



Transmettre aux plus jeunes

RÉGIS PRELLE

**Chef de cuisine au collège
La Foresterie à Bonnétable**

Après 35 ans de carrière, Régis Prelle maintient sa volonté de faire découvrir « les bonnes choses » aux élèves des établissements dans lesquels il est passé. Au sein du collège La Foresterie, dans la Sarthe, il multiplie les initiatives pour sortir les enfants de leurs habitudes.

Par Titouan Thonier



Avant de se lancer dans une carrière en collectivité, Régis Prelle a connu les cuisines des restaurants traditionnels. Titulaire d'un CAP cuisine décroché au CFA de Versailles, il effectue son apprentissage au sein d'un petit restaurant, qui propose une cuisine familiale et traditionnelle. Son diplôme en poche, il enchaîne par un passage à L'Oasis, à Vaux-sur-Seine, puis à L'Auberge Provençale, le restaurant d'un hôtel trois étoiles à Morainvilliers, toujours dans les Yvelines. « J'y ai appris des choses différentes en travaillant des produits plus haut de gamme, à l'image de la truffe », explique Régis Prelle.

Les débuts en collectivité

Après quelques années en restauration commerciale, il décide de passer l'OP2 (ouvrier principal 2^e classe) en 1986, concours permettant de rentrer dans la fonction publique. Il termine 7^e et intègre le lycée Claude Debussy à Saint-Germain-en-Laye. « Le chef est rapidement parti à la retraite et j'ai repris ses fonctions. Je me suis retrouvé à la tête d'un lycée de 1 500 couverts à 23 ans. J'avais une équipe d'une dizaine de personnes. C'était une bonne expérience et surtout très formatrice ! » Quelques années plus tard, Régis Prelle passe l'OP1, diplôme permettant de devenir chef. « J'occupais déjà le poste, mais j'ai préféré passer le concours pour officialiser les choses », explique-t-il. Après plusieurs passages dans des établissements scolaires des Yvelines, il demande sa mutation en Nor-

mandie en 2004 afin de quitter la région parisienne, avant de rejoindre la Sarthe et le collège La Foresterie en 2018. « Nous sommes trois et réalisons 480 couverts par jour. Nous nous partageons les postes en tournant chaque semaine, entre les entrées, le chaud et les desserts. »

Repas thématiques et découvertes

Les achats sont directement effectués par le chef et son équipe. Le collège utilise Easily, une plateforme regroupant tous les fournisseurs du marché. « Nous avons un budget à tenir, entre 2,20 et 2,50 € par repas et par élève », explique Régis Prelle. Ce dernier conçoit lui-même les menus. Chaque mois, un repas à thème est organisé avec pour

« Nous réalisons 480 couverts par jour »

objectif de faire découvrir des nouveautés aux enfants et de les sortir de leurs habitudes. « L'une des professeurs est jamaïcaine, nous allons travailler ensemble autour d'un repas. Ce sera une découverte pour moi aussi ! » Le chef essaye également de proposer des recettes originales et plus « travaillées », à l'image d'une fricassée de bulots au cidre, un plat imaginé à l'occasion du concours Bien manger en Normandie. La transmission lui tient également à cœur : « J'aime enseigner aux enfants la façon de travailler en collectivité. Cela peut même créer des vocations, dans un métier qui en a cruellement besoin. »

Pâtisserie et confiance en soi

« Le Meilleur Pâtissier » version collégien ! C'est l'idée développée par le chef Régis Prelle et Tony Neveu, professeur de SVT. Les volontaires imaginent une recette qu'ils réalisent, avant d'être soumise à un jury. En novembre dernier, 33 élèves ont rivalisé d'imagination et de créativité. « Cela leur montre qu'ils ont des capacités et qu'ils peuvent produire quelque chose d'intéressant et de valorisant », expliquent les deux hommes. La première année, Cyril Lignac avait même parrainé l'événement !

