



À VOS PAPILLES AVEC PATRICE BRIAN

CHEF CUISINIER AU CENTRE UNIVERSITAIRE

Le restaurant du centre universitaire accueille étudiants et personnel administratif du Conseil départemental sous la toque du chef-cuisinier Patrice Brian. Avant de rejoindre les rangs du service de l'Enseignement supérieur en août 2014, ce montalbanais d'origine exerçait depuis 2009 au collège Jean-Jaurès.

Une vocation devenue réalité

Dès l'âge de 7 ans Patrice connaît déjà sa voie. « Je n'ai pas eu de déclic particulier, mais simplement j'avais le plaisir de préparer pour les autres ». Une ambition qui l'a guidé vers la formation hôtelière du lycée Montauriol à Montauban. Après quelques années à exercer comme saisonnier, Patrice a intégré la cuisine centrale de la mairie de Montauban en tant que logisticien. Poussé par l'envie de retrouver les fourneaux, il a proposé sa candidature spontanée lors de la création du collège Azaña mais a essuyé un refus. Deux ans plus tard, à sa grande surprise, les services de l'Éducation du Conseil départemental l'ont recontacté pour le collège Jean-Jaurès, en 2009.

Des menus aux inspirations multiples

Pour ses menus qu'il concocte chaque semaine, Patrice puise son inspiration dans la cuisine traditionnelle mais pas seulement : « je suis les tendances sur internet et reste à l'écoute des suggestions de mon équipe (un second de cuisine et 3 aides-cuisinières) et des usagers ».

Il a ainsi pu proposer des repas végétariens ou mettre à l'ordre du jour de ses menus des demandes spécifiques formulées au gré des passages des usagers. Sensible à toute remarque, Patrice cherche à satisfaire les attentes de tous. Et ça marche !

Des produits frais

Le restaurant universitaire est rattaché au projet « Bien manger en Tarn-et-Garonne » et dans ce cadre veille à l'approvisionnement en local de produits de qualité. « J'ai à cœur de sélectionner les meilleures marchandises et de proposer des repas de qualité et de saison ». Ses menus ne sont pas soumis à l'obligation de contrôle par un diététicien mais comportent tous les jours une viande et un poisson et, des légumes et un féculent, permettant d'avoir un régime alimentaire équilibré composé de produits frais. Il tient à jour la liste des 14 allergènes principaux, affichée à l'entrée du réfectoire.

Une cadence soutenue et intense

Les journées sont particulièrement rythmées. Il retrouve les 4 autres membres de son équipe dès 6h30 pour s'activer à la préparation des repas, jusqu'à 10 heures. Ensuite, tout se met en place pour le service qui débutera dès 11h30. En moyenne, le centre universitaire sert **300 repas par jour dont 80 à 100 destinés aux personnels départementaux**. Contrôler les flux est le défi le plus aléatoire à relever, le nombre de repas variant de 280 à 364. Mais « heureusement, j'ai l'autorisation de congeler les produits frais, tout ce qui n'est pas servi passe en cellule de refroidissement et est réchauffé le lendemain ».

Si Patrice est fier d'accueillir les usagers, pour les habitués cette pause méridienne est toujours un rendez-vous copieux et alléchant.

Retrouvez la recette de Patrice en page suivante...