

Oloron

Le combat de la cantine pour du frais et local

ALIMENTATION Le chef Joël Déchamps, qui dirige la cuisine qui sert le collège Derème et les lycées Supervielle et Guynemer, travaille avec des producteurs locaux et cuisine 85 % de frais

ÉTIENNE CZERNECKA
e.czernecka@sudouest.fr

Réussir à servir plus de 1 200 repas équilibrés, élaborés avec des produits frais et produits localement, à une clientèle allant de 11 ans à plus de 60 ans, et parvenir à contenter tout le monde n'est pas donné à tous. Réussir ce tour de force cinq jours par semaine relève de l'exploit. Ou de la dévotion. À Oloron, l'équipe du chef Joël Déchamps maintient ce rythme de croisière depuis plus de dix ans, après que le cuisinier-pâtissier a pris les commandes des cuisines du collège Derème et des lycées Supervielle et Guynemer.

« Sur la semaine, on arrive à une moyenne de 85 % de produits frais », précise Joël, pas peu fier du chiffre. Un effort qui demande avant tout de l'organisation, et des partenariats avec des producteurs locaux. « Nous travaillons avec la boulangerie Navarrine d'Oloron, la ferme Saulue de Ledoux, la ferme Estrabou à Ance pour les yaourts, la boucherie Lespoune d'Asasp, le collectif La Haüt... et avec Sylvain Loustau ! », dit-il, en désignant le maraîcher, qui se tient à côté de lui, et avec qui il collabore depuis six ans.

Respecter la saisonnalité

Sylvain s'est installé en 2012, après dix ans dans le bâtiment, dans la ferme de son père, route de Bayonne. « Sans formation, tient-il à préciser. Lui, il faisait de la viande et du maïs. Le maraîchage était dans l'air du temps alors je m'y suis mis. Au début, j'ai commencé sur vingt ares, l'équivalent d'un terrain de football. Aujourd'hui, je travaille sur une parcelle entre 1,5 et 2 hectares. » Pour Joël, travailler avec des produits frais implique



Le chef Joël, couteau en main, dans la légumerie, sous le regard du maraîcher Sylvain Loustau. PHOTO É. CZ.

de se tenir au courant régulièrement des récoltes des producteurs avec qui il travaille. Les menus ne sont jamais élaborés sur plus de trois ou quatre semaines, et les commandes sont passées la semaine précédente.

« On veut respecter à fond la saisonnalité des produits. Là, on vient de finir les tomates, les courgettes, piments et poivrons. On va attaquer les courges, choux, poireaux, raves et pommes de terre. Je m'adapte aux possibilités de Sylvain, et aux aléas qui peuvent arriver, comme les cornelles ou le gel. La dérive, c'est quand les producteurs ont trop de contraintes de commandes. On se téléphone

le vendredi, on fait un état des lieux des possibilités, et j'ajuste mes menus en fonction. C'est pour ça que j'indique souvent "légume du jour" sur les menus, car je ne sais pas encore avec précision ce que je pourrai servir. »

Cuire et distribuer des pains

« Rugbyman repenté », Joël Déchamps a joué dix ans au haut niveau avec le FCO au poste de pilier, et avait fait partie de l'équipe championne de France en 2000. « Quand j'ai arrêté de jouer, je me suis remis à fond dans la cuisine », lui qui n'avait pas tellement mis de côté sa passion

culinaire pour autant. Dans sa famille, on est cuisinier de père en fils depuis trois générations. Lui est passé par le lycée hôtelier de Morlaàs et détient un CAP de pâtissier en plus de son diplôme de cuisinier. Et ne se prive pas de ses talents pour régaler sa clientèle. À de rares exceptions, tout est fait maison. Même le pain des burgers !

Le secret pour ravir les appétits - parfois difficiles - des adolescents ? « Amener le produit de façon ludique, répond Joël. Travailler les carottes en flans, par exemple. C'est à nous, cuisiniers, de faire des efforts sur les couleurs, les goûts et l'attractivité pour que ça marche. » Les efforts fournis par la direction du lycée et des cuisiniers pour offrir des repas de qualité entraînent un cercle vertueux au lycée, avec des ateliers organisés, des enseignants qui proposent à leurs élèves de faire pousser des légumes, ensuite cuisinés par l'équipe de Joël... et un système de compost comme prochaine étape à venir en cuisine.

Seul bémol dans tout cela, le gaspillage, dont la tendance est à la hausse. « Il y a des pertes de règles de discipline alimentaire chez les nouvelles générations, regrette le chef. On essaie de mesurer ce gaspillage, mais c'est compliqué. C'est surtout la consommation sur les plateaux qu'il faut améliorer, avec un calibrage des quantités. Pour endiguer un peu ce problème, on utilise des assiettes plus petites, avec des portions moindres. Et ceux qui ont encore faim peuvent évidemment revenir se servir ! »

On peut retrouver des photos et actualités de la cuisine de la cité scolaire sur la page Facebook « Cuisine cité scolaire Oloron ».