

Deauville

Le Pays d'Auge du 27 mai 2025

639 mots

# « C'est plus fluide et moyen bruyant » : un nouveau restaurant scolaire pour servir 60 000 repas chaque année

À l'occasion d'une fête des familles, le nouveau restaurant scolaire de Deauville a été inauguré, vendredi. L'occasion de découvrir les travaux réalisés pour plus de confort et de fluidité.

Un air festif a soufflé sur l'école Fracasse, en fin de semaine dernière. Toques sur la tête, les écoliers deauvillais ont fait découvrir le nouveau restaurant scolaire plus moderne, et sa nouvelle organisation offrant plus de fluidité et de confort.

« **Enfin!** ». Un large sourire, Philippe Augier n'a pas caché son soulagement de voir aboutir ce projet lancé en 2018. En effet, cette année-là, la Ville avait engagé une réflexion sur un projet de restructuration du bâtiment, ce dernier devenant de plus en plus « **inadapté, inconfortable et peu fonctionnel** », rappelle la municipalité. Le diagnostic avait alors mis en lumière « **des besoins importants de réorganisation des espaces et d'amélioration des conditions de travail** ».

Avec notamment la crise sanitaire et une entreprise qui a fait faillite, le projet a mis du temps à éclore... et les travaux n'ont débuté qu'à l'été 2023, pour se terminer au printemps. Des travaux qui ont coûté 1,047 million d'euros, avec une participation de l'État de 274 000 €.

Entièrement repensé, le bâtiment a fait l'objet d'une transformation globale. Le projet visait ainsi à le moderniser, à l'agrandir et à améliorer ses performances énergétiques. « **L'ensemble du restaurant scolaire fait aujourd'hui 559 m<sup>2</sup>, on l'a agrandi de 72 m<sup>2</sup>** », chiffre le premier édile. Parmi les nouveaux équipements, on trouve notamment une nouvelle cuisine « **plus spacieuse** », quatre chambres froides, un matériel de cuisson et une chaîne de préparation modernisés, mais aussi une laverie ou encore des douches et des vestiaires. En bref, « **tout ce qu'il fallait pour que ça soit moderne, qu'on puisse travailler dans les meilleures conditions** ».

« **Au premier étage, la salle de restauration a entièrement été refaite. On a changé les vitres, le parquet, le plafond pour une meilleure isolation phonique** », énumère Philippe Augier, insistant également sur « **un nouveau mode d'accès à la nourriture** ». En effet, cette salle d'une capacité de 96 places assises a été repensée pour favoriser l'autonomie des enfants, leur permettant d'être acteur et de composer leur repas selon leurs goûts et leur appétit. « **On a une rampe pour petits et une autre pour grands. Ils se servent eux-mêmes** ». Des travaux et une

reorganisation qui séduisent les nuit agents et dix animateurs du restaurant municipal. « **C'est beaucoup plus fluide avec la nouvelle organisation, et c'est aussi moins bruyant** », se satisfait Viviane Pasquet, agent de restauration.

Ce cadre de travail plus agréable permet pour les agents de prendre le temps d'apprendre aux écoliers le bon goût d'une alimentation saine. Car ici, les repas sont concoctés sur place, avec une attention particulière portée à l'utilisation de produits frais, de saison, bio et locaux. Les menus sont élaborés par une commission avant d'être soumis à une diététicienne. « **C'est un défi de bien nourrir, de partager sa passion de la cuisine et de faire découvrir de nouveaux goûts** », confirme Jean-Michel Guillou, chef de la cuisine, qui avec son second anime aussi chaque semaine des ateliers sur le temps périscolaire.

« **Avec la nouvelle organisation, on a aussi plus le temps de véritablement accompagner les enfants, de faire de la pédagogie pour faire le tri, éviter les gâchis de nourriture et d'eau,** sourit Viviane Pasquet. **On a le temps de parler avec eux, d'échanger, ce qu'on aime dans nos métiers** ».

M.-M. REMOLEUR



À l'occasion d'une fête des familles, le nouveau restaurant scolaire de Deauville a été inauguré MM Remoleur







Chaque semaine, des ateliers permettent aux enfants de mettre la main à la pâte. « Prendre de bonnes habitudes pour une alimentation saine, ça passe aussi par là », insiste Jean-Michel Guillou. MM Remoleur

