



Henry GIRARD
h.girard@charentelibre.fr

On ne va pas se mentir, la cuisine scolaire n'a pas toujours été dans son assiette. Longtemps confinée à son légendaire friand à la viande surgelé, la cantine s'ouvre peu à peu au «manger mieux» ces dernières années. Jusqu'à Fabrice Harant, la bonne étoile. Une technique solide, une imagination débridée et de grandes ambitions, voilà en quelques pincées le portrait du chef cuisiner du collège Jean-Rostand de La Rochefoucauld qui mêle local, bio et fait maison - son point d'honneur - pour moins de deux euros dans les assiettes collégiennes. Une toque qui bouscule le pré carré des réfectoires.

Un coût bas au bon goût

«Si on parle trop de lui, on va nous le piquer, il est trop bien», craint la gestionnaire du collège Elisabeth Chevalier. Mais qui est donc ce cuistot qui incite 450 élèves sur 480 à s'inscrire au restaurant scolaire? «C'est un fou furieux, assure le second de cuisine Philippe Collet. Un jour, il m'a fait lever à 4 heures du mat' pour faire des arancini, une spécialité italienne de boulettes de riz, panées et frites.» Le «fou furieux», le voilà en train de décharger son arrivage laitier dans l'arrière-cuisine: «Tout nous vient de La Grande Dennerie

Chef Harant, le gastro à la cantinche

Un chef gastronomique qui reste au rang des cantines scolaires. Rien de discordant pour Fabrice Harant, cuistot exigeant au collège de La Rochefoucauld. Local, bio et bon.

des plus grandes exploitations bio. Je me lance dans mes crèmes caramel», affiche tout sourire Fabrice Harant. Et cela résume en quelques mots sa démarche: «Dans le monde de la cantine, on a le cliché du cuistot "ouvre-boîtes", déplore-t-il. Mais il peut être un éducateur au goût pour peu que l'on se creuse les méninges. Car la bonne cuisine n'est pas l'affaire des gros budgets.» Lui-même se considère aujourd'hui comme un membre de l'équipe pédagogique dans la lignée des maths et du français: «Il faut du temps au palais pour s'éveiller et donc de l'accompagnement.» Pour ce chef, l'horizon est à la fois inspiration et ingrédient du menu, lui qui n'a pas peur de puiser dans son expérience du voyage. Et pas des moindres.

«Ça se joue dans l'enfance»

Diplômé de la prestigieuse école de référence de la gastronomie française, Ferrandi, il lève les sau-



Issu d'une formation gastronomique, Fabrice Harant n'a aucun mal à préparer les meilleurs produits à bas prix. Photo Julie Desbois

renom à Paris et en Angleterre et serpente l'Inde où il tombe dans les épices. Puis la naissance de ses enfants agit comme un révélateur: «La cuisine et son patrimoine, ça se joue dans l'enfance.» Dans le grand bain de l'Éducation nationale, il lui faut batailler contre les poissons panés mais très vite il impose sa vision. À Confolens dans un premier temps puis à La Rochefoucauld depuis 2005. Les Jardins du Bandiat pour les

sine pour la viande lui permettent de jongler entre les traditionnelles blanquettes de veau et choucroutes garnies et les plus modernes dhal indiens et curry de lentilles corail végétarien. «Mes clients sont mes élèves et je dois être à la hauteur. Certains n'ont qu'un seul repas de qualité dans la journée. Même si parfois ils se crispent quand ils ne connaissent pas les plats.» Il faut alors jouer de séduction: «Le seul

le premier jour, pour les mettre en confiance.» La démarche est celle de l'antigaspi et du rejet du plastique «et pourquoi pas un projet de méthanisation», manière de sensibiliser toujours plus au défi alimentaire de demain, et surtout de respecter les budgets. Et le prix du ticket dans tout ça? «4,50 euros en moyenne», indique la gestionnaire. Imbattable, pensons-nous. «Et encore vous n'avez pas goûté les lasagnes. Une