

# PORTRAIT

ACTEURS DE TERRITOIRE



# DAVID BERTRANT

CHEF CUISINIER – CANTINE TRIZAY



“

*Aujourd'hui, je gère la cantine, un peu comme si j'avais un restaurant, et que je faisais mon plat du jour tous les jours. Pour moi, mes gamins, ce sont mes clients.*

”

## PARCOURS

- Lycée Hôtelier à la Rochelle - BAC Techno BTS
- Nombreuses expériences en restauration :
  - Dans des restaurants traditionnels type brasserie
  - 5 ans à la Maison de Mouettes (Aytré) chez Johan LECLERRE, Meilleur Ouvrier de France
  - 1 an au Relais Bernard Loiseau (Saulieu) - 2 étoiles Michelin
  - 2 ans chez un Meilleur Ouvrier de France (vers Genève) - 1 étoile Michelin
  - 2 ans en tant que Chef cuisinier dans la brasserie du golf du Stade Français.
- De retour dans sa région natale, David rencontre Arnaud, de l'Auberge à Trizay pour qui il va travailler pendant 1 an le midi et enchaîner le soir au restaurant Les Jardins du Lac. Suite à cette expérience, il décidera de remplacer le cuisinier de la cantine de Trizay.

## LES DIFFICULTÉS DU MÉTIER

### **Temps cadré**

« Contrairement à la restauration traditionnelle, il y a vraiment une notion de timing dans la gestion des cantines scolaires. À 11h30, il faut vraiment que tout soit prêt, tu n'as pas le petit quart d'heure en plus. Ici, on a deux services, le premier à 11h50 pour les petits et le suivant est à 12h30. »

### **Un travail solitaire**

« Avant, une des difficultés, c'était d'être tout seul, et même si c'est encore le cas en cuisine, le ressenti est moindre depuis la mise en place du Projet Alimentaire Territorial. Cela a permis de créer un espace d'échange entre pair. Aussi, les formations cuisines ont permis d'apporter de nouvelles idées de recettes. »

### **La découverte du goût chez les enfants**

« Il est assez difficile de faire en sorte que les enfants goûtent les aliments qu'ils ne connaissent pas [...]. On se demande comment les faire goûter, sans qu'on nous reproche après de les avoir forcés... »



## LES PLAISIRS DU MÉTIER

### **La créativité**

« Je fais en sorte de travailler des menus différents tout le temps, pour ne pas faire la même chose. Ça demande un peu plus de travail, mais c'est également ce qui fait que c'est intéressant. En fonctionnant comme ça, les enfants ne vont pas se dire "On est le premier jeudi du mois, c'est frite !" ..Voilà je n'ai aucune règle. Sauf, évidemment quand on travaille avec le poisson frais de l'Île d'Oléron, avec la livraison groupée avec les autres cantines du territoire, un jeudi sur deux..»

### **La liberté**

« Aujourd'hui, on me fait confiance, donc j'ai pas mal de libertés. Je peux cuisiner avec des produits frais, je peux travailler mon métier, et c'est là que c'est intéressant. Le gros avantage à tout gérer, c'est également le fait de pouvoir choisir ses fournisseurs et ses produits. »

### **Une cuisine équipée**

«J'ai de l'espace, j'ai du matériel qui fonctionne, si j'ai une panne, c'est réparé tout de suite. »



## JOURNÉE TYPE

- **7h** : Embauche
- **11h30** : le repas doit être prêt pour que le personnel déjeune. Pendant ce temps David prépare le service des entrées.
- **11h50** : Arrivée des enfants de maternelles – Il faut assurer le service.
- **12h30** : Arrivée des grands – Battement de 10 min entre la sortie des petits et l'arrivée des grands. Pendant ce temps, David doit servir l'entrée des grands.
- **13h15** : Fin du service - Nettoyage de la cuisine et parfois anticipe des préparations pour le lendemain.
- **15h** : Fin de journée du cuisinier

“ Ce qui me touche c'est quand ils mangent et qu'ils me disent : "Je te mets l'infini sur dix !" et qu'ils me font des pouces. Ça fait toujours plaisir. ”



# PRODUCTEURS LOCAUX

## **Produits laitiers**

- La ferme de Candé - BIO
- La Vache Charentaise
- Pot de Vache

## **Viandes et Poissons**

- La Ferme des Coutures - BIO
- La Ferme de l'Ombraïl
- GAEC Chagneaud - HVE
- Les Pêcheurs de l'Île d'Oléron

## **Fruits et Légumes**

- Les Vergers de Biguenet - BIO
- Les légumes de la Chauvetterie
- Le panier du Maraicher

## **Produits Secs**

- La ferme Bio de Ferrières - BIO
- La ferme de l'Orée - BIO

“ L'essence du travail de cuisinier  
c'est le produit au départ ”



## LES INTÉRÊTS À TRAVAILLER EN LOCAL

### **Lien humain**

« En dehors du fait que cela permet de valoriser l'économie locale, travailler avec les producteurs locaux permet également de créer du lien. Ce contact humain va permettre à chacun de plus s'adapter aux aléas, d'être flexible car on est davantage dans le dialogue et la compréhension des difficultés de chacun. [...] Les producteurs avec qui on travaille sont sympas, ont des bons produits, jouent le jeu de fournir la restauration collective, avec des tarifs raisonnables, donc tout va dans le bon sens. »

### **MENU DU JOUR**

*Entrée*

**Bouillon de volaille**

*Plat*

**Filet de poulet local - Crème de  
cacahuète**

**Riz Basmati BIO**

**Salade**

*Dessert*

**Pomme BIO**



### **Conseil de David**

« Mettez-vous au local et cuisinez ! »