

Des toques solidaires au Resto-Troc

Les quatorze salariés du restaurant angevin reçoivent les grands chefs de la place angevine. Et tous ont à cœur de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Reportage

Coup de feu en cuisine pour préparer la terrine de cochon aux deux pommes. Une recette imaginée par le chef Richard Cérimi, du restaurant le Dix-septième, avec, sous sa coupe, les quatorze salariés du Resto-Troc, un restaurant solidaire angevin.

Et Richard est plutôt fier de sa brigade : « Je suis très impressionné, ils travaillent très vite et très bien. Ils sont curieux d'apprendre. On se sent comme à la maison. » Une véritable reconnaissance pour ces cuis-tots, en réinsertion professionnelle.

« Certains restaurateurs ne savaient pas qu'on travaillait dans l'insertion professionnelle. D'où l'idée de les faire venir sur place. » Martine Caillat-Drouin, la présidente de l'association, et Dominique Brunet ont donc imaginé ces ateliers comme une passerelle entre l'insertion et le milieu professionnel.

Un CDI chez un chef

L'an passé, la première édition s'est soldée par un stage et un CDI. « Un jeune qui a essayé de passer plusieurs fois son CAP cuisine. Sa motivation a tapé dans l'œil d'un chef que nous recevions, et qui se fichait des diplômes. Quand il a ouvert son établissement à Beaucouzé, il est venu l'embaucher. »

Forcément, ça donne du baume au cœur. Et l'envie de bien faire. Angélique apprécie d'apprendre des techniques différentes : « Je dois couper finement les blettes, et faire en sorte que le couteau reste sur la planche. » Un entraînement bien-



Richard Cérimi, chef du restaurant le Dix-septième, avec les salariés du Resto-Troc.

venu, aussi, pour Jéléna. « Ça développe nos connaissances, assurément, car on n'est pas assez qualifié. » Un changement de regard sur les uns et les autres, sur soi-même... et sur les produits.

Choux, marmelade de fraise

Ici, la base de tout, c'est l'aliment en fin de vie. Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est le credo de Resto-

Troc. Chaque année, trente tonnes de produits alimentaires destinées à être jetées retrouvent des couleurs dans l'assiette. « Des produits fatigués et intéressants, estime Richard Cérimi. Les carcasses de poulet, par exemple, font de meilleures sauces que les produits en poudre. »

La lutte contre le gaspillage, c'est un souci au quotidien pour le chef. Il avoue « se bagarrer pour que les

produits de son restaurant soient quasi-vides en fin de service. »

Cette semaine, quatre chefs cuisiniers se seront succédé aux fourneaux du Resto-Troc.

Des potages aux quatre choux à la marmelade de fraise, tous ces produits trouveront place sur les étals d'un marché événement le samedi 15 octobre, place du Ralliement, à Angers.

L'image du jour

Dans les rues du quartier historique...



Venus en renfort durant tout l'été, des militaires déployés dans le cadre du dispositif Sentinelle restent présents dans le Maine-et-Loire. Cette semaine, des Angevins auront peut-être croisé six d'entre eux, patrouillant dans les rues du quartier historique de la ville, près du château.

On va aimer

Bruno Huet construira la nouvelle tribune Colombier

