



On a eu l'outrecuidance d'indiquer "Kantine" en têtère, on parlera ici davantage de "restauration scolaire". Mais avant de passer à table, faisons connaissance avec celui par qui le bon est arrivé.

Cuisinier

Comment choisit-on de devenir restaurateur, commerçant, éditeur ou encore chanteur de rock? Est-ce qu'il y a toujours un déclin à l'origine de nos vocations – pour les chanceux qui exercent un métier choisi, ça va sans dire - ? Pour notre rochefortais (on lui pardonne), les grands-parents maternels ne sont probablement pas étrangers à l'affaire. A la tête d'un manoir et organisant de grands mariages "à l'ancienne", papi a souvent fait appel à ses petits-enfants, dont Guillaume bien entendu, pour incarner des petits bouffons afin d'amplifier le sentiment du "comme à l'époque". Et comme le pâtissier en chef était lui-aussi de la famille, alors l'enfant a été sensibilisé tôt à l'éveil des papilles et au plaisir gustatif offert.

1994

Depuis cette année 94 et le début de son apprentissage, Guillaume n'a plus jamais quitté les fourneaux. Et il a écumé quelques lieux de bouche: Fouras, La Roche Posay, la Corse,



Tignes, Montpellier, Royan et les alentours jusqu'à la rencontre avec l'être aimée. Il devenait naturel de ne plus partir et d'enchaîner les cuisines du Pays Royannais, en prenant chaque fois du galon. Mais la cuisine en restaurant, c'est un tantinet chronophage. Suite à deux disparitions de proches, Guillaume prend conscience en 2012 de la

Guillaume Gomez

Chef écoresponsable

Moins de viande mais de bien meilleure qualité, du poisson fraîchement pêché, des fruits et légumes bios, une vigilance accrue à la diminution des déchets... Que de la régale et les familles s'en réjouissent. Les juniors en premier.

fragilité de l'existence et du temps qui passe, en particulier en tant que papa. Il décide donc de changer de braquet et intègre la fonction publique. L'école de Saint Palais, cela fait deux ans qu'il y œuvre. Pour le bien de tous.

Attendu

Il l'était, d'évidence. Le recrutement le lui a confirmé et la carte blanche lui a immédiatement été remise pour améliorer l'existant, assisté de son

équipe de 3 personnes. La confiance est totale et bienveillamment garantie par Isabelle Prud'homme, 2ème adjointe en charge - entre autres - de l'enfance. Et Guillaume se fait plaisir. Le budget de cette année a d'ailleurs été revu à la hausse afin que la qualité soit au rendez-vous. Et si auparavant l'équipe comptait sur les livraisons de Transgourmet et, par conséquent sur une restriction de produits - sans compter leur provenance plus ou moins lointaine -, Guillaume a diplomatiquement exigé de pouvoir sélectionner ses fournisseurs, privilégiant pour le coup le circuit court et l'agriculture biologique autant que faire se peut. Et se peut beaucoup figurez-vous. Quand l'envie est là et que les besoins sont mis à disposition...

Évolution radicale

De l'unique fournisseur précédent, l'établissement en compte désormais une petite vingtaine. De la viande et des légumes sajonnaise, de la volaille michelaise, des fruits de Sablonceaux... Et pour l'heure, le budget est respecté. Et plus beau encore, aucun surcoût ne sera facturé aux parents qui voient tout ça d'un très chouette œil : « Lorsque je suis arrivé, il existait une commission de menus en présence des parents d'élèves. Rapidement, ils n'ont plus trouvé nécessaire de poursuivre et



Chef, sourire aux lèvres.

Petit gourmet deviendra grand

Un contexte qui façonne positivement le palais des bambins, évidemment. Mais qui les responsabilise aussi, puisqu'une table de tri est à leur disposition à la fin du repas. Une façon de participer à une citoyenneté teintée de savoir-vivre et qui sera très prochainement renforcée par la présence d'un composteur, toujours dans une logique de réduction des déchets. Pour parfaire ces améliorations, un système de barquette à destination du personnel a été mis en place afin que plus aucun mets ne se perde. Ce serait dommage.



A. Dupuy

m'ont fait confiance dans l'élaboration des différents repas. » Et les clients, ils en pensent quoi? « Les enfants manifestent clairement leur plaisir et disent ressentir une vraie différence. C'est pour ça aussi que je préfère parler de restauration scolaire plutôt que de cantine. Ce sont de petits êtres à part entière et nous les considérons comme nous le ferions avec des adultes venus déjeuner au restaurant », explique le

Guillaume Gomez

J'AIME... J'AIME PAS !

Un plat? Tartare de bœuf
Qualité: persévérant
Défaut: tellement
Humain préféré: Gandhi
Réincarnation? En dauphin
Magazine préféré: Thuriès Magazine
Resto préféré: L'Avocette, Royan
Dieu? Peut-être
Livre de chevet: plutôt les échecs
Whisky ou Perrier? Bière
De gauche ou de droite? Ni l'un ni l'autre
Statut: marié
Age: 42 ans
J'habite: St Sulpice de Royan



ACJP Peinture
Décoration
Rénovation

• DÉCORATION INTÉRIEURE •
 • REVÊTEMENT SOL ET MUR •
 • MATIÈRE ET DESIGN •
 • RAVALEMENT ET ÉTANCHÉITÉ DE FAÇADE •

06 81 85 54 75 - 06 87 58 38 80
 contact@acjp-decoration.fr
 www.acjp-decoration.fr

Les BAINS de ROYAN
 Le voyage des sens

SOINS DU HAMMAM - MODELAGES
 SOINS DU VISAGE - ÉPILATIONS ORIENTALES

05 46 22 42 68
SUR RESERVATION
 8 rue François Arago - Royan 2
 www.lesbainsderoyan.com