« Leur faire découvrir ce qu'ils ne connaissent pas »

Chef cuisinier au collège Beaulieu de Châteauroux depuis un an et demi, Yohan Tissier sert entre 250 et 280 repas par jour, avec un grand sens de la pédagogie.

> Qui élabore les menus ?
C'est moi, aidé de ma collègue Corinne Brisset, agent de cuisine. J'essaie de les préparer quinze jours, trois semaines à l'avance pour les présenter à la commission des menus. Elle réunit la direction, le gestionnaire pour l'aspect financier, la vie scolaire, l'infirmière, deux élèves et moi. Les élèves peuvent donner leur avis. Ils ont parfois des idées qu'on ne peut pas réaliser parce qu'ils ne connaissent pas nos contraintes matérielles ou de personnel. Tout le monde se rend compte de ce qui est réalisable ou non. Les élèves aiment bien les produits industriels mais nous avons un plan alimentaire à respecter qui nous permet d'équilibrer nos menus sur cinq semaines.

> Avez-vous recours au bio, aux circuits courts ?
On travaille avec Cagette et Fourchette qui propose des références de producteurs locaux. On leur achète surtout des légumes, des laitages. Ils proposent de la viande mais c'est un produit qui reste plus cher chez le producteur local. Je me fournis chez la Charcuterie issoldunoise, ça reste local et la qualité est là. Les pommes de terre viennent de l'EARL le Portail à Montgivray. On travaille des produits de saison, donc forcément c'est meilleur. On utilise aussi du bio, quand on peut. L'année dernière, on a eu une rupture chez un fournisseur : il y a beaucoup de demandes. Au début de l'année, je n'en ai pas proposé. Vu que je respecte mon budget, je vais essayer d'en placer au moins une fois par semaine jusqu'à la fin de l'année même si cela reste plus cher.

> Est-ce que vous participez à une forme d'éducation au goût ?
On essaie ! J'ai déjà fait un gratin de blettes : certains ont pensé que c'étaient des pommes de terre donc ils ont goûté et ont été vite surpris ! On a proposé des menus à thème pour la semaine du goût sur les régions de France, avec des endives, une carbonade flamande, une crème au spéculoos pour les Hauts de France, par exemple. En cours d'année, j'essaie de faire des menus spéciaux, par exemple espagnol avec paëlla et crème catalane. Je leur fais découvrir des choses qu'ils ne connaissent pas et ça me fait plaisir de les préparer. Le métier de cuisinier, ça sert à ça !

Recueilli par Mickaël Devillard

Yoan Tissier, chef cuisinier au collège Beaulieu de Châteauroux. (Photo NR)