

[tendanceouest.com](https://www.tendanceouest.com)

Salon de l'agriculture 2025. Il cuisine chaque jour pour 1 000 élèves à Lisieux, mais ne rogne pas sur la qualité

Lilian Fermin

~2 minutes

S'il reconnaît que *"ce n'est pas évident de satisfaire tout le monde"*, Joseph Wess affirme offrir chaque midi *"un panel important d'entrées, de plats, de desserts, avec des produits frais et locaux au maximum"*. Lui et son équipe proposent *"des sauces et des belles viandes"*. Il est le chef de cuisine de la cité scolaire Marcel Gambier, à Lisieux.

Une première au Salon de l'agriculture

Chaque jour, il doit servir à peu près 1 000 élèves affamés, qui veulent *"passer un moment de détente"*. Alors Joseph Wess essaie toujours *"de créer quelque chose de sympa"*. Comme ce cheeseburger, entièrement fait maison malgré la quantité astronomique, servi *"avec des frites fraîches, qui viennent de chez un agriculteur d'à côté"*.

Joseph Wess



0:00 / 0:30



Le cuisinier participe régulièrement au challenge Bien manger - il est d'ailleurs reparti avec la médaille d'or l'an passé - afin de prouver que peu importe la quantité de repas à servir, *"on essaie toujours de valoriser le produit, et faire avec un maximum de frais"*. Ce savoir-faire, il va le partager pour la première fois au Salon de l'agriculture à Paris, sur invitation du Département du Calvados.

Démonstration et échanges

Mercredi 26 février, il fera une démonstration culinaire, avant de participer à une table ronde et livrer son expérience. Ce sera pour lui l'occasion *"d'échanger avec les agriculteurs et les organisateurs du challenge"*. Mauvaise nouvelle pour ses élèves lexoviens, il ne sera pas aux fourneaux pour les régaler ce jour-là !