



Ils veulent redonner du sens à la cuisine collective

Finie l'image d'une cantine grossière et fade ! Au château de la Turmelière, des pros expérimentés redécouvrent, sous la baguette de Cyril Bachot, une façon de travailler des bons produits.

Reportage

S'il avait été musicien, il serait chef d'orchestre. Devant les fourneaux du château de la Turmelière, à Orée-d'Anjou (anciennement Liré, dans le Maine-et-Loire), Cyril Bachot manie la cuillère et les ustensiles de cuisine comme s'il lisait la partition d'un concerto en bourguignon majeur. Gâteau pomme pain, sauté de volailles, bavaois au jus de pomme, mayonnaise sans œufs ou steak végétal : le chef travaille au milieu d'odeurs savoureuses. Et explique avec passion qu'il « ne faut pas agresser la viande ».

Cet amoureux des beaux produits préparés avec douceur est en train de révolutionner la cuisine collective. Son credo, c'est de « simplifier les gestes », mais aussi de « travailler avec des beaux produits de proximité », de s'appliquer à pratiquer « une cuisson douce », tout en « maîtrisant son budget ».

Projet alimentaire durable

Sa « brigade » est composée cette fois-ci de dix stagiaires, venus en binômes de différents centres de la Ligue de l'enseignement (1). Il y a là, issus des Vosges, de Haute-Marne et de Vendée, des cuisiniers et, plus surprenant, des personnels administratifs. « À l'issue du stage, les cuisiniers ne seront pas seuls à être formés à la création d'un projet alimentaire durable. Car, dans chaque centre, ça engage toute l'équipe », explique Céline Montero. Au sein de la Ligue de l'enseignement, elle est chargée au niveau national de la transition écologique. « Je travaille au déploiement alimentaire durable dans les centres de la Ligue titulaires de l'écolabel européen. »

Ce qui change ici, et dans la bonne humeur, c'est le regard sur la cuisine collective. Il ne s'agit pas seule-



La brigade des stagiaires au château de la Turmelière, en Anjou.

PHOTO : OUEST-FRANCE

ment de nourrir en se souciant de quantité. « Il est de plus en plus difficile de trouver des cuisiniers en restauration, explique Olivier Bernard, directeur de l'association de la Turmelière. Nous voulons redonner du sens à la cuisine collective. Autour des enjeux alimentaires d'aujourd'hui, nous avons un travail d'éducation à réaliser. »

Lancée depuis trois ans, cette formation à la cuisine nourricière et durable fait le plein. Et redore l'image de l'alimentation dans les collectivités. Christophe, directeur adjoint du centre Adrien-Roche, à Meschers-sur-Gironde (Charente-Maritime),

s'occupe du budget. Cette fois-ci, il a lâché son clavier d'ordinateur pour mettre le tablier, à côté de Dominique, cuisinier du centre.

Bon, sain et gourmand

« À l'avenir, explique Christophe, je pourrai soutenir Dominique pour trouver des produits, utiliser le bon matériel. Ce stage me permet de m'impregner de la démarche autour du projet alimentaire durable. »

« Nous sommes là pour nourrir les gens, mais de façon durable, c'est-

à-dire simple, avec des produits locaux, explique Cyril Bachot, formateur avec Diane Hardy. Ça passe aussi par la réduction de notre consommation de viande animale. On peut, avec un petit budget, faire quelque chose qui est bon, sain et gourmand. »

Les stagiaires se retrouveront ensuite sur le réseau WhatsApp, pour partager leurs questions et leurs idées.

Éric DEGRANDMAISON.

(1) La Ligue de l'enseignement fédère notamment des structures accueillant des colonies de vacances ou des classes découverte.



Passionné, Cyril Bachot sait transmettre à ses stagiaires la passion pour une cuisine simple et savoureuse.

| PHOTO : OUEST-FRANCE



Au cours de leur formation, les stagiaires, outre la cuisine, apprennent à bâtir un projet alimentaire de référence.

| PHOTO : OUEST-FRANCE