

QUIÉTALIS SOUTIENT LE BON EN AVANT

Régis Marcon : une seule vocation, l'alimentation

Pour ne plus opposer restauration collective et traditionnelle, il faut montrer combien les professionnels de cuisine pour les séniors ou la jeunesse ont fait évoluer leurs pratiques. « Le Bon en Avant », concours de cuisine collective durable, met un coup de projecteur sur leur engagement au quotidien. Après Michel Roth en 2022, Régis Marcon sera parrain de la prochaine édition. Le réseau Quiétalis soutient cette initiative qui a du sens pour toute la profession.

Dans la ligne de son engagement pour rassembler toutes les formes de restauration autour des mêmes valeurs, Quiétalis, (installation et maintenance de cuisines professionnelles), a choisi de tisser des liens entre ses différents clients de restauration collective et de restauration gastronomique. En soutenant les initiatives telles que « Le Bon en Avant », l'entreprise montre son engagement pour valoriser les efforts d'une filière qui a besoin de développer l'attractivité de ses métiers.

Faire briller le métier de cuisinier

L'implication de Régis Marcon sur le sujet de la cuisine collective ne date pas d'hier. Le chef de Saint Bonnet-le-Froid mesure parfaitement combien l'évolution qualitative de cette restauration qui touche chacun de nous est un enjeu capital. « Si dans le milieu de la gastronomie, le chef est souvent mis en avant, il me semble important de faire briller également le métier de cuisinier dans la restauration collective. Je peux être gêné lorsque des collègues qui travaillent dans une cantine ou un EHPAD se sentent moins qualifiés que moi et me disent que nous ne sommes pas au même niveau. Pourtant, nous faisons le même métier, qui est de nourrir les gens. Ils ont, en plus de cela, la responsabilité de cuisiner pour nos proches, les plus jeunes et les plus âgés. »

« Il n'est pas question que nos confrères de la cuisine collective se sentent moins acteurs que nous dans cet enjeu capital qu'est l'alimentation. » Régis Marcon



© Lattes Pascal

Nourrir, une vocation

La restauration collective a un rôle majeur dans nos vies. Pourtant, on en parle peu. De plus, les contraintes sont nombreuses. La multiplicité des normes et le ratio budget/volume de couverts sont un vrai défi qui est souvent mieux relevé qu'on ne le croit et qu'il convient de soutenir : « Nourrir des enfants, des malades ou des personnes âgées, c'est un vrai engagement, voire une vocation. » Tout en travaillant à l'avancée concertée de ces sujets, militant pour des décisions politiques qui permettraient d'aller plus loin, Régis Marcon soutient chaque initiative qui met en avant les cuisiniers des cantines, des hôpitaux et des Ehpad afin de les valoriser : pour lui, devenir le parrain du prochain concours « Le Bon en Avant » était une évidence. « Toute initiative qui vise à réunir tous les professionnels, sans distinction, afin de valoriser le métier, sont positives et il est normal de s'investir. ! »

La valeur par l'exemple

Au-delà du discours, les Maisons Marcon sont fortement impliquées dans la vie locale quotidienne de leur territoire : « À titre personnel, nous intervenons dans les hôpitaux et les cantines depuis pas mal de temps », explique Régis Marcon. « Il y a eu un déclic : ma belle-fille nous a fait remarquer qu'il y avait à Saint-Bonnet cinq restaurants pour 600 habitants mais que nous n'étions pas capables de faire à manger pour les enfants de l'école.

Et elle avait raison. Cela nous a piqués au vif. Je lui ai dit : "top là, on va le faire". C'est le cas depuis quatre ans maintenant et c'est un projet qui tient aussi grâce à l'investissement de la maîtresse et des agents de service. Il faut reconnaître que dans ce type d'initiative, une réussite sur le terrain tient souvent à une grande implication personnelle. »

Un concours collectif

« Je ne suis pas le seul à m'intéresser au sujet de la restauration collective, et des chefs comme Thierry Marx sont aussi très impliqués. Mais je veux continuer à y apporter ma part. De plus, Le Bon en Avant n'est pas un challenge personnel mais un concours collectif avec une équipe de deux cuisiniers et d'un producteur. Dans les grilles de notation, il y aura bien sûr la technique, la présentation ou l'originalité, mais également le travail de groupe, la relation avec le producteur, et l'engagement. L'esprit de groupe et la motivation seront prépondérants. »

En conclusion, Régis Marcon explique pourquoi il a eu à cœur de s'engager dans cet événement : « Je suis un homme de concours. Les challenges permettent de faire avancer la technique et amènent une émulation et du piquant dans notre quotidien. Je suis persuadé que ce métier va s'améliorer si on travaille tous ensemble sur le sujet, et "Le Bon en Avant" peut nous aider à mettre ces chefs en lumière. » ■



LA VISION DE LA CUISINE DURABLE, PAR QUIÉTALIS

« La cuisine est un écosystème et chaque branche doit être pensée de façon durable et écoresponsable. A nos yeux, se préoccuper de la provenance de ses équipements de cuisine, de la consommation d'énergie et du recyclage des déchets et des équipements, est aussi important que s'approvisionner en produits locaux et issus d'agriculture biologique. C'est pourquoi nous accompagnons chaque acteur de la restauration collective dans la réussite de leur transition vers une alimentation plus durable. Notre plus grande motivation est que nos actions aient du sens, qu'elles fédèrent et fonctionnent en synergie pour l'humain et la planète. » Vincent Stellan, Président de Quiétalis.

LE CONCOURS « LE BON EN AVANT »

Face au manque de valorisation du métier de cuisinier de restauration collective, il fallait susciter plus d'échanges entre les chefs des différentes structures et aider cette profession à enclencher sa transition écologique alimentaire. Le concours « Le Bon en Avant », (organisé par Les Insatiables, au sein du Groupe SOS), permet de rendre ces métiers plus attractifs. Il implique tous les acteurs de la filière rassemblés autour des valeurs d'une alimentation saine, durable et équitable pour tous, sur chaque territoire, avec les agriculteurs/producteurs, les restaurateurs, ainsi que les partenaires et associations engagés dans cette démarche. Lors des présélections régionales, les brigades sont constituées, composées d'un cuisinier d'Ehpad, un chef de restauration scolaire, et un agriculteur et/ou producteur. Lors de la finale qui aura lieu le 17 juin 2024, chaque brigade présentera un « menu dégustation intergénérationnel » favorisant la bonne santé des convives, démontrant un engagement local et le respect de la saisonnalité, avec une déclinaison végétarienne. lebonnavant.org

