

PORTRAIT



ACTEURS DE TERRITOIRE

ROMUALD MOREAU

CHEF CUISINIER – CANTINE SAINT-SULPICE-D'ARNOULT

“

*Ma technique ?
J'ajoute toujours
des aliments que
les enfants
aiment : un peu
de féculents (riz,
boulgour) ou
parfois quelques
lardons.*

”



PARCOURS

Formation

- Apprentissage en pâtisserie (Rochefort)
- CAP Cuisine (La Rochelle)

Expériences Professionnelles

- Saisonnier chez un glacier-pâtissier à Royan
- Commis de cuisine dans différents établissements : Restaurant Le Galion (Rochefort) et sur l'île d'Oléron
- A travaillé plusieurs années chez Eurest, tout en évoluant :
 - Cuisinier pour l'Hôtel de Ville de Neuilly
 - Chef de partie puis second de cuisine au L'Hémisphère (Paris)
 - Second de cuisine au Banville (Paris)
 - Chef de cuisine au Triangle de l'Arche (La Défense)
- Entre 2019 et 2020, travaille en tant que chef de cuisine dans différents établissements de Charente-Maritime.
- Arrive à la rentrée 2021 à l'école de Saint-Sulpice-d'Arnoult et occupe depuis le poste de responsable de la cantine scolaire

LES DIFFICULTÉS DU MÉTIER

Aujourd'hui, Romuald n'éprouve pas de difficultés majeures dans le cadre de son travail. Il manque parfois de petites vaisselles pour la présentation des desserts, mais cela reste des soucis mineurs.

Faire goûter aux enfants

« Il y a toujours des enfants qui ne mangent pas. Avec Isabelle, nous les incitons à goûter chaque aliment, même si ce n'est qu'une bouchée. En aucun cas, nous ne les forçons à manger. C'est parfois reproché par certains parents... On ne peut pas tous les jours préparer des pâtes ou de la purée. »



Une obligation de présence

« Dans mon métier de responsable de cuisine d'une petite cantine, étant seul en cuisine, je ne peux pas me permettre d'être absent. Je ne peux pas être malade, avoir un problème de transport ou un imprévu. Il est également difficile de partir en formation si celles-ci ne sont pas programmées le mercredi, car la question de mon remplacement se pose. »



LES PLAISIRS DU MÉTIER

L'autonomie

« Le fait d'être autonome me plaît beaucoup. Je gère tout de A à Z : la construction des menus, le relationnel avec les fournisseurs, le calcul des prix de revient et l'organisation des tâches. Mes expériences passées m'ont beaucoup servi. »

Se sentir valorisé

« Les retours des enfants comme "Oh, c'est trop bon !" me touchent et me motivent.. C'est un réel plaisir de se lever tous les matins et de venir travailler. »

La découverte des aliments chez les enfants

« C'est également un plaisir pour moi de faire découvrir des aliments aux enfants. J'aime prendre le temps de discuter avec eux pendant le service, les informer de ce qui se trouvent dans leurs assiettes, parfois sous forme de devinettes. »

JOURNÉE TYPE

- **7h30** : Embauche
- **10h** : Petite pause
- **11h15** : Fin de la production et pause déjeuner jusqu'à 11h45.
- **11h50** : Premier service - Arrivée des petits.
- **12h25** : Fin du premier service - Nettoyage et dressage des tables.
- **12h40** : Deuxième service - Arrivée des grands.
- **13h15** : Fin du deuxième service - Nettoyage de la cuisine.
- **15h** : Fin de journée du cuisinier



LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) DE SAINTONGE ROMANE

Dynamique collective

« Cette démarche m'a beaucoup aidé, notamment pour créer du réseau. On se sent moins seul. Les temps collectifs nous permettent d'échanger des conseils, des recettes, mais aussi de partager nos galères et nos anecdotes.

Avec le groupe WhatsApp, si on a un souci, on peut envoyer un message. L'échange est plus direct. Par exemple, l'année dernière, David* a partagé une offre de fraises très intéressante. Cela nous a permis de mutualiser les commandes. »

*cuisinier à Trizay,

PRODUCTEURS LOCAUX

Produits laitiers

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

Viandes et Poissons

- La Ferme des Coutures - BIO
- Les Pêcheurs de l'Île d'Oléron

Fruits et Légumes

- Les Cormiers (maraîcher)



LES INTÉRÊTS À TRAVAILLER EN LOCAL

« Cela permet de faire travailler les producteurs du territoire, de proposer des produits de meilleure qualité et de faire de la pédagogie auprès des enfants, en leur expliquant la provenance des aliments présents dans leurs assiettes. Les enfants deviennent ensuite des relais au sein de leurs familles. »

MENU DU JOUR

Entrée

**Velouté de courgette au St Moret
et basilic**

Plat

**Escalope de dinde au Tandoori
Trio de choux aux lardons**

Dessert

Mousse au chocolat spéculos



“ Le PAT a également beaucoup apporté dans la relation avec les producteurs, que ce soit par leur recensement ou grâce aux sorties terrain. ”

Conseil de Romuald

« Restez positif ! »