

Manche

## Semaine du goût. Lycée Alexis-de-Tocqueville

### Des chefs locaux à la rencontre des élèves

QUOTIDIEN LA PRESSE DE LA MANCHE | vendredi 13 octobre 2017

848 mots



*Le chef Sylvain Lebas, de l'Auberge du Pont-Cochon à Flottemanville-Bocage, aux côtés d'Alain Baudot, le chef responsable des cuisines du lycée Tocqueville, qui a mobilisé toute son équipe à l'occasion de la Semaine du goût proposée et appréciée par les lycéens.*

Cette semaine, plusieurs chefs d'établissements de restauration se sont rendus dans les cuisines du lycée Alexis-de-Tocqueville à l'occasion de la Semaine du goût.

Une occasion pour la structure d'organiser un échange professionnel de techniques et de démystifier les cuisines des collectivités, souvent décriées pour leur mauvaise qualité. Car la restauration collective est souvent perçue comme synonyme de « malbouffe ». Ce qui n'est plus forcément le cas dans de nombreux établissements scolaires, qui privilégient de plus en plus le choix de produits frais et se font désormais souvent accompagner par des diététiciens.

Un pari pas forcément évident quand il s'agit de préparer quotidiennement des menus pour 1 200 personnes le midi et 200 personnes le soir. Mais c'est un parti tenu par Alain Baudot, le chef responsable des cuisines du lycée Tocqueville, « **bien aidés par quatre cuisiniers et dix agents, qui assurent la préparation de ces repas** », souligne-t-il.

#### Le choix du frais et du local

Ce chef a fait le choix du frais pour tous les fruits et légumes de ses menus, ainsi que pour 80 % des produits qui composent les plats. Bien sûr, cela reste encore impossible sur certains produits, comme le « cordon-bleu », de les préparer maison, faute de temps pour être sûr d'avoir le nombre suffisant de plats en temps et en heure le midi. Car 1 200 plats, ça demande de l'organisation et des choix judicieux dans les produits.

Aujourd'hui, Alain Baudot se fournit essentiellement au niveau local et en frais, car la qualité est bien meilleure et la différence de prix dérisoire. À titre d'exemple, pour un plat comme le boeuf bourguignon, notre chef achète sa viande chez un boucher local : la boucherie Centrale de la commune déléguée d'Équeurdreville-Hainneville. La viande est 100 % issue de vaches normandes, et c'est de la viande de boeuf, pas de la viande de vache laitière. Les morceaux sont de bien meilleure qualité, et pas seulement dans l'assiette. Au final, c'est moins de travail de préparation et moins de perte. Et à l'arrivée sur la balance annuelle des prix, un tarif seulement supérieur de 50 € pour 1 200 repas.

« Des Toqués à Tocqueville »

Et c'est dans cette optique que son équipe a organisé la semaine « Des Toqués à Tocqueville ». De lundi à mercredi, quatre chefs locaux sont venus présenter leur travail et proposer un plat

pour le menu du jour.

Lundi midi, Ghislain Monchaux du restaurant La Bruyère, à Jobourg, avait ainsi préparé son sauté d'émincés de veau à la tomate confite. Et le soir, c'est Sylvain Lebas de l'Auberge du Pont-Cochon et de la Route des pâtes à Flottemanville-Bocage qui proposait ses cannellonis au cabillaud.

Mardi midi, les élèves et enseignants ont pu découvrir l'éclair crémeux chocolat équateur de Jérôme Derly, maître-artisan chocolatier de L'Escale chocolat, de la commune déléguée d'Équeurdreville. Et hier soir, ils se sont régalés avec le saumon confit à l'encre de seiche de Yannick Lamy, du restaurant-traiteur Le P'tit Bourg/Trait de Cerise, sur la commune des Pieux.

Des mets très appréciés au vu des assiettes bien finies et des premières impressions récoltées en passant entre les tables. Et surtout l'occasion pour ces chefs de relever un défi d'une dimension collective avec brio. Car ils ont non seulement pu échanger leurs techniques de cuisine avec l'équipe du lycée, qui leur a ainsi apporté une autre dimension dans la préparation de la restauration. Un projet réussi et qui devrait s'étaler sur toute la semaine l'année prochaine. Il est vrai que ça demande beaucoup de travail de préparation et de concertation pour les intervenants, comme pour l'équipe du restaurant.

Les élèves ont aussi été sollicités puisqu'ils ont été interrogés sur les plats ou mets qu'ils souhaiteraient découvrir. Ils ont pu ainsi approcher la cuisine « des Toqués » dans leur établissement, éveiller leurs papilles à d'autres saveurs et découvrir, plus concrètement, des métiers. Ce que beaucoup de jeunes n'auraient pas fait puisqu'ils ne fréquentent pas forcément ce genre d'établissements ou n'auraient pas eu ce temps d'échanges privilégié avec les chefs.

Faire plaisir et faire découvrir des talents régionaux, des métiers de passion, voilà autant d'objectifs atteints à l'occasion de cette édition de la Semaine du goût.

F. D.