

Hérouville-Saint-Clair

Au lycée Allende, les élèves mangent normand

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | samedi 24 juin 2017

552 mots



Franck Potier, chef cuisinier, anime une équipe de sept personnes, tous adeptes des produits normands. - Crédit Ouest-France

Franck Potier, chef cuisinier au lycée Allende, applique le plan de la Région « Je mange normand dans mon lycée ». Un enjeu majeur éducatif, économique et environnemental.

Trois questions à...

Franck Potier, chef cuisinier au lycée Salvador-Allende.

Quel est l'impact de ce plan sur votre métier ?

Je suis un Normand, et un peu chauvin, qui prend plaisir à cuisiner des produits de notre territoire. Notre région s'y prête fort bien grâce à une agriculture, un élevage et une côte riches en tout.

L'impact de ce plan sur mon métier concerne principalement la sélection des produits. Cela nous conduit à conclure des marchés sur de nouvelles bases de qualité, et en diversifiant la nature des produits et leur provenance.

La mise en concurrence nous permet par exemple de repérer six fournisseurs d'escalopes de dinde en Normandie.

Après l'école hôtelière, j'ai travaillé dix ans en restauration et brasserie, y compris chez des étoilés Michelin. Cela fait vingt ans que je cuisine dans la fonction publique et j'affirme qu'en restauration je peux servir des plats de type gastronomie.

Comment choisissez-vous les produits que vous proposez ?

La Région offre une très belle qualité de viandes. Le plan « Je mange normand » réactive les circuits courts. C'est ainsi qu'une chèvrerie m'a contacté l'autre jour à 6 h 10. « Je m'en vais traire mes chèvres, je vous propose un très bon chèvre fermier », m'a dit cette femme qui a un élevage près de Saint-Lô. Ce chèvre normand m'intéresse, je vais donc travailler en direct.

Comment valorisez-vous ces produits auprès des lycéens ?

En trouvant le moyen de rapprocher le consommateur du produit, on peut développer son goût et son plaisir. Pour cela nous saisissons des opportunités.

Lors de la visite d'un élevage de bovins, nous avons décidé d'acheter sur pied un bœuf entier. Lorsque nous avons mis au menu le steak de cet animal, nous en avons manqué tellement il a été apprécié. La même chose est arrivée pour le croustillant de chèvre.

Lorsque nous recevons des étudiants étrangers, à l'occasion de la fête de l'Europe ou à Noël, nous élaborons des menus normands spéciaux. Mais, il nous est aussi arrivé de faire un menu irlandais. Cela fait partie de l'accueil. Mon plaisir est de constater qu'il n'y a pas d'agacement dans la file d'attente au self. J'aime aussi entendre d'anciens élèves dire qu'ils regrettent ma cuisine.

Actuellement, en période d'examen, ils ne sont pas là pour en témoigner mais, habituellement, nous servons près de mille repas par jour.