

Coutances

## Coutances. De la grande pâtisserie à la cuisine du collège Prévert

OUEST-FRANCE.FR | jeudi 28 décembre 2017

253 mots



*Pascal Yhuello dresse le gravlax de saumon qui était proposé aux quelque 400 demi-pensionnaires de Prévert pour le menu de Noël. - Crédit Ouest-France*

Le chef cuisinier du collège Jacques-Prévert, Pascal Yhuello, clôt notre série dédiée à ceux qui ont fait le choix de régaler une collectivité au quotidien. Les élèves demi-pensionnaires ont pu apprécier le repas de Noël jeudi 21 décembre 2017.

« Ce n'est pas facile de faire manger des enfants », sourit Pascal Yhuello. Un sourire fier, car depuis sept ans qu'il est aux fourneaux du collège Prévert, des choses ont changé.

« Quand je suis arrivé, les élèves gardaient la tête baissée et ne disaient pas bonjour, assure le cuisinier. Aujourd'hui, le vendredi, c'est peut-être 300 fois qu'on se dit bon week-end! Ils reconnaissent l'équipe de cuisine. »

Pour mieux impliquer les élèves, il aimerait bien que revienne le temps des commissions-menus, « pour qu'ils comprennent aussi nos contraintes diététiques ».

*L'article est à retrouver dans son intégralité dans l'édition Saint-Lô - Coutances - Cherbourg du jeudi 28 décembre, à lire aussi en [édition numérique](#).*

Ouest-France