

Portrait : René GAUTHIER, un chef au Top !

L'heure de la retraite va bientôt sonner pour René GAUTHIER chef cuisinier du restaurant scolaire d'Arbois.

René a mitonné de bons repas pour des générations d'élèves scolarisés à Arbois depuis 1995. Ce professionnel de la restauration collective a commencé par travailler pour le groupe ACCOR, puis a intégré la cuisine du restaurant scolaire d'abord géré par la municipalité d'Arbois, puis par la communauté de communes Arbois Vignes et Villages et enfin celle de Cœur du Jura.

Ici tout est fait sur place ! s'enorgueillit-il, les légumes et fruits frais sont épluchés en cuisine, les sauces réalisées à partir des sucs de viande mijotée, un dessert maison préparé pour chaque jour...René se tourne très vite vers les producteurs locaux, avant que cela ne devienne « tendance », propose du bio chaque semaine, met en avant les fromages « du coin », ceux de l'ENIL, des fruitières, des chèvreries...Il élabore lui-même ses menus en accord avec le Plan Alimentaire garant de l'équilibre nutritionnel et en fonction des produits de saison.

Mais René va au-delà de son rôle de cuisinier, il est attaché aussi à sa fonction de « passeur de goût » et n'hésite pas à quitter ses fourneaux pour éduquer ses jeunes convives vis-à-vis du gaspillage alimentaire ou leur montrer de « vive voix » comment ranger leur chaise sans faire trop de bruit, source récurrente de stress durant les repas en collectivité.

Le restaurant scolaire en quelques chiffres :

*** 470 repas servis/j sur 4J/semaine soit
78 000 couverts à l'année aux
maternelles/primaires/collèges/3^e âge
* repas préparés et livrés pour la crèche,
le centre de loisirs
* 9 agents**

Mais c'est d'abord en bon gestionnaire qui sait calculer au plus juste le coût de revient d'un repas, que René excelle. De sa longue expérience, il a tiré un savoir-faire sans failles pour obtenir un lissage parfait des prix d'achat de l'alimentaire, afin ne pas dépasser le budget qui lui est alloué, et sans jamais sacrifier à la variété des menus et à la qualité nutritionnelle.

Lorsque le chef parle du restaurant scolaire et de son parcours, il est prolifique, passionné, son implication pendant toutes ces années est palpable.

David GAHIER, son second arrivé en 2016 a pu tirer profit des leçons de son chef. Nul doute qu'il poursuivra son travail efficace au sein de l'équipe du restaurant scolaire communautaire d'Arbois.

Heureuse retraite à René GAUTHIER !