

châteauroux | festival darc

••• Une organisation millimétrée

On a réfléchi et proposé des menus depuis déjà deux mois, le stage de Darc les a validés. Et nous voilà en action. Dans les cuisines de Belle-Isle, Pascal Babaud, responsable de la cuisine centrale de Châteauroux, vit le moment avec confiance. Dès l'ouverture du self, l'homme se faufile entre les buffets pour veiller au bon déroulement du service. « On nourrit déjà les écoles de la ville lors des périodes scolaires. Environ 2.500 repas par jour, alors on a l'habitude », explique-t-il.

Buffets froids, armoires chaudes...

Mais l'organisation que représente le self est loin d'être à négliger. Chaque matin et soir, un menu équilibré et gourmand s'offre aux stagiaires. De-



Le self a entièrement été conçu pour le festival. Pacôme Bienvenu

puis début juillet, cette salle de réception s'est transformée en grand réfectoire. « Dès la fin de l'école, on est venus installer le matériel. » Bain-marie, saladiers, buffets froids et armoi-

res chaudes. Une grande ligne de chaud est montée de toutes pièces. L'ensemble du matériel vient d'être acheté par la cuisine de la Ville. « Une difficulté, c'est peut-être la vaisselle. Nous

avons supprimé tout le plastique. Alors, à chaque fin de journée, c'est 5.000 pièces à nettoyer. »

Côté logistique, là aussi, l'organisation est ficelée. « On cuisine et prépare sur place. Mais aussi directement dans les locaux de la cuisine centrale. Les fours ne sont pas assez grands sur les lieux du stage. » Voilà une semaine que des centaines de stagiaires savourent chaque repas.

« Et en plus, ils ne sont pas difficiles, ça nous facilite la tâche », ironise-t-il. C'est avec la même confiance qu'il plonge dans la dernière semaine de service, avant de s'offrir un petit répit, à lui et à sa belle équipe.

P. B.