



Pascal Cano

Un interprète culinaire imaginaire

Ce chef breton ne manque pas d'élan et d'attachement à son métier. Pascal Cano n'hésite pas à travailler avec les équipes enseignantes et pédagogiques du collège de La Tourelle à Quimper pour sensibiliser les élèves à une bonne alimentation.

Pascal Cano fait partie de ceux qui ont la vocation ! Enfant déjà, il voulait être cuisinier et s'est naturellement orienté vers l'école hôtelière de Chaptal à Quimper pour obtenir son CAP et BEP Cuisine. Après quelques saisons en restauration traditionnelle, il a opté pour la collectivité, où il officie maintenant depuis plus d'un quart de siècle... sans se départir de sa passion ! Le collège de La Tourelle où il exerce actuellement prépare et sert 350 repas en liaison chaude et en gestion directe. Pour faire manger de tout aux jeunes, le chef propose, mais sans imposer. Il se rend dans les classes pour sensibiliser au « zéro déchet », n'hésite pas à montrer aux élèves les légumes bruts avant qu'ils soient cuisinés et servis (« ce qui suscite la curiosité »), leur fait parfois manipuler les produits car « quand on

toucher la matière, on raisonne différemment par rapport à l'alimentation ». Affichage, animations et repas à thèmes permettent d'éveiller le goût. Une démarche poursuivie au quotidien, en misant sur la diversité, des repas sains et de qualité.

Un acteur de la mission éducative

« Nous travaillons sur l'alimentation avec les enseignants et l'équipe éducative, de façon artistique ou ludique », explique Pascal Cano. « Nous réalisons une mise en place des entrées en buffet au self, avec tous les jours salade verte et crudités variées, en fonction des saisons. Cela permet une meilleure gestion des quantités en amont et laisse la liberté à l'élève de prendre la portion qu'il souhaite, tout en composant son entrée lui-même. Nous accueillons des

Faisant partie des chefs connectés comme Guillaume Gomez, président des Cuisiniers de la République française, un collectif de chefs engagés (Pascal Cano, Christophe Demangel, Fabrice Vernier, Florian Michel, Sébastien Brun, Anne-Marie Cop, Evelyne Debourg, Christophe Patte...) s'est retrouvé sur le net. Ces cuisiniers disposent d'une page Facebook pour présenter au quotidien leur travail. Ils ont œuvré ensemble sur un projet de transparence des produits utilisés dans les menus des cantines et des restaurants d'entreprises avec des logos, évolution logique du logo « Fait maison ». Danielle Brulebois, députée du Jura, l'a proposé dans le projet de loi EGAlim, qui a été voté, et dont le décret d'application devrait être mis en place en cette rentrée de septembre sous la forme d'une expérimentation de collectivités territoriales à destination des collèges.

producteurs locaux qui viennent présenter leur travail et leurs produits, nous communiquons sur la provenance, l'origine des denrées, le bio... Nous proposons des produits nouveaux ou peu connus. »

Le chef se veut « *acteur de la mission éducative* » et n'hésite pas à participer à des projets originaux, comme la démarche transversale à tout l'établissement sur la spiruline (voir précédent n°, rubrique Nutrition), ou encore « L'Art de la récup' » dans le cadre du PEL (Projet éducatif local). L'engagement du collègue est concret : Label Collège durable, Charte Plaisir à la cantine, Charte qualité restauration et

Projet alimentaire de territoire du conseil départemental du Finistère, initiatives autour du développement durable et de la lutte contre le gaspillage (circuits courts, produits bio et de saison, tri des biodéchets, pesées, compostage...). Toutes ces démarches ont permis « *d'optimiser les coûts d'évacuation des déchets, d'adapter les portions en diminuant les grammages de certains produits tels que les apports en protéines animales et de mieux répartir les aliments dans les menus en fonction des préférences des élèves. Nous utilisons des techniques de cuisson adaptées comme la cuisson basse température pour avoir moins de pertes et nous travaillons sur l'optimisation des coûts de production* ».

Une âme artistique

Pascal Cano exerce aussi ses talents comme sculpteur sur fruits et légumes. Il en a même fait une activité, pour des pièces à la fois décoratives et comestibles (centres de tables, de buffets, etc.). Courges, melons ou encore pommes passent entre ses mains expertes pour être taillés et sublimes. Retrouvez son savoir-faire sur le site fruititude-art.com.



Plaisir et partage

« *Le métier de cuisinier, que ce soit en restauration collective ou commerciale, est un métier de passion et de partage. C'est pour cela que nous essayons de faire au mieux pour que le moment du repas des enfants soit lui aussi un moment de plaisir et de partage* », conclut Pascal Cano, engagé dans plusieurs associations telles que Restau'Co et l'Alliance des cuisiniers Slow Food en Cornouaille.

■ Karine Averty