

# La cuisine centrale



## L'équipe de la Cuisine centrale

« Blouse blanche, charlotte sur les cheveux et couvre-chaussures sont obligatoires pour visiter la cuisine centrale.

À l'accueil, Sylvie FORGUES est la coordinatrice cuisine école, un maillon important dans le relais entre ces deux structures.

Le chef cuisinier, c'est Alban Bossaerts, assisté de Colette Paschetta, Valérie Laubet, Dominique Innocente;

Aux premiers mots, on se rend compte que la cuisine est une passion pour lui. Aux commandes de la cuisine centrale depuis juin 2011, son objectif est de travailler avec rigueur et cohérence. Avec ses trois collaboratrices, il prépare 400 repas par jour en temps scolaire, 200 pendant les vacances. Mais ils ne servent pas que les crèche, écoles (maternelle et primaire) et centres de loisirs de Montastruc et Paulhac, ils assurent aussi les repas pour les malades au centre d'accueil de jour Alzheimer, et pour ceux qui ont demandé le portage à domicile

C'est Sophie qui est chargée d'apporter le repas aux personnes âgées. «C'est plus qu'un repas, souvent ces personnes isolées ne voient personne d'autre de la journée, c'est une relation importante, Sophie s'assure qu'ils vont bien, c'est un véritable lien social, nous sommes au service du public», rappelle Alban.

## Des menus agréés par une diététicienne

Alban soumet un menu à la diététicienne pour validation. Avec obligation de servir des crudités, féculents, légumes, fruits, viandes, poissons, œufs et environ 20 % de plats bio par semaine. «Nous travaillons le moins possible avec des produits transformés : la purée, ce sont des pommes de terre épluchées et écrasées en cuisine, les carottes aussi...» sourit-il, montrant les ustensiles de cuisine démesurés nécessaires à ces préparations.

Alban, un cuisinier heureux qui mesure la chance d'avoir une équipe municipale «que ce soit la précédente ou la présente» qui tienne à cette cuisine centrale et la valorise.



“

***«Cuisiner, c'est aimer et partager», Alban résume tout ce qui se cache derrière un bon professionnel »***