

saint-pardoux-soutiers

Il va régaler les papilles des élèves

Le nouveau cuisinier du restaurant scolaire, né à Lorient, a vécu son enfance à Souvigné et connaît bien la Gâtine pour y vivre depuis plusieurs années avec sa compagne, originaire de Vouhé, et ses trois enfants. Il a fait ses armes en cuisine dans la région. Muni de son CAP et BEP de cuisinier, obtenu aux Grip-

peaux à Parthenay, il s'est aussi formé à la pâtisserie pour mettre ses compétences au service d'une marquise, comme cuisinier de maître au château de Regné, où il a acquis « de la technique et appris à être multitâche. Une expérience riche ! », confie Raphaël Calloc'h. Il a ensuite travaillé dans la restauration collective

de nombreuses années au sein de plusieurs entreprises pour un public varié : les personnes âgées, les lycéens et collégiens. « J'aime produire, créer et faire plaisir », ajoute-t-il, avant de dévoiler ce qui l'a attiré à Saint-Pardoux : ce poste l'amène à développer son autonomie, à travailler en lien avec la mairie et à être plus libre de ses choix. Il suit cependant le fil déjà initié par la commune en matière d'approvisionnement en produit biologique et locaux. Dès 7 h, Raphaël Calloc'h est dans sa cuisine pour confectionner environ 160 repas quotidiens servis, avec l'aide de Claudy Marceteau, Nathalie Desnoue et Angélique Pelletier, pour les élèves des deux écoles de la commune. La mairie a investi dans du matériel neuf : un four mixte, une plaque chauffante, une armoire de maintien en température ainsi que du petit matériel. Un véritable atout pour les futurs repas mitonnés pour les enfants !



Raphaël Calloc'h prend ses marques dans son nouvel environnement de travail.