont des légumes et légumineuses appertisés dans un emballage pratique et économique pour une utilisation à chaud ou à froid. Le format «sachet» garantit une manipulation facilitée et sécurisée grâce à l'ouverture facile. Il permet une économie de stockage et de déchets : les sachets s'écrasent et s'empilent après utilisation. Comme à son habitude, Bonduelle vous propose une cuisson douce qui préserve le bon goût des légumes.



DEMANDEZ LE MENU !

PRESTAREST VOUS GARANTIT DES PRODUITS
DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS DANS LE RESPECT
DE LA **LOI EGALIM**

LUNDI

4,31 €

Carpaccio de betterave
à la noix 
Focaccia au jambon cru
Salade
Entremet au café
Fruits de saison  

MARDI

2,31 €

Houmous
Brick aux légumes curry 
Riz safran aux amandes
Faisselle 

MERCREDI

4,21 €

Œuf poché et
coulis de poivrons
Steak de thon
aux sésames
Chou blanc sauté
à la Thai 
Fruits de saison  

JEUDI

3,64 €

Chou-fleur vinaigrette
Rôti de bœuf et son bar
à moutarde
Haricots verts
Brioche perdue
à la confiture

VENDREDI

4,63 €

Paëla
Carré frais
Fruits de saison  

LUNDI

3,37 €

Fenouil à la grecque
Cuisse de poulet yassa
oignon moutarde
Riz créole 
Beignets de bananes

MARDI

3,21 €

Carottes râpées 
Brandade de morue
Salade verte 
Poire au sirop

MERCREDI

3,94 €

Cœur d'artichaut
vinaigrette
Osso buco de veau
Spaghettis
Mousse au chocolat

JEUDI

2,72 €

Blé à la libanaise 
Assiette fristo misto
sauce aux herbes
Légumes du sud grillés
Fruits de saison  

VENDREDI

4,39 €

Bar à pita
Frites
Oreillettes provençales

LUNDI

3,35 €

Salade de lentilles
vinaigrette
Vol au vent aux fruits
de mer
Gratin de brocolis 
Tarte Tatin 

MARDI

4,21 €

Salade antillaise 
Feijoada brésilienne
saucisses et palette
Morbier 
Flan coco

MERCREDI

3,94 €

Soupe à l'oignon 
Croque alsacien
campagne maison
Chou à choucroute
Fruits de saison  

JEUDI

2,99 €

Andouillette de Troyes
sauce moutarde
Pommes boulangères
Yaourt à la fraise
Fruits de saison  

VENDREDI

4,13 €

Croustade aux poireaux
Saumonette aux câpres
Épinards
Riz au lait 

LUNDI

3,57 €

Salade de maïs
Travers de porc à
la sauce barbecue
Écrasé de pommes
de terre 
Cheesecake

MARDI

5,90 €

Céleri rémoulade 
Cuisse de lapin à la
moutarde et à l'estragon
Salsifi
Fruits de saison  

MERCREDI

2,54 €

Salade verte et croutons
Omelette au fromage
Coquillettes
Crème dessert vanille

JEUDI

3,91 €

Radis beurre
Dos de colin beurre
rouge
Endives braisées
Mousse au chocolat
blanc

VENDREDI

2,40 €

Rillettes de maquereau
Galette biquette
Salade verte 
Salade de fruits 

LUNDI**4,62 €**

Navarin d'agneau
Printanière de légumes
Emmental
Fruits de saison

MARDI**3,86 €**

Salade de chou
asiatique
Pad thaï poulet crevette
Nouilles chinoises
aux légumes
Ananas pirogue

MERCREDI**4,81 €**

Bar à burger
Frites
Fromage blanc
Fruits de saison

JEUDI**3,14 €**

Pizza Reine
Salade verte
Tranche napolitaine
Fruits de saison

 VENDREDI**3,14 €**

Avocat pamplemousse
Calamars à l'armoricaine
Riz
Tomme grise
Fruits de saison

LUNDI**4,62 €**

Assiette de charcuterie
Pavé de saumon grillé
sauce tartare
Pommes vapeur
Moelleux au chocolat
et à l'orange

MARDI**4,79 €**

Sauté de bœuf
à la provençale
Flageolet
Chèvre cendré
Fruits de saison

MERCREDI**3,81 €**

Œuf cocotte mousseline
à la moutarde
Risotto aux asperges
Camembert
Salade de fruits

JEUDI**3,72 €**

Salade de pois chiches
Couscous royal aux
3 viandes et merguez
Semoule et légumes
Fruits de saison

 VENDREDI**4,07 €**

Crevettes sauce cocktail
Croissant au saumon
Salade verte
Gratin de fruits



Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »



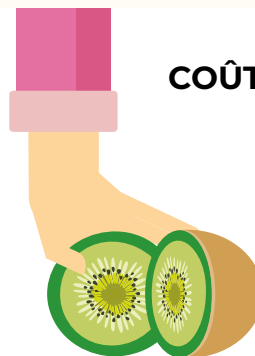
Produits biologiques composés d'un ou plusieurs ingrédients certifiés Bio dans le plat proposé



Label rouge



Appellation d'origine (AOC / AOP)

COÛT MOYEN : 3,75 €**CORBEILLE DE FRUITS :** pomme, banane, poire, prune, melon ou pastèque, orange, pêche, nectarine

#EnCeMoment

MOUTARDE : BOOSTER DE SAVEUR À COÛT MAÎTRISÉ

Un pot, mille usages. De la vinaigrette aux sauces chaudes, la moutarde apporte relief et caractère aux menus collectifs, tout en restant l'un des ingrédients les plus accessibles du garde-manger professionnel.

Indispensable des cuisines françaises, la moutarde confirme son statut d'alliée stratégique en restauration collective. Longtemps cantonnée au rôle de condiment d'accompagnement, elle s'impose aujourd'hui comme un véritable ingrédient de structure.

Économique, stable et facile à doser, elle permet de relever une sauce, d'équilibrer une vinaigrette, de dynamiser une marinade ou d'apporter du caractère à des préparations végétariennes. Quelques grammes suffisent à intensifier la saveur d'un plat, tout en limitant l'ajout de matières grasses ou de sel.

De Dijon, à l'ancienne ou déclinée en versions aromatisées, elle s'intègre facilement aux menus traditionnels comme aux propositions plus contemporaines. Dans un contexte de maîtrise budgétaire, la moutarde offre une solution simple pour gagner en impact gustatif sans alourdir le coût matière.

#LeSaviezVous ?

Au Moyen Âge, Dijon était déjà réputée pour sa moutarde. En 1634, les fabricants dijonnais obtiennent même un règlement encadrant sa production, l'un des premiers textes officiels consacrés à un condiment en France.

#OnMange



VIANDES
Agneau
Veau
Porc



VOLAILLES
Lapin
Pigeon



POISSONS
Cabillaud
Dorade
Lieu



LÉGUMES
Chou-fleur
Radis
Navet



FRUITS
Ananas
Orange sanguine
Mangue



FROMAGES
Roquefort
Salers
Vacherin

#OuiChef ...

Cuisse de lapin à la moutarde et à l'estragon

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 2 kg de cuisse de lapin
- 300 g d'oignon jaune
- 100 g de carotte
- 10 g d'estragon
- 30 g de moutarde
- 100 ml de vin blanc
- 100 ml de crème liquide
- 10 g de sel
- 10 g de poivre blanc
- 30 g de margarine
- 50 g de farine de blé

Dans une poêle, faites revenir les cuisses de lapin avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Pendant ce temps, épluchez les carottes et coupez-les en petites rondelles, puis émincez les oignons. Faites revenir les carottes et les oignons dans la cocotte-minute jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Ajoutez ensuite l'eau et le vin blanc dans la cocotte, puis les cuisses de lapin. Refermez la cocotte et laissez cuire environ 35 minutes à partir du moment où la vapeur s'échappe. Retirez les cuisses de la cocotte, puis ajoutez la moutarde, la crème épaisse et l'estragon haché. Mélangez bien le tout. Ajoutez le roux et remuez pour épaissir la sauce. Remettez les cuisses dans la cocotte et couvrez 5 minutes pour que la viande s'imprègne de la sauce. Servez avec des pommes de terre sautées ou des pâtes fraîches.

