

LE PROGRÈS

Le Progrès - Lyon
Loire, jeudi, 16 novembre 2006, p. 18/11

Saint-Maurice-en-Gourgois

Un chef cuisinier à la cantine scolaire

Lors du conseil municipal du mois d'octobre, le choix d'un nouveau prestataire pour le restaurant scolaire a été décidé. Une décision qui fait suite à l'appel d'offre lancé par la mairie et à laquelle cinq entreprises ont répondu.

L'année dernière, le nombre de repas servis à la cantine scolaire est passé d'une cinquantaine à quatre vingt dix aujourd'hui. Pour les deux employés municipaux qui préparent les repas, cela provoque une pression de travail supplémentaire difficile à tenir, surtout entre deux services à effectuer en 1 h 30.

Avec le prochain départ de Mme Dubesset à la retraite, qui s'occupait de l'entretien de l'école, donnait un coup de main à la cantine et aidait les enfants à prendre le car, il devenait indispensable de trouver une autre solution.

Un appel d'offre a donc été engagé pour une prestation de service au restaurant scolaire. Il s'agit de l'approvisionnement en produits et denrées alimentaires, de la confection des repas sur site, pendant les jours scolaires, avec mise à disposition d'un cuisinier par la Société retenue.

Un certain nombre d'avantages décisifs

C'est une société régionale installée à Caluire, la société **Coralys**, qui a été retenue. Cette entreprise présente en effet aux yeux de la mairie un certain nombre d'avantages décisifs. En premier lieu, la présence d'un chef-gérant, ancien cuisinier issu de la restauration traditionnelle, qui assure la confection des repas sur place, en autonomie tout en restant en concertation avec la mairie.

Ensuite, la société s'engage à donner une place sensiblement plus importante aux légumes frais, ces derniers étant dans la mesure du possible achetés sur place. Enfin, les menus seront accessibles aux enfants sous forme de pictogramme, et consultables par tous sur le site internet de la mairie (www.saint-maurice-en-gourgois.fr).

Des animations tout au long de l'année

Ce souci de transparence, de proximité qui a séduit le conseil municipal, **Coralys** en fait son cheval de bataille. « *C'est une société à taille humaine, de proximité, qui ne se développe qu'en Rhône-Alpes* » assure Mathieu Houssin, chargé du développement à **Coralys**. « *Nous assurons un lien direct avec les communes, ainsi, avec Saint-Maurice-en-Gourgois, on a pu exprimer ensemble les attentes de l'équipe pédagogique, des élèves* ».

Avec des animations tout au long de l'année, une volonté d'adaptation pour correspondre aux besoins des plus petits, le restaurant scolaire de Saint-Maurice-en-Gourgois ressemble sur le papier à la cantine idéale, et ce sans aucune incidence sur les prix actuellement pratiqués !

Reste l'épreuve du feu, qui aura lieu en janvier, à la date de l'entrée en fonction du nouveau chef, à qui revient la lourde tâche de faire apprécier le repas de midi à nos chères têtes blondes.

© 2006 **Le Progrès - Lyon. Tous droits réservés.**

Numéro de document : news·20061116·PR·020061116_Loire_DEFG_089

LE PROGRÈS

Le Progrès - LyonLoire, mardi, 31 octobre 2006, p. 11

Un chef de cuisine sucré salé MARIE-LOUISE SAVOY

Bernard Sion est lauréat du concours de recettes organisé par le syndicat de la fourme de Montbrison. Portrait.

«*J'aime bien marier les saveurs salées et sucrées* », reconnaît Bernard Sion, un jovial chef de cuisine de la Société de restauration Coralys, prestataire de service du restaurant scolaire Notre-Dame de l'Espérance.

D'ailleurs, la recette de la tartine grillée à la fourme, aux amandes grillées et à la poire pochée, avec laquelle il a été lauréat du concours de recettes du syndicat de la fourme de Montbrison, a été testée avec les professeurs. C'est en fin gourmet qu'il apprécie la cuisine de Stéphane Laurier, dont il a pu connaître l'envers du décor, lors du cours de cuisine.

Il a la volonté de faire découvrir de nouvelles saveurs aux cent cinquante élèves qu'il restaure chaque jour. Il prépare des menus équilibrés et variés, validés par une diététicienne.

Deux passions : la Fourme de Montbrison et les desserts

En général, il propose cinq entrées au choix plus un « salades-bar » de crudités à volonté, deux plats chauds dont un poisson, un plat de féculents et un de légumes frais plus une gamme de desserts.

Ce fils de pâtissier, originaire de Noirétable, célibataire, la petite quarantaine d'années, avoue avoir deux passions : la Fourme de Montbrison et les desserts. « *C'est un fromage que j'aime bien. Avec mes parents nous allions manger le pain de seigle et la fourme de Montbrison. C'est un produit qui se cuisine très bien.* »

Ces passions, il a bien l'intention de les transmettre aux enfants. Pour la semaine du goût, un jour sera entièrement consacré à la fourme de Montbrison. Elle sera cuisinée de l'entrée au dessert. « *Je retransmets ce que j'ai reçu de mes parents* », précise Bernard Sion.

MARIE-LOUISE SAVOY

© 2006 Le Progrès - Lyon. Tous droits réservés.

Numéro de document : nws·20061031·PR·020061031_Loire_DEFG_115

LE PROGRÈS

Le Progrès - LyonLoire, samedi, 13 janvier 2007, p. 11 Saint-Maurice-en-Gourgois **Un nouveau chef aux fourneaux de la cantine scolaire** Depuis le 1er janvier, la restauration scolaire est assurée par une société spécialisée. La cuisine est désormais assurée par un chef cuisinier qui confectionne les repas sur place. Un changement devenu indispensable pour continuer à assurer une cantine de qualité à un nombre toujours plus grand d'élèves.

Jérôme Thomas est le nouveau cuisinier de la cantine. Bien qu'employé par une société extérieure, **Coralys**, il est totalement autonome, et assure lui-même la confection des 50 à 80 repas journaliers. Véritable professionnel de la restauration, sorti de l'école hôtelière de Saint-Chamond, il a travaillé longtemps en restauration traditionnelle, jonglant entre les stations de ski l'hiver, et les bords de mer en été.

Difficile dans ces conditions de construire une vie de famille, d'où son choix de se tourner désormais vers la restauration en collectivité. Au menu ce jeudi : pommes rissolées et poulet. Un menu affiché devant l'école, sous forme de pictogrammes, sur un tableau plein de couleurs et qui met l'eau à la bouche Car pour Jérôme, le travail de chef cuistot en restaurant scolaire ne se limite pas à la fourniture de repas. Il est très important de s'adapter à la spécificité de enfants, leur donner envie de goûter à tout (ou au moins à un maximum de choses) pour que la cantine soit un vrai moment de plaisir et de découverte.

Ainsi, outre la présentation des menus, il y a une affiche qui montre à quoi ressemblent « en vrai » les différents poissons que l'on mange, la cuisine est ouverte sur la cantine, les enfants peuvent ainsi voir tous les jours « leur » cuisinier travailler, discuter avec lui Car pour Jérôme, la cantine peut avoir un rôle éducatif : pourquoi ne pas montrer aux enfants à quoi ressemblent, avant préparation, l'endive ou la betterave qu'ils ont en salade dans leur assiette ?.

Une vraie cuisine, colorée et pimpante

Faire découvrir les saveurs, connaître le goût des choses, mais aussi les produits de base, comme les fruits et les légumes, c'est important.

Jérôme Thomas achète ses fruits et légumes à un producteur local via l'épicerie du village, et prend le pain à la boulangerie, peut ainsi garantir un maximum de fraîcheur, et fournir ainsi une vraie cuisine aux enfants, colorée et pimpante, sans pour autant sacrifier les impératifs d'hygiène draconiens de la restauration scolaire.

© 2007 Le Progrès - Lyon. Tous droits réservés.

Numéro de document : news·20070113·PR·020070113_Loire_DEFG_075