

« J'aime cuisiner avec des produits de qualité et en connaître la provenance »

LAURENCE DUPUIS



CÉDRIC GOSSET, 39 ans

Naissance 7 avril 1982

Métier Chef cuisinier

École École Jean Paul II
à Perwez

Passion(s) Pêche
Poker
Jeux vidéo
Œnologie

« Tant que les directives resteront de privilégier la qualité des produits, je serai épanoui »

Chaque mois, *Entrées libres* met en lumière un de ces métiers de l'ombre qui font tourner nos écoles et sans lesquels les élèves, les profs et les directions ne pourraient pas s'épanouir au mieux dans leur établissement. Ce mois-ci, Cédric Gosset, chef cuisinier engagé par TCO Service (cuisine collective responsable) pour plusieurs établissements scolaires du Brabant wallon. Rencontre en cuisine, à l'école Jean Paul II de Perwez.

Quel est votre parcours scolaire ? « Je suis allé me former à l'Ilon Saint-Jacques à Namur (école hôtelière) de la 3^e à la 7^e technique, au cours de laquelle j'ai opté pour l'œnologie. J'ai donc obtenu le CESS, une formation de cuisinier, de garçon de salle et de sommelier. »

Comment votre vie professionnelle a-t-elle démarré ? « J'ai commencé par travailler dans les restaurants mais les services coupés me pesaient un peu, surtout à l'arrivée de mes enfants. J'ai cherché une solution et j'ai eu la chance de trouver une place de cuisinier en maison de repos. C'est là-bas que l'on m'a formé à la cuisine de collectivité. Et puis un jour, j'ai vu cette annonce de TCO Service. Ils cherchaient un cuisinier pour une cantine scolaire. Je me suis dit : 'Tiens, ça pourrait être mon truc !' Je suis passé de 50 à 3.000 couverts en une journée ! Je cuisine chaque matin ici, dans les installations de Jean Paul II, pour les élèves de ce site mais également pour 9 autres établissements. Un livreur est chargé de venir chercher les repas et de les amener à destination. »

Comment se passe l'élaboration des menus ? « Nous avons une diététicienne dans l'équipe, chargée de créer des menus variés et équilibrés pour les enfants. Nous avons pour mot d'ordre de privilégier les labels bio. La soupe est 100% bio, ainsi que les féculents, choisis minutieusement chez nos partenaires. De même que les desserts, principalement des fruits ou des yaourts bio. »

Ressentez-vous parfois de la pression ? « Absolument pas au niveau de la hiérarchie. La seule pression que je ressente vient en réalité de moi-même. Si je tombe malade, je ne peux pas trouver de solution immédiate pour me faire remplacer au pied levé. Et du coup... pas de repas pour les enfants. Ce qui m'amène de temps en temps à aller puiser dans mes ressources ! Les normes de l'AFSCA sont également à prendre très au sérieux. Je prépare des plats témoins pour permettre une analyse au cas où un enfant tombe malade, je vérifie et note les températures des aliments... Tout est réglementé et je suis responsable de tout cela ! »

Avez-vous un souvenir particulier, une anecdote à partager ? « Hier, le marchand de pommes de terre est arrivé à 17 heures. Il ne connaissait pas le site car il était remplaçant. Ne trouvant pas l'accès de la cuisine, il n'a rien livré. Du coup, lorsque je suis arrivé ce matin à 5 heures, je n'avais pas de matière première... J'ai improvisé en servant du riz. Je dois parfois être réactif et inventif. »

Vous semblez heureux dans votre travail. « Oui ! Je travaille ici depuis 6 ans et je me sens en accord avec mes valeurs. Tant que les directives resteront de privilégier la qualité des produits, je serai épanoui. » ■