

<https://eluardvenissieux.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article456>

# Interview de M. Bertholet

- ACCUEIL - ARCHIVES - 2012 2013 -

Date de mise en ligne : dimanche 31 août 2014

---

Copyright © Collège Paul Eluard, Vénissieux - Tous droits réservés

---

## **Interview de M. Bertholet, le cuisinier du collège, réalisée le 23 mai 2013 par des élèves de 6<sup>è</sup>6.**

**Vous êtes cuisinier. Etait-ce votre rêve d'enfant ?**

Oui, dès l'âge de 6 ans je demandais à ma mère de me faire des toques de cuisinier dans des vieux draps.

**Avez-vous déjà travaillé dans un restaurant ?**

J'ai travaillé pendant 4 ans dans un restaurant à St Etienne.

**Depuis combien de temps travaillez-vous dans ce collège ?**

Depuis 17 ans, j'ai commencé très exactement en mai 1997. Je vais tout vous expliquer. Ma femme et moi avons eu des triplés en 1994. J'ai pris un congé parental de 3 ans pour m'en occuper. Quand j'ai repris le travail, j'ai demandé au rectorat un poste près de chez moi, à Meyzieu. Ils m'ont affecté à Paul Eluard pour remplacer le cuisinier qui partait à la retraite.

**Faut-il un diplôme pour être cuisinier ?**

Oui, il en faut un. Moi, j'ai commencé par deux ans de BEP (Brevet d'Etudes Professionnelles) à l'Ecole Hôtelière de St Chamont. Ensuite j'ai pris des cours par correspondance et j'ai obtenu un BP (Brevet Professionnel). Je me suis alors lancé dans un Brevet de Maîtrise à la Chambre des Métiers du Rhône pour pouvoir donner des cours de cuisine. C'est ce que j'ai fait de 1992 à 1994 dans un CFA (Centre de Formation d'Apprentis) dans la Drôme.

**Dans quelles matières doit-on avoir un bon niveau pour devenir cuisinier ?**

En maths, c'est important de savoir multiplier pour les recettes ! Et en français aussi parce qu'on a parfois de rapports à rédiger pour le travail.

**Quels jours travaillez-vous et quels sont vos horaires ?**

Je travaille du lundi au vendredi. Je commence à 6h45 et termine à 15h45, sauf le mercredi. On finit plus tôt le mercredi, à 12h45 car il n'y a pas de service ce jour-là.

**Travaillez-vous seul ?**

Non, 2 personnes travaillent avec moi et les dames de service viennent nous aider de 12h à 14h pour faire la vaisselle.

### **En quoi consiste votre métier ?**

A préparer les repas avant tout, à organiser le travail en cuisine et à établir les menus avec Mme Rochas, l'intendante. On le fait une fois par mois généralement.

### **Pouvez-vous nous décrire une de vos journées ?**

Alors, quand j'arrive le matin j'allume le fourneau, je sors les marchandises qu'on va utiliser, je prends en photo les étiquettes avec la provenance, les dates de péremption et toutes les informations nécessaires pour la traçabilité et j'explique à mes collègues ce qu'elles doivent faire. Elles s'occupent le plus



souvent des entrées et des desserts et moi des plats chauds. Elles garnissent le self et servent à midi. Je reste derrière pour vérifier que tout se passe bien pendant le service. Ensuite on débarrasse le self, on nettoie la cuisine et

je rentre sur l'ordinateur les photos que j'ai prises le matin. En cas d'intoxication alimentaire on a toutes les informations sur les produits utilisés chaque jour.

### **Est-ce vous qui achetez les produits que vous cuisinez ?**

Non, c'est Mme Rochas qui passe les commandes.

### **Et ce sont des produits de bonne qualité ?**

Oui, il y a beaucoup de produits frais, des légumes par exemple.

### **Combien de repas préparez-vous chaque jour ?**

Environ 200.

### **Est-ce que vous cuisinez parfois des plats étrangers ?**

Bien sûr ! On a déjà fait de la moussaka, du couscous, des tajines etc... On fait aussi des repas à thème, repas créole, repas réunionnais etc... On a même déjà organisé des repas bio !

### **Avez-vous une spécialité ?**

(M. Bertholet réfléchit.) Le filet de flétan sauce hollandaise mais on ne peut pas en proposer souvent à la cantine à cause du prix très élevé de ce poisson.

### **Goûtez-vous les plats que vous cuisinez ?**

Toujours !

### **Est-ce que tout est fait maison à la cantine ?**

Beaucoup de choses sont faites maison. Il y a aussi des produits semi-élaborés, le framboisier par exemple. On reçoit la génoise toute prête et une préparation pour faire la mousse aux framboises. On n'a plus qu'à faire le montage !

### **Aimez-vous votre métier ? Pourquoi ?**

Oui bien sûr ! J'ai la chance de faire le métier dont je rêvais. J'ai beaucoup de liberté dans mon métier et c'est très varié.

### **Quel est votre plat préféré ?**

(M. Bertholet réfléchit.) Je ne sais pas vraiment. Ah si, j'adore la cuisine créole, le rougail saucisse.

**Avez-vous déjà rencontré un chef étoilé ?**

J'ai rencontré un grand pâtissier, Pierre Hermé, célèbre pour ses macarons. C'était à l'hôtel Martinez à Cannes lors d'un stage de cuisine.

Merci !