

Au cœur des cuisines

Chaque jour,
11 personnes
travaillent
en cuisine
pour préparer
les repas
de la cantine.
Reportage.



Fatima est la cheffe de la cantine.

Nous sommes arrivés à la cantine vers 10h30. Fatima, la cheffe, nous a accueillis et fait visiter les six salles des cuisines. D'abord, la « plonge » où l'on lave les assiettes, les verres, les couverts, les plats. Ensuite, la salle où sont rangés les aliments (pâtes, riz, fruits). Plus loin, c'est le « départ portage », une petite pièce où sont entreposés tous les plats cuisinés pour d'autres écoles. « Nous livrons trois autres écoles : Domremy, 103 Château-des-Rentiers et Gourdault, explique Fatima. Pour faire tout le travail, nous sommes 11 personnes : 3 sont à la production, 7 aident à la mise en place et enfin 1 magasinier s'occupe des fournitures et des livraisons. » La visite se poursuit dans la salle des préparations, puis la salle « chaude » où sont cuits les plats. Enfin, nous terminons par les chambres froides où sont stockés les aliments qui doivent aller au frais. ■

Reportage réalisé par Joseph et Noé.