



Un métier plein de challenges

VÉRONIQUE PEYRE

Cheffe de la cuisine centrale de Baudricourt à Paris 13^e

Véronique Peyre est devenue cheffe de la cuisine centrale parisienne de Baudricourt à son ouverture en septembre 2023. Forte de plus de 30 ans de carrière à la Caisse des écoles du 13^e arrondissement, elle met son expérience à profit pour régaler les enfants de ce quartier.

Par Noémie Giraud



©Emmanuel NGuyen NGoc

Avec 30 ans de carrière à la Caisse des écoles du 13^e arrondissement de Paris, Véronique Peyre a connu une belle progression de carrière. Elle qui a découvert par hasard le secteur de la restauration collective n'a pour autant pas eu de formation en cuisine. « Après avoir travaillé quelques années pour l'ancienne entreprise Borel International, j'ai eu mes enfants et pris un congé parental de 6 ans. C'est grâce à une connaissance que j'ai commencé par un petit contrat en 35h à la Caisse des écoles afin de pouvoir concilier ma vie professionnelle et ma vie de famille », indique l'actuelle cheffe de la nouvelle cuisine centrale de Baudricourt, Véronique Peyre, qui officiait auparavant à la cuisine centrale Dunois.



©N. Giraud

« Ce qui m'anime, ce sont les différents challenges à relever »

Ayant débuté par un poste de cantinière dans une cuisine satellite, elle a ensuite gravi un à un les différents échelons pour devenir cheffe de cuisine centrale il y a maintenant une quinzaine d'années. « Une très belle évolution de carrière, pour une femme méritante », comme l'indique le responsable du service Alimentation et Qualité, Denis Volle-Frontera.

Participer à l'élaboration des menus

« Ce qui m'anime dans ce métier, ce sont les différents challenges à relever. Et prendre la tête de la cuisine centrale de Baudricourt en était un très beau ! J'ai même failli douter de moi... Nous sommes arrivés peu avant sa mise en route pour la rentrée scolaire 2023 et l'ampleur du travail qui nous attendait nous a un peu fait peur. Mais il nous a fallu à peine une semaine pour surmonter cela et maintenant tout roule », s'exclame Véronique Peyre, pour qui la motivation première est que les repas puissent être appréciés et bien mangés par les enfants.



©N. Giraud

Visiter les sites satellites

Habitée à visiter les sites qu'elle livre avec son équipe, Véronique Peyre déplore toutefois le manque de temps pour continuer à le faire depuis sa prise de poste à Baudricourt. « C'est quelque chose de très intéressant. Cela nous permet de voir les enfants, ce qu'ils mangent et comment se passe le repas. Et puis on peut discuter avec les agents, connaître les différentes équipes », évoque-t-elle.

Près de 1 900 repas sont réalisés quotidiennement par ses équipes, tous livrés en liaison chaude. Ici, le leitmotiv, c'est de faire une cuisine comme à la maison, avec un maximum de produits bio et locaux. Si les menus sont élaborés par la diététicienne, la cheffe peut également donner son avis et faire remonter les retours d'assiettes. « Et puis nous avons la commission des menus qui nous permet de proposer des idées. Elles ne sont pas toujours retenues, mais restent étudiées. Nous faisons tous avec nos propres contraintes. »

Un effectif motivé

Les repas sont livrés en liaison chaude sur place pour 2 selfs contigus à la cuisine de production (écoles élémentaires), mais aussi à 3 autres maternelles et 4 gros collèges, autonomes, du quartier. Ce sont ces derniers qui nécessitent le plus de travail. « Ils ont des portions adultes et ont toujours besoin d'un féculent et d'un légume vert. Cela nécessite de l'organisation », relate la cheffe, qui peut compter sur son équipe. Celle de tête, qui arrive à 7h, est notamment constituée de l'équipe de production chaude. « Elle est



©N. Giraud

très compétente, cela aide beaucoup et nous permet de bien avancer. Tout le monde y met du sien, c'est très agréable. » Une autre personne, elle, arrive plus tard pour aider à la plonge. Une autre partie de l'équipe, en revanche, a été recrutée sans connaître les process liés aux cuisines centrales. « Notre challenge est alors de les former et de les

encadrer comme on le peut, malgré notre petit effectif. Heureusement, ils suivent le mouvement. » Désormais, l'objectif est d'arriver à augmenter le nombre de repas réalisés à la cuisine centrale de Baudricourt, qui est prévue pour une organisation autour de 3 000 repas/jour.