

# Rencontre avec les cuisiniers de l'établissement qui proposent une alimentation saine aux élèves

## Une cuisine atypique et dynamique au lycée Tocqueville

Qui a dit que la qualité n'avait pas sa place dans la cantine du lycée ?

Au cœur de celui de Tocqueville, Sylvain Ruel, chef de cuisine, orchestre une équipe dynamique d'une dizaine de personnes qui s'emploient à offrir une alimentation saine aux élèves de l'établissement. « Ici, on travaille principalement en circuit court. La viande, les produits laitiers, les légumes, la très grande majorité de nos produits sont locaux, explique-t-il. C'est une volonté commune au sein de l'équipe. Notre ambition, c'est de donner le meilleur aux élèves. »

### Une question de temps

Cette exigence de qualité et de fraîcheur exige un engagement temporel conséquent. « Forcément, quand on cuisine maison, ça nous prend un peu plus de temps. Dès 6 heures du matin, on est derrière les fourneaux. On est très organisé. On a de la chance d'avoir une équipe capable de travailler comme ça », explique Sylvain.

L'argument financier est également pris en compte dans cette démarche. « On a tendance à penser qu'en consommant local, on paye plus cher. C'est à moitié vrai. Il y a un équilibre entre le coût du produit et le coût de production du plat. Par exemple, un caramel déjà fait vous coûtera plus cher qu'un caramel maison. Ça prend un peu de temps mais ça fait des économies. Ce genre de produits, mis bout à bout, font que le coût est amorti. Pour avoir le temps de faire maison, il faut un personnel efficace, et c'est notre cas », souligne Sylvain.

Une initiative marquante de l'équipe est la création d'un jardin aromatique, juste à côté des cuisines. « L'année dernière, un collègue a proposé l'idée d'un jardin aromatique. Il est situé juste à côté des cuisines. Tous les matins, on prend nos ciseaux et on va couper notre persil, notre menthe etc. C'est cette dynamique qu'on veut mettre en place. On a les capacités de le faire alors pourquoi s'en priver », partage-t-il.

## « Il y a un rôle éducatif et vital en même temps »

En parallèle de l'engagement culinaire, l'équipe de restauration s'attache à des pratiques respectueuses de l'environnement. « En plus de la cuisine, on fait très attention à l'écologie. On a mis un composteur pour recycler les déchets. Les portions sont également maîtrisées, pour éviter au maximum le gaspillage alimentaire. On a également mis en place certaines actions, comme la journée sans contenant dans le cadre de la journée mondiale de l'eau », raconte Sylvain. Pour l'occasion, les élèves n'avaient que leur plateau, sans couverts, ni verre, ni assiette. Le repas était principalement composé de cake, pizza ou sandwich qui pouvait se manger à la main. « Dans la restauration, il y a plein de thèmes que l'on peut aborder. Il y a un rôle éducatif et vital en même temps. »

Ewen ROBIN



Les cuisiniers du lycée de Tocqueville ont mis en place un jardin aromatique. Ewen ROBIN