

« *Mon usager principal c'est l'élève, et si l'élève n'est pas heureux de venir manger, pour moi il n'y a aucun intérêt* » affirme Sébastien Calvel, nouveau chef de cuisine depuis trois mois à la cantine du lycée Saint Exupéry de Terrasson. Ancien cuisinier de restaurant scolaire et inter-administratif, Sébastien a de nouveaux projets qu'il essaie de mettre en œuvre dès que possible.

Selon lui, « *on peut très bien manger avec des matières premières très simples* ». Le chef de cuisine cherche donc à établir une cuisine simple en utilisant de bonnes transformations, comme par exemple en rajoutant des épices ou bien en utilisant des cuissons différentes, ce qui fait que des matières premières basiques peuvent être transformées en plats variés et originaux.

« Des choses vraiment positives sont en train de se réaliser ».

Ayant des procédures et des obligations légales, le lycée prépare des menus équilibrés, définis sur quatre semaines, et non sur une journée. Sébastien opte pour les circuits courts. Il choisit pour la cantine du lycée des fournisseurs servant des collectivités, ainsi que des entreprises qui ont des services de restauration utilisant principalement des produits locaux et des matières premières. Il confie qu'il en fait de même, par ailleurs, chez lui.

En espérant développer la cuisine avec des produits biologiques, l'équipe de restauration a déjà mis en place des repas entièrement « Bio ». Sachant que les élèves ne s'en rendent pas forcément compte de ce qu'ils mangent, les cuisiniers n'en sont que plus fiers lorsqu'ils reçoivent de bons retours.

Cependant, le chef et ses employés préfèrent adopter des produits locaux qui ne portent pas forcément le label « AB », plutôt que de servir aux élèves des produits issus de l'agriculture biologique et qui ne sollicitent pas les circuits courts.

Étant donné que les élèves prennent de plus en plus conscience du gaspillage qu'il produisent, nous avons informé le personnel d'une idée émise par des lycéens concernant le recyclage. Le

personnel de cuisine a totalement approuvé l'idée de mettre en place une poubelle végétale recyclant nos déchets afin d'alimenter un composte ou bien même, en voyant plus loin, nourrir les animaux de la commune. Le chef cuisinier conclut : « *des choses sont en train de se mettre en place dans chaque lycée, et tout ne va pas à la même vitesse. Mais ici, des choses vraiment positives sont en train de se réaliser* ».

Les lycéens attendent avec impatience une réussite des futurs projets du maître de cuisine. "J'attends plus de pâtisseries pour l'année prochaine car j'ai la dalle, moi" déclare Théo, un élève !

Olivia & Nadia

- Cet article a été rédigé dans le cadre de [Lycéens reporters de St Exupéry Terrasson](#) . L'article idéalement aurait été accompagné d'une photographie du chef concerné dans le texte, mais ce n'est ici qu'un exercice de rédaction pour les lycéens.