

PRESTAREST

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

#Rencontre

Bruno Defay

Directeur d'exploitation
Basilic Restauration

#Dossier

POLITIQUE QUALITÉ

LA RECONNAISSANCE D'UN ENGAGEMENT MAJEUR

Pour la 10^e année consécutive, Prestarest renouvelle sa certification de services QUALICERT. Véritable reconnaissance par le bureau certificateur SGS, cette certification confirme, une nouvelle fois, la volonté de Prestarest d'offrir le meilleur ...

prestarest

www.groupe-imestia.fr
28 avenue du Petit Parc
94300 Vincennes
01 73 43 66 40

GRUPE
imestia

DÉCONFINEMENT, QUELLES VONT ÊTRE LES DIFFÉRENTES ÉTAPES ?



Depuis le lundi 3 mai, les restrictions et les attestations de déplacements en journées ne sont plus obligatoires dans les limites du couvre-feu maintenu entre 6h et 19h.

MERCREDI 19 MAI

- Couvre-feu repoussé à 21h,
- Réouverture des terrasses de bars et de restaurants (nombre de 6 personnes maximum à table),
- Les résidences de tourisme, villages vacances, campings, hôtels pourront restaurer leurs propres clients matin, midi et soir en intérieur ou extérieur avec un protocole qui reste encore à définir,
- Réouverture, des commerces, des musées, salles de cinémas et autres lieux culturels avec des jauges limitées.

MERCREDI 9 JUIN

- Couvre-feu repoussé à 23h,
- Réouverture des cafés et des restaurants en intérieur, conditionnée au respect des jauges et protocoles adaptés à chaque lieu et activité, notamment la règle des 6 personnes maximum à table,
- Assouplissement du télétravail,
- Réouverture des salons, et foires d'exposition avec possibilité d'accueillir jusqu'à 5000 personnes, avec le pass sanitaire permettant de montrer que la vaccination a été effectuée, ou bien que le test soit négatif.

MERCREDI 30 JUIN

- Fin du couvre-feu,
- Fin des limites de jauges selon la situation sanitaire locale dans les établissements recevant du public avec maintien des gestes barrières et de la distanciation sociale.

Ces mesures ont été annoncées sous réserve de l'évolution de la pandémie.

LA GESTION DES ALLERGIES ALIMENTAIRES PRÉCISÉE DANS LES TEXTES RÉGLEMENTAIRES



Les allergies alimentaires constituent un problème de sécurité sanitaire des aliments de plus en plus important à l'échelle mondiale et sont devenues un fardeau majeur pour la santé publique et individuelle. Bien que les allergies alimentaires ne semblent toucher qu'une proportion relativement faible de la population, une réaction allergique peut poser un risque grave pour la santé, voire entraîner la mort. En outre, il apparaît de plus en plus clairement que les personnes souffrant d'allergies alimentaires subissent une perte importante de la qualité de vie, qui pourrait être réduite par une approche harmonisée de la gestion des allergènes dans la chaîne alimentaire.

Il ne s'agit plus seulement d'informer le consommateur, mais d'intégrer les bonnes pratiques d'hygiène aux textes réglementaires.

C'est ainsi que le règlement (UE) 2021/382 est entré en vigueur depuis le 24 mars 2021, pour modifier les annexes du règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Les modifications concernent, notamment la gestion des allergènes alimentaires en introduisant des exigences de bonnes pratiques d'hygiène pour prévenir ou limiter la présence d'allergènes dans les réceptacles ou conteneurs utilisés pour la transformation. Notamment lors de la manutention où le transport et l'entreposage des allergènes doivent être réservés à ces produits ou doivent être nettoyés et contrôlés pour vérifier l'absence de débris visibles.

LOI EGALIM : ZOOM SUR ...

LE LABEL HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



En France, la Haute Valeur Environnementale est le plus haut des trois niveaux de la certification environnementale des exploitations agricoles. Il s'agit d'une démarche volontaire qui est mise en œuvre par les agriculteurs pour valoriser leurs bonnes pratiques.

La Haute valeur environnementale garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...). Il s'agit d'une mention valorisante, prévue par le Code rural et de la pêche maritime, au même titre que « produit de montagne » ou encore « produit à la ferme ».

La mention Haute Valeur Environnementale s'appuie sur des indicateurs mesurant la performance environnementale des exploitations. Elle est fondée sur quatre thématiques :

- La préservation de la biodiversité (insectes, arbres, haies, bandes enherbées, fleurs, etc.)
- La stratégie phytosanitaire
- La gestion de la fertilisation
- La gestion de l'irrigation

La HVE est soumise à une réglementation nationale. Pour conserver cette mention, les exploitations agricoles sont auditées au moins une fois tous les dix-huit mois par un organisme certificateur agréé par le ministère chargé de l'agriculture.



Dans le but de renforcer votre satisfaction et d'accompagner la croissance de Prestarest, notre siège est désormais installé au **28 avenue du Petit Parc, 94300 Vincennes**.

À proximité de nombreux axes routiers et de lignes des transports publics, nous serons ravis de vous accueillir prochainement, dans le respect des règles sanitaires en vigueur.

N'hésitez pas à nous contacter au 01 73 43 66 40

A bientôt,
L'équipe de Prestarest

#ProduitDuMois



Les Mises en Place Knorr, de la saveur et de la fraîcheur tout au long de l'année

Une pâte concentrée fondante qui libère les saveurs aromatiques instantanément dans tous les plats. C'est un véritable gain de temps en cuisine et sont utilisables à chaud comme à froid. Pesto rouge, Pesto vert, Basilic, Aneth, Thai et Fines Herbes apporteront la touche de peps à votre plat. Prêtes à l'emploi, elles conviennent également aux végétariens. Ces solutions sont sans gluten, sans lactose et sans conservateurs.



#Dossier

POLITIQUE QUALITÉ

LA RECONNAISSANCE D'UN ENGAGEMENT MAJEUR

Pour la 10^e année consécutive, Prestarest renouvelle sa certification de services QUALICERT. Véritable reconnaissance par le bureau certificateur SGS, cette certification confirme, une nouvelle fois, la volonté de Prestarest d'offrir le meilleur ...

Prestarest est une Centrale de Référencement de produits alimentaires et non-alimentaires pour la restauration collective en gestion directe ou la restauration commerciale. En mutualisant ses achats, Prestarest représente une véritable force de négociation et s'engage ainsi vis-à-vis de ses clients sur une maîtrise nationale des prix, sur la qualité et la traçabilité des produits qu'elle propose.

TRANSPARENCE, CONFIANCE ET SENS DE L'ÉCOUTE

La démarche qualité initiée par Prestarest s'inscrit dans une dynamique s'appuyant sur des valeurs clés qui sont : la transparence, la confiance et le sens de l'écoute.

Soucieuse de valoriser sa valeur ajoutée par cette qualité de services, face à des clients de plus en plus exigeants, Prestarest a souhaité faire reconnaître par un organisme certificateur, à travers le déploiement d'un référentiel exigeant, la qualité de ses services afin de se différencier sur son secteur d'activité.

UNE MOBILISATION COLLECTIVE

Afin de garantir pour chacun des métiers et des besoins un niveau élevé d'exigence qualité, Prestarest a basé son action sur un référentiel évolutif. Grâce à une équipe parfaitement formée et mobilisée, une organisation documentaire rigoureuse, des processus de travail approuvés et pérennes, un réseau mieux géré et des audits de contrôle réguliers, Prestarest garantit ses objectifs qualité.

UNE OFFRE DIFFÉRENCIÉE

Aujourd'hui, Prestarest met à disposition de ses clients un listing, d'une lecture aisée, de fournisseurs et produits rigoureusement sélectionnés par ses équipes. Ce listing est un véritable outil d'aide à la décision d'achat.

Les clients de Prestarest représentent actuellement l'équivalent de 15 millions de repas par an.



La certification de services permet d'attester que les engagements de services rendus aux clients sont conformes à un référentiel, validé en concertation avec les professionnels, les utilisateurs et les pouvoirs publics.

SGS

CERTIFICAT N°8737
VERSION 1

PRESTAREST

28 Avenue du Petit Parc
94300 VINCENNES

a obtenu la Certification de Services QUALICERT conformément au référentiel
« Centrale de référencement de produits alimentaires et non-alimentaires - RE/CDR/02 »

Délivré le 26/03/2021
Valable jusqu'au 25/03/2024

Edité le 27/04/2021

La Directrice Certification

Page 1

SGS

QUALICERT est la Marque de Certification de Services de SGS ICS SAS
29 avenue Aristide Briand
F- 94111 ARCUEIL Cedex
Téléphone + 33 (0) 1 41 24 86 54 - Fax + 33 (0) 1 41 24 89 96
www.fr.sgs.com/certification
SAS au capital de 200 000 € - RCS Créteil 403 293 103 - APE 7120B

NB : Ce certificat reste la propriété de SGS ICS. Il doit lui être restitué en cas de suspension ou de retrait

8 engagements de services rendus aux clients

1. La centrale de référencement met à votre disposition **des produits sélectionnés pour leur qualité et leur traçabilité** ainsi qu'une liste de fournisseurs contrôlés sur la qualité de leurs services.
2. La centrale de référencement vous fait parvenir **une analyse statistique personnalisée** qui vous permet d'affiner la gestion de vos achats.
3. La centrale de référencement vous fait bénéficier **d'un tarif négocié avantageux**.
4. La centrale de référencement vous donne la possibilité de **faire intégrer de nouveaux produits et fournisseurs**.
5. La centrale de référencement vous propose une liste de **produits issus de l'Agriculture Biologique** et une sélection de **produits du Commerce Equitable**.
6. La centrale de référencement vous invite à participer à des **tests produits** et des **observatoires de la sécurité des aliments**.
7. La centrale de référencement s'engage sur le **développement durable**.
8. La centrale de référencement assure **un suivi régulier de vos réclamations** et vous sollicite pour participer à son **enquête de satisfaction**.

#Rencontre

LA PASSION DU BON

Basilic Restauration est une PME de restauration collective spécialisée dans la gestion de restaurants d'entreprises et d'administration, en Île-de-France principalement. Au cœur de ses valeurs : la qualité dans tous ses états. Rencontre avec Bruno Defay, son directeur d'exploitation.



BRUNO DEFAY

DIRECTEUR D'EXPLOITATION,
BASILIC RESTAURATION

Créer une expérience culinaire authentique, telle est la volonté de Bruno Defay. « Chez Basilic Restauration, nous sommes passionnés de cuisine et nous avons à cœur de cuisiner des repas savoureux et de qualité pour le régal et le bien-être de nos convives. » explique-t-il.

Ainsi, depuis plus de 25 ans, l'entreprise basée à Montigny-le-Bretonneux a acquis une expérience solide, un savoir-faire remarqué et une connaissance fine des attentes de leurs clients.

L'EXPÉRIENCE DU GOÛT ET DE LA QUALITÉ

Rien ne remplace la saveur authentique d'un plat. « Nos chefs travaillent chaque jour pour proposer des menus de qualité, variés, équilibrés et encouragent une alimentation saine. Le plaisir est une dimension très importante dans notre travail. Nous sommes des témoins privilégiés des pauses quotidiennes de plus de 1500 convives. Nous devons être à la hauteur. C'est un véritable défi au quotidien » raconte Bruno Defay.

UN APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE

Pour relever ce défi, Basilic Restauration s'appuie avant tout sur des produits de qualité. « Notre politique d'achat privilégie les producteurs locaux sélectionnés pour leur niveau d'exigence. Pour cela, Prestarest est un atout important pour nous. En 2020, nous avons fait le choix de leur déléguer le référencement et les achats de denrées alimentaires et de produits non alimentaires. La régularité de la qualité des produits est primordiale pour notre activité. Sur la mercuriale en ligne, nous retrouvons ces produits négociés pour nous au meilleur prix. C'est très appréciable. » commente Bruno Defay.

L'ATTENTION PORTÉE AUX CONVIVES

Répondre aux attentes des clients, innover pour renouveler les offres, s'adapter aux nouvelles tendances et modes de consommation ... Basilic Restauration s'engage auprès de leurs clients. « Notre projet DIMO (dispositif d'information sur le mode et l'origine des plats) est un exemple d'actions que nous avons mis en place

dans le cadre de notre démarche globale sociale, environnementale et sociétale, à l'attention de nos convives mais aussi de nos collaborateurs. Du recyclage de nos déchets au fait maison et à la promotion des produits issus de l'agriculture biologique ou encore à la traçabilité... nous sommes conscients de la responsabilité qui est la nôtre et nous agissons pour nous améliorer chaque jour. » conclut Bruno Defay.



Chiffres clés



1500
convives servis
par jour



50
collaborateurs



20
restaurants



VERS UNE NOUVELLE NORMALITÉ DE LA CONSOMMATION EN HORS DOMICILE

Dans le restaurant d'entreprise, sous-segment sinistré, la crise est un accélérateur de la désaffection : la baisse de fréquentation est évidente. Depuis juin dernier, nombreux sont ceux qui ont changé leurs habitudes de consommation à midi, et 54% des autres consommateurs prévoient de le faire.

QUELLES ALTERNATIVES ?

48 % vont chercher leur repas à l'extérieur, 19 % vont déjeuner au restaurant d'entreprise, 33 % vont opter pour la gamelle sur le lieu de travail. Un retour à la gamelle qui est couplé à l'envie de cuisiner chez soi et de reprendre la maîtrise de son alimentation dans la pause méridienne.

On voit émerger des nouvelles habitudes alimentaires qu'on pourrait appeler une nouvelle normalité de la consommation en hors domicile, construite autour du télétravail, de l'appétence à cuisiner chez soi, à revenir à du fait-maison, au local, à l'origine, à la transparence, la montée



en gamme et qualité en restauration collective.

Ainsi, la perception des craintes en matière d'hygiène, et celles liées au contexte économique, sont deux leviers sur lesquels les professionnels tentent d'agir.

Source GECO Food Service

COVID-19 ET ENTREPRISES : TÉLÉTRAVAIL ET PANIERS-REPAS AU MENU

Suite aux dernières annonces visant à lutter contre la propagation du virus de la COVID-19, les employeurs doivent à présent privilégier l'utilisation de paniers-repas. Si cela n'est pas possible, le salarié doit laisser une place vide en face de lui et « respecter strictement la règle des deux mètres de distanciation ». Dans les restaurants d'entreprises, les employeurs doivent continuer à jouer sur les plages horaires pour limiter au maximum le nombre de personnes présentes à un même moment. Selon l'Institut Pasteur, le milieu professionnel représente 15 % des sources connues de contaminations.

Source Actu Environnement

#ProduitDuMois

Harrys s'engage avec une gamme sans huile de palme et une production 100% française

De nouvelles recettes optimisées à partir de juin 2021. Le buns gourmet semoule de blé 72g dispose d'un top bombé pour un burger plus moelleux. Le buns pavot sarrasin est unique et répond aux demandes du marché en terme d'originalité, de goût et de texture. A partir de juin 2021 ils posséderont une DLUO* deux fois plus longues de 40 jours grâce à un nouveau pack. Le buns géant sésame 85g est un essentiel.

*date limite utilisation optimale





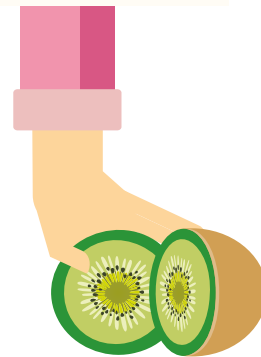
DEMANDEZ LE MENU !

PRESTAREST VOUS GARANTIT LE RESPECT DE VOTRE BUDGET EN PRIVILÉGIANT DES PRODUITS DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS


| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| <p>LUNDI 2,96 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates tricolore basilic Risotto poireaux veg Tiramisu fraise Corbeille de fruits* | <p>MARDI 2,91 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage chinois lait de coco Bobun crevette Yaourt fruits Cupcake choco | <p>MERCREDI 2,15 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Œuf en gelée norvegienne Papillote de poulet citron Blé créole Entremet framboise Bar à fruits | <p>JEUDI 3,01 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Wraps boursin crudité Dos de lieu sauce chien Chou romanesco Emmental Ananas sirop | <p> VENDREDI 2,79 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Aubergine grillées feta Croque tradition Salade melée Faisselle Corbeille de fruits* |
| <p>LUNDI 2,84 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé printanier Bar à hot dog garniture au choix Frites fry'n dip Fromage blanc caramel Banane | <p>MARDI 2,70 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Verrine d'avocat tortillas Canette rotie au romarin Pomme grenaille Cantal Poire sauce chocolat | <p>MERCREDI 2,99 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Pavé au poivre Lasagne de boeuf Salade verte Gateau basque Kiwi x2 | <p>JEUDI 3,00 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de perles marinés petits légumes Galette de pdt rapée Quercy Haricots plats à la parisienne Fromage de chèvre Gratin de pêche | <p> VENDREDI 2,84 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Feuille de choux chinois farci Sashimi de saumon et longe de thon Riz cantonais Fromage blanc Litchis sirop |
| <p>LUNDI 2,78 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Friand fromage Endives au jambon Tartelette framboise citron vert Corbeille de fruits* | <p>MARDI 2,97 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté courgette Pizza roulée au saumon fumé Crème citron Corbeille de fruits* | <p>MERCREDI 2,70 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Crudités Tripes au cidre Pommes de terre vapeur Camembert Farandole d'éclairs maison au choix | <p>JEUDI 2,50 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Pastillas de courgette feta menthe Boulette d'agneau à la coriandre Aubergine au four Fromage de brebis Entremet vanille | <p> VENDREDI 2,66 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Œuf dur sauce aux herbes Tourte de pommes de terre Salade melée Gratin de pommes Corbeille de fruits* |
| <p>LUNDI 2,80 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Quasi de veau braisé Purée de carottes Yaourt taillefine fruits Corbeille de fruits* | <p>MARDI 3,11 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombre vinaigrette Moules (sauce au choix) Frites Camembert Tarte Tatin | <p>MERCREDI 2,88 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Œuf pochés et poivrons Fajitas au choix Maïs grillé Crème chocolat Corbeille de fruits* | <p>JEUDI 2,93 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Acras de poisson Jambalaya de poulet Fromage frais Tartelette aux noix de Pecan | <p> VENDREDI 2,21 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Chèvre pané Polenta au parmesan sauce basilic Fondue d'épinard Cookies caramel-choc maison Bar à smoothies |


| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| <p>LUNDI 2,98 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Roti de boeuf froid sauce tartare Salade de pommes de terre Yaourt lait de vache bio Coupe de fraises | <p>MARDI 2,10 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Wraps jambon sec Risetti courgette et pesto Chaurce Clafouti aux fruits | <p>MERCREDI 2,58 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Gaspacho tomate basilic Paupiette de saumon dieppoise Riz Faisselle Corbeille de fruits* | <p>JEUDI 2,72 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Assiette de crudités Galette saucisse Salade verte Morbier Poire sirop | <p> VENDREDI 2,29 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Rouleaux de printemps veg Nouilles chinoises poulet Yaourt nature Capaccio d'ananas |
| <p>LUNDI 1,70 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Rillettes de maquereaux Brouillade d'oeuf basquaise Courgette à la tomate Edam Smoothie | <p>MARDI 3,10 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Œuf frit Tomate farcie aux céréales veg Haricots blancs à la catalane Yaourt aux fruits Tarte aux fruits rouges maison | <p>MERCREDI 2,34 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Crêpe roulée fromage Filet libge en papillotte Julienne de légumes Ile flottante Corbeille de fruits* | <p>JEUDI 3,15 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Petite salade mexicaine Wings sauce barbecue Potatoes Fromage blanc Fondant coeur coulant | <p> VENDREDI 2,57 €</p> <ul style="list-style-type: none"> Assiette de crudités Brochette d'onglet sauce au choix Haricots verts vapeur Carré frais Carpaccion orange gingembre |

COÛT MOYEN : 2,76€



CORBEILLE DE FRUITS : kiwis, orange, pamplemousse, poire, pomme, rhubarbe, banane

 produits de saison

 plat végétarien

 snacking

 cuisine du monde

#EnCeMoment

LA FETA DANS TOUS SES ÉTATS

Originare de Grèce, la feta est un fromage caillé fabriqué à base de lait de brebis. Depuis 2002, elle bénéficie des labels AOP et IGP, qui garantissent son origine. Ce fromage frais et dense se déguste aussi bien découpé en cubes dans une salade, tiède et pané, chaud dans des bricks ou encore dissimulé dans un gratin de légumes.

La feta est fabriquée de façon très simple selon une méthode qui s'est transmise de millénaire en millénaire et a essaimé tout autour du bassin méditerranéen et dans les Balkans. Le lait est mis à coaguler, et le caillé obtenu est plongé dans de l'eau saumurée, historiquement dans des fûts en bois. La feta AOP doit contenir au moins 70% de lait de brebis, qui peut être complétée par du lait de chèvre.

La feta AOP se présente sous la forme d'un bloc blanchâtre, immergé dans de l'eau salée. Elle peut ensuite être tranchée (feta signifie morceau ou tranche, en grec), découpée sous forme de petits cubes ou émiettée. Dépourvue de croûte et très humide, elle se dessèche très vite une fois sortie de son emballage. C'est pourquoi elle est également proposée conservée dans de l'huile d'olive mêlée d'épices et d'aromates. Un séjour prolongé dans la saumure finit par la rendre piquante.

La feta est bourrée de vitamines B12 et B2 et est une source très intéressante de calcium et de phosphore. Elle se déguste sans complexe. Mais attention, sa teneur en sodium est très élevée.

#LeSaviezVous?

Selon la légende, c'est Homère, dans l'Odyssée, qui aurait découvert en premier l'existence de la feta en voyant un cyclope faire du fromage de brebis dans une grotte.

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Veau



VOLAILLES
Lapin
Pigeon
Poulet



POISSONS
Cabillaud
Merlu
Lieu noir



LÉGUMES
Petit pois
Epinard
Courgette



FRUITS
Cerise
Fraise
Rhubarbe



FROMAGES
Saint-Marcellin
Rocamadour
Feta

#OuiChef

Aubergines grillées et feta



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 375 g de feta en bloc
- 125 ml d'huile d'olive
- 1,5 kg d'aubergines fraîches
- 375 g de tomates cerises rouges
- 50 ml de jus de citron
- 5 g de baies roses
- 50 g de pignon de pin
- 3 g de piment d'espelette en poudre

Étapes de préparation :

Lavez et séchez les aubergines, coupez-les en tranches dans le sens de la longueur, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger 30 min, dans une passoire. Lavez et séchez toutes les tomates cerises, coupez-les en deux et versez-les, ensemble, dans un saladier. Concassez les baies roses. Lavez, essorez et effeuillez le basilic. Dans un bol, mélangez 2 ou 3 c à soupe d'huile d'olive, les baies roses, le jus de citron, du sel et du poivre. Mélangez et réservez au frais. Faites rapidement griller les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse et laissez-les refroidir. Epongez soigneusement les tranches d'aubergines dans du papier absorbant. Avec la pointe d'un petit couteau, quadrillez-les sur toute la longueur, badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les griller, 4 ou 5 min de chaque côté, dans une grande poêle grill ou au four. Egouttez la feta. Disposez les tranches d'aubergines sur les assiettes, recouvrez de salade de tomates cerises, décorez de pignons de pin, de petites feuilles de basilic et de feta émiettée. Servez aussitôt.