

Isère

Quand un chef étoilé passe derrière les fourneaux de la cantine

Parrain du plan alimentaire de référence de la commune, le chef étoilé Patrick Henriroux est passé derrière les fourneaux de la cuisine centrale le temps d'un déjeuner, mardi 28 mai. Reportage.

Auréliane Mullot Mamczak -



À Reventin-Vaugris (Isère), le chef, doublement étoilé, Patrick Henriroux s'est rendu à la cuisine centrale de l'école de la ville pour préparer un repas aux écoliers et aux anciens. Photo Le DL /Jean-Baptiste Bornier

Il est venu « sur son dimanche », comme il aime qualifier ses jours de repos. Mais n'a pas quitté son tablier immaculé pour autant. Ce mardi 28 mai, le chef doublement étoilé [Patrick Henriroux](#) avait laissé les cuisines de La Pyramide, son restaurant à Vienne, pour en retrouver de nouvelles. Celles de la cuisine centrale de Reventin-Vaugris (Isère).

Il est 11 heures. La crème chantilly vient tout juste d'être versée dans les poches à douille. Depuis la veille, [les équipes communales s'activent pour la préparation du déjeuner des écoliers](#). Sous l'œil et avec l'aide de Patrick Henriroux, qui l'a imaginé de A à Z. « Je suis là par plaisir, pas par obligation, souligne celui qui est aussi un habitant de longue date de la commune. Autant que je puisse aider. »

Un maximum de local, de bio et de fait maison dans les assiettes

Le professionnel est parrain du plan alimentaire de référence de Reventin-Vaugris. Un épais document de plus de 20 pages, visant à promouvoir une alimentation plus saine et durable sur le territoire. Avec un cheval de bataille : le bien manger. Distillant ses conseils au fil de l'élaboration et avec son expertise, le chef a tout de suite adhéré au projet.

« Je trouve ça honorable qu'une mairie ait eu le courage de renoncer à la facilité d'avoir recours aux industriels de l'agroalimentaire pour privilégier le local. » Les fraises du dessert viennent de Bougé-Chambalud, à 20 kilomètres. Les légumes qui composent les lasagnes végétariennes et l'entrée, ont été commandés par le biais de l'association de producteurs locaux RéColTer. Objectif : un maximum de produits biosourcés dans les assiettes. « On voudrait un maximum de local, de bio et de fait maison, ajoute Édith Ruchon, maire de Reventin-Vaugris. C'est quelque chose que nous mettons en place pas à pas, car en restauration collective, nous n'avons pas beaucoup de marge de manœuvre. »

Soigner l'alimentation, mais pas que

Le midi même, 201 repas ont été préparés. La majorité à destination des plateaux des élèves. L'autre partie a été livrée aux aînés de la commune, via le service de portage à domicile. « Il faut faire quelque chose qui va plaire à tout le monde, tout en restant dans le budget. Les parents ou les personnes âgées payent, il faut que l'on respecte les coûts, rappelle Patrick Henriroux. On ne peut pas se permettre de dépasser. »

Au menu, une proposition 100 % végétale. « Cela fait presque deux ans que nous en proposons régulièrement », développe la maire. Avec l'utilisation de farine adaptée, le repas est même sans gluten. Réduire la viande, réduire le gaspillage, respecter la saisonnalité... La démarche va même au-delà. Chaque geste dans la préparation a son importance. « Le végétal n'aime pas la médiocrité. Un légume trop cuit, ou mal assaisonné, ne pourra pas être apprécié correctement », analyse le chef cuisinier, du haut de ses plus de 30 ans d'expérience.

« L'important, c'est de goûter »

11 h 30. De l'autre côté de la porte, les premiers écoliers commencent à se mettre à table.

Débutent alors un ballet bien orchestré. La température des fours augmente tout doucement. Le stress aussi. « C'est un peu d'appréhension, souffle

Patrick Henriroux. L'avantage avec les enfants, c'est qu'ils sont sans filtre. S'ils n'aiment pas, ils le disent ! Mais ce n'est pas grave, l'important, c'est de goûter. » Les tintements des couverts percent au milieu des discussions. Derrière la porte battante reliant le réfectoire aux cuisines, l'odeur de fromage gratiné embaume la pièce. En coulisses, on cherche à déceler les premières réactions. « C'est un repas de restaurant ? » interroge la jeune Lola. Si le velouté de petit pois en a laissé certains sceptiques, il ne reste des fraises melba que des traces de coulis au fond des bols. « Il y a une éducation au goût. Ce sont les premiers ambassadeurs du bien manger auprès de leurs familles », résume Édith Ruchon. « Nous, adultes, notre palais est déjà formé. Mais eux, ils découvrent de nouvelles saveurs, abonde Patrick Henriroux. Selon les familles, il y a des enfants qui ne mangent pas du tout les mêmes choses. » Le défi semble relevé. Clou de ce déjeuner exceptionnel, l'arrivée de Patrick Henriroux. Sous les applaudissements et les cris. Des « masterclass », se font entendre dans la salle commune. Les enfants se ruent sur le chef pour avoir un autographe de la star du jour. « On veut l'embaucher pour toute l'année ! », répètent-ils entre deux compliments, des étoiles plein les yeux.