

A Saint-Joseph, le chef fait rimer qualité avec proximité

Geoffroy Berthaud

La cantine de papa n'est plus ce qu'elle était. Fini les plats uniques et sans saveur. Aujourd'hui, le goût et la qualité ont envahi les assiettes des restaurants scolaires, à l'image de l'institution Saint-Joseph où sont servis, chaque jour, pas moins de 1 500 repas.

Histoire de tordre le cou à une idée selon laquelle on ne mangerait pas bien dans la restauration collective, l'entreprise Sodexo, en accord avec l'établissement et le fournisseur Vivalya, a proposé jeudi dernier une opération autour de

l'approvisionnement local des fruits et légumes. Pour cela, les petits plats étaient mis dans les grands. Self décoré, corbeilles joliment garnies, nappes multicolores aux allures de rayons d'épicerie, l'effet a marché à fond auprès des 1 500 élèves présents pour leur pause déjeuner. Jeudi dernier, les élèves de Saint-Joseph, Saint-Thomas-d'Aquin et Jean-Baptiste-Eriau ont pu déguster des fruits et légumes produits dans un rayon de 100 km autour d'Ancenis.

Des produits bruts cuisinés chaque jour « C'est quoi ces tomates, là ? »

questionne un garçon avec un sweat rouge. « La rouge sombre est la noire de Crimée, la jaune est une ananas, la verte s'appelle la green zebra. Il y a aussi la san marzano avec sa forme allongée et là-bas, la cœur de bœuf », indique Bernard Gaillard, chef de la restauration. Pendant qu'il remplit les ramequins, Patrick Boonefaes, responsable des achats régionaux chez So-dexo, prend la relève : « Toutes ces variétés de tomates viennent de Bretagne. Mais d'une manière générale, on se fournit dans un rayon de 100 kilomètres. »

Une démarche qui semble convenir au directeur Guillaume Dauby : « En nous fournissant près de chez nous, on travaille à partir de produits bruts et qui sont cuisinés sur place tous les jours. » « C'est un rapport gagnant / gagnant, résume Patrick Boonefaes, avec d'un côté les élèves qui ont de la qualité dans leur assiette, et de l'autre des producteurs qui peuvent vivre de leur travail. »

Un nouveau restaurant scolaire dans deux ou trois ans

Dans le cadre d'un nouveau schéma directeur immobilier, l'ensemble scolaire Saint-Joseph a prévu de se

doter d'un nouveau restaurant scolaire, l'actuel s'avérant sous-dimensionné – 400 places assises maximum – par rapport au nombre d'élèves accueillis aujourd'hui. « Celui-ci sera rasé et remplacé par des locaux scolaires. Le futur restaurant sera construit dans l'enceinte de l'établissement. Il sera plus spacieux et disposera d'espaces adaptés aux classes d'âges des élèves avec des propositions différentes », souligne le directeur Guillaume Dauby. Ce dernier précise qu'il n'a pas dans l'ambition de grossir en terme d'effectif : « On n'en a ni la nécessité ni la volonté. Aujourd'hui, l'établissement fonctionne bien. Notre objectif est de rester à l'équi-libre, conserver la proximité avec les jeunes et les familles et améliorer l'existant. » ■