



© D.R.

Stéphane Ducloux Le goût du partage

Chef cuisinier de l'ensemble scolaire Sainte-Ursule, à Paris, Stéphane Ducloux, 43 ans, s'est mobilisé durant le confinement pour préparer des repas destinés aux personnels soignants des hôpitaux. Au quotidien, cet adepte des plats simples et savoureux réjouit les papilles des élèves et des professeurs et transforme la pause déjeuner en un moment de convivialité.

Aurélié Sobocinski

Stéphane Ducloux n'est pas du genre à mitonner des petits plats à la maison quand d'autres s'activent en première ligne. Pendant la crise sanitaire, le chef cuisinier de l'ensemble scolaire Sainte-Ursule, dans le XVII^e arrondissement de Paris, habitué à préparer un millier de repas par jour, a pris l'initiative, avec le soutien du chef d'établissement, de rallumer les fourneaux de la cantine, et de cuisiner pour les personnels soignants.

Une question d'exemplarité et de responsabilité pour ce professionnel de 43 ans, tant vis-à-vis de ses deux enfants déjà grands que de ses apprentis, explique-t-il en visio de son jardin à Longjumeau (Essonne), après une journée de travail qui a débuté aux aurores : « *Chacun a son rôle à jouer. On a la chance d'être dans une activité où l'on peut aider les autres. Cela fait peut-être cliché mais c'est vraiment comme cela qu'on a démarré et tenu semaine après semaine durant le confinement.* »

Entre mi-mars et mi-mai, le chef, avec l'appui de deux commis de son équipe, a délivré plus de 2 000 repas aux hôpitaux de la région parisienne : Clamart, Rambouillet, Créteil... Un geste qui a mis du baume au cœur aux personnels soignants pris dans la tempête : « *On a eu de super retours, des photos, des vidéos de remerciement. On a senti que cela avait fait du bien. C'était notre seul but !* »

Un demi-bœuf, des poissons entiers

Pour le responsable de la restauration de ce groupe scolaire sous tutelle méricienne, ce choix a permis de « *mettre en actes* » le projet de service de l'autre, cher à Sainte-Ursule où il travaille depuis douze ans et dont il est devenu un salarié après en avoir été le prestataire.

Derrière un sourire timide et un collier de barbe bien taillé, ce chef d'équipe entreprenant aime partager sur son métier. Un petit tour sur ses pages Facebook et Twitter¹ (respectivement 830 et 350 abonnés), confirme qu'avec lui, la cuisine, c'est toute une histoire.

Pas un jour sans poster les photos des arrivages qui lui permettent de préparer les repas : un cochon, un demi-bœuf, des poissons entiers... que son équipe et lui découpent sur place. Pendant le confinement, il a aussi posté chaque jour des idées de recettes faciles à préparer en famille. « Transmettre le goût, si malmené aujourd'hui, c'est raconter d'où viennent les produits, piquer la curiosité en montrant comment on les travaille, et faire vivre une expérience sensorielle », explique celui qui voit dans cette transparence un gage de qualité donné aux familles. « Grâce à lui, notre approvisionnement se fait en circuit court, bio, en lien direct avec des fermiers et des producteurs, et tout est fabriqué sur place de A à Z! Cela attire beaucoup de jeunes professionnels qui demandent à venir se former chez nous, comme ils le feraient pour un grand restaurant. C'est vraiment un chef au top! », se réjouit Baptiste Jacomino, à la tête de l'établissement l'an dernier.

Le poisson est «l'ennemi numéro 1» des enfants? Il redouble d'inventivité pour le rendre appétissant!

Membre de l'Académie nationale de cuisine, l'homme pourtant ne parle que de sa « cantine », au sein de laquelle il veille à tenir un prix de repas dans la moyenne francilienne: « Des collègues s'étonnent que je n'utilise pas le terme de "restaurant scolaire". Cela voudrait dire que je m'imagine dans une forme d'exception alors qu'ici, on est juste dans la norme. "Le vrai luxe, c'est la cuisine la plus simple", disait Bocuse. C'est celle que l'on doit proposer aux enfants. » Un double plaisir pour cet ancien charcutier, qui a exercé comme chef dans des restaurants du sud de la France et de la région parisienne, et a finalement choisi ce travail en cantine afin d'être davantage disponible pour les siens.

Pourtant, rien de moins facile que ce jeune public: « C'est rare que les enfants disent que c'est bon! Leur sincérité déconcerte au début. Mais quand on arrive à relativiser

la critique, on peut construire une belle relation qui rend le service plus joyeux! », raconte Stéphane Ducloux. À la fois autonome et très coopératif, l'ancien élève de l'enseignement catholique ne manque pas une occasion d'aller saluer ses petits clients les midis en salle, d'animer des ateliers de cuisine, de parler de son métier



avec des collégiens et des lycéens... sans oublier d'encourager son équipe à en faire autant.

Deux fois plus de demi-pensionnaires

Le cuisinier aime aussi les défis. Le poisson est « l'ennemi numéro 1 » des enfants? Il redouble d'inventivité pour le rendre appétissant! C'est ainsi que le poulpe est devenu un plat régulier à Sainte-Ursule, passant de 5 kg à 40 kg préparés pour un service. Idem pour la poitrine de porc. Impossible à « faire passer »? Confite au miel, elle a conquis les plus difficiles... Les élèves, en tous cas, sont au rendez-vous: depuis l'arrivée de Stéphane Ducloux, le nombre de demi-pensionnaires a doublé. « Ce sont ses premiers supporters! », observe Baptiste Jacomino, citant en exemple le succès depuis un an

et demi des « vendredis verts » pour lesquels le chef ne compose que des repas végétariens. Sans oublier les professeurs qui déjeunent tous sur place... « Cela crée un moment super dans la journée. Les gens sont contents et se parlent. L'apport est considérable pour ce qui est du climat au sein de la communauté éducative. Cela donne du sens, pas seulement de la chair! », souligne Baptiste Jacomino.

De jeunes migrants en cuisine

Au-delà de son rôle de cuisinier, Stéphane Ducloux s'implique jusque dans la conception des ressources humaines: il a proposé au chef d'établissement d'employer de jeunes migrants pour l'aider dans son travail. Sans CV ni lettre de motivation, quatre candidats ont ainsi été engagés depuis deux ans. Un pari avec des jeunes ne parlant pas français pour lesquels le contact avec les enfants n'est pas aisé... mais qui s'intègrent très bien les trois quarts du temps.

Au fil des années, le chef est parvenu à constituer une brigade soudée et solidaire qui fait de sa cuisine un havre de paix. « Sainte-Ursule est pour moi une vraie rencontre, qui me permet de vivre la passion de mon métier en allant au bout de projets tournés vers les autres. »

Sur la peau tatouée de Stéphane Ducloux, une phrase: « Souvenez-vous des pierres qu'ils n'ont pas jetées. » Inspirée du récit biblique de la femme adultère que les pharisiens veulent lapider, elle le guide depuis toutes ses années. « On ne peut pas juger les autres! », reprend-il avec douceur et fermeté, mais les accueillir et les accompagner, oui.

Dans son pavillon de Longjumeau, où il a passé paradoxalement plus de temps depuis le déconfinement, faute d'une reprise à plein régime de la cantine, Stéphane Ducloux s'est lancé dans la réalisation d'un potager: « Que ce soient les plantes ou les personnes, en fait, je crois que ce qui me plaît profondément, c'est de voir pousser et grandir! »

1. facebook.com/stephducloux/
twitter.com/DuclouxStephane