

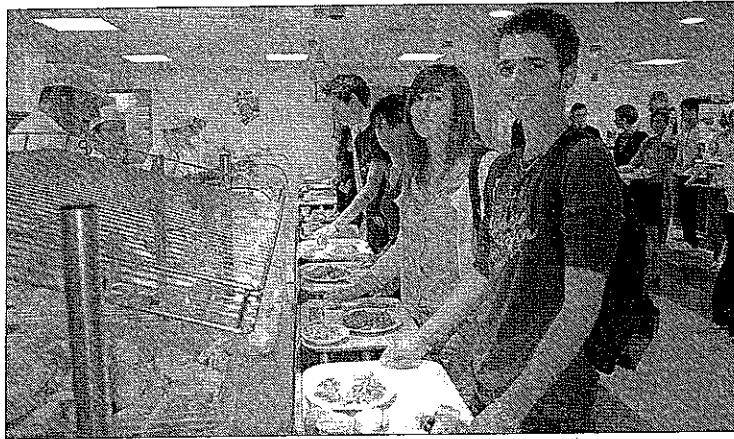
21/09/09

20h | Bordeaux rive gauche

BLANQUEFORT

Un nouveau restaurant

LYCÉES AGRICOLE ET JEAN-MONNET Un millier de repas servis chaque jour dans un self tout neuf



Les lycéens ravis de leur nouveau restaurant scolaire. PHOTO M.J.

Les nouveautés de la rentrée aux lycées agricole et Jean-Monnet se situent du côté Maurian avec un internat tout neuf pour les filles et surtout un beau restaurant scolaire pour tous. Dans un bâtiment de 1 750 m² entièrement financé par le Conseil régional, le self-service de 1 000 m² sert un millier de repas chaque jour.

Un boum du saumon

Les 350 places assises sont investies par les élèves de deux lycées, ainsi que par les apprentis du CFA agricole, les stagiaires du CFPPA agricole et les personnels de tous ces établissements. Les laboratoires de cuisine, les salles de stockage et de plonge ont été complètement repensés. Aux manettes, six cuisiniers et cinq plongeurs avec leur responsable, Bruno Many, qui étrenne là sa troisième cuisine depuis son arrivée en 1972. Ils proposent chaque jour sept entrées, trois desserts, un fromage et un fruit. Du côté du plat de résistance, une viande ou un poisson et trois légumes. « Le poisson rencontre un succès mitigé. Là, l'implantation et la lumière attisent l'appé-

tit. C'est pourquoi on a vu un boum du saumon », se réjouit le chef

Alain Sixtré, proviseur du lycée agricole, constate que les élèves « sont bien parce qu'ils ont envie de rester discuter après le repas, ce qui n'était pas le cas auparavant ! C'est bien insonorisé, les chaises ergonomiques et le tapis roulant pour évacuer les plateaux sales facilitent le travail. » Anaïs, en 1^{re} au lycée Jean-Monnet, et Antoine, en bac pro au CFA, trouvent « qu'il y a plus de place, la nourriture est plus variée, le lieu est beau, moderne, calme ! » Pour Lucie, interne en 1^{re} au lycée agricole, « le self est nettement mieux qu'avant, notamment dans le choix des entrées et des desserts ! » Par contre, tous déplorent l'attente à l'entrée, problème qui devrait se résoudre dans l'avenir avec le branchement d'un tourniquet informatisé.

Enfin, il faut noter l'introduction du bio en matière de viande, légumes frais et fromage blanc... à hauteur de 20 % d'ici 2012. Et surtout l'achat de productions locales encouragé par le Conseil régional.

Marie-Françoise Jay