



Numéro 8 Le Léo Pôle

M
a
r
s

2
0
1
1

G
r
a
t
u
i
t



Sommaire

<u>LE DOSSIER</u> : Le Self de l'intérieur	Pages 2-5
<u>MATIÈRES & OPTIONS</u> : Paroles de Latinistes	Page 6
<u>INTERVIEW</u> : Manos Buenas 2010-2011	Page 7



Le Self de l'intérieur

Si vous déjeunez à Senghor, vous les côtoyez tous les midis : il s'agit des membres de l'équipe de restauration du lycée... Une équipe qui nous a gentiment ouvert les portes de ses locaux, pour nous faire découvrir son travail, ses installations et ses ambitions. Suivez le guide...

Vendredi 11 février, 08h30. Notre guide à nous, à l'occasion de notre visite, est tout simplement le Chef, M. Nicol, qui nous a conviés ce matin à l'entrée du self. Là, nous enfilons les combinaisons indispensables, contenues dans le « **kit visiteurs** » : veste, sur-chaussures, charlotte, masque. Nous voilà tous parés... c'est parti !



L'équipe de restauration au grand complet...

...à laquelle il faut joindre les **personnels d'entretien des locaux**, qui ne figurent pas sur la photo mais dont la compétence est à souligner : grâce à leur maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, ils évitent toute contamination et garantissent ainsi la santé et la sécurité des convives.

Première étape : les lieux de **stockage**, au sous-sol. On s'arrête ainsi au « magasin » et à l'épicerie. Ici, en réalité, peu de produits sont stockés dans la durée, car l'une des priorités si ce n'est la priorité, c'est de travailler le plus possible avec des **produits frais**. On y trouve bien sûr des fruits, des légumes, des épices (tous frais), ou encore des fonds de sauce qui – il faut le savoir – sont les mêmes que ceux utilisés par les grands restaurants !

À ce moment de la visite, et en passant en revue ces premiers produits, vient très vite ce qui peut s'apparenter à un slogan : il faut avoir le meilleur dans l'assiette pour **2,14€** (en moyenne). Cette recherche de la qualité, on va le voir, est une véritable idée fixe !

Juste à côté de ce point de stockage se fait la **réception** des produits quasi quotidiennement livrés. Car avant de conserver quoi que ce soit, il s'agit de vérifier si les quantités reçues sont bel et bien celles commandées (et facturées !). Il y a donc des précautions de **pesée** à l'arrivée, qui sont doublées d'autres



précautions plus importantes encore : celles touchant les conditions d'acheminement, les températures de conservation des produits durant leur parcours jusque là. On retrouve ici la fameuse **chaîne du froid** et les exigences de **traçabilité** (des numéros de lot existent pour absolument tout ce qui entre en cuisine). Bref, des choses touchant la **sécurité**, un autre mot incontournable quand il s'agit de travailler dans la restauration scolaire.

Une fois pris en charge, des produits frais prennent la direction de deux **chambres froides** : la première à 2°C, la seconde à -19°C. Comme on le remarque aux légères vapeurs blanches (v. photo ci-contre), le froid y est... sensible. Avouons-le : la temps tout de même pour nous de constater que des



discussion dans cette pièce a été de courte durée ! Le **glaces de marque** étaient présentes dans ce compartiment. Et M. Nicol de nous expliquer comment des négociations longues et âpres avaient permis d'obtenir ce produit qui ne se rencontre pas souvent dans les restaurants scolaires.

Sur le chemin des locaux « cuisine » à proprement parler se rencontre un modèle de lavabo « anti-contamination » (un lave mains à commande non-manuelle), puisque prévu pour que le **nettoyage des mains** (30 secondes de lavage - 30 secondes de rinçage) se fasse sans aucun contact de celles-ci avec l'environnement potentiellement contaminé : **hygiène** oblige. Il s'agit juste d'actionner les commandes de ce lavabo avec tout sauf les mains : généralement à coups de genoux... ou de hanches ! (tout dépend de la taille de l'individu...).





Un autre endroit clé : le mur où figure un grand tableau blanc (v. page 5, ci-contre), lieu du **briefing matinal**, où sont délivrées toutes les consignes de préparation : le détail des recettes du jour, les dosages au gramme près des ingrédients à intégrer, et aussi les quantités de chaque plat à fournir (par centaines ! forcément...). Ce jour où nous sommes présents, il y a notamment du **filet de rouget au safran**, un poisson très cher, que même en grande quantité, il n'a été possible de se procurer qu'à 17€/kg ! La preuve que les 2,14€ sont bien un coût moyen par repas, avec une vraie souplesse qui peut être exercée, permettant de composer parfois avec des **aliments rares**, plus onéreux, certes... mais qu'il est justement intéressant de faire découvrir. C'est un « challenge » motivant de réussir à produire ponctuellement ces menus plus originaux et plus « haut de gamme » dans un restaurant scolaire.



Sur la photo ci-dessous, on voit la pièce de « préparation froide », où sont préparés les entrées et desserts avec toute une attention portée notamment à l'association des **couleurs**. Un **souci de présentation** qui se retrouvera jusque dans la disposition des plats en « vitrine », qui est faite en éventail, de façon à mieux suggérer l'idée d'un **choix offert**.

Nous avons achevé notre visite par la salle que l'on aperçoit en premier, quand on se sert au self : celle où se préparent tous les **plats chauds**. Il n'est pas exagéré de dire que le matériel (sauteuses, **pianos***) y est relativement « **high tech** », en particulier les deux **fours** présents (v. ci-dessous) : des mécaniques de haute précision qui autorisent de multiples programmations, et différencient chaleur extérieure et intérieure du produit.

Là encore, il faut signaler que les plus grandes **précautions** sont prises quand il s'agit de conserver quelque chose qui a déjà été cuisiné : il faut procéder au **refroidissement rapide** de l'aliment en moins de deux heures à l'aide d'une cellule du même nom en respectant un protocole précis. Si ce protocole ne devait pas être respecté, l'aliment en question serait jeté.



Pour finir, un mot sur les **horaires types** d'une matinée, qui sont relativement serrés : début à 6h30, où les cuisiniers travaillent en « brigade » dans leurs secteurs respectifs, fin des entrées froides à 9h, fin des plats et nettoyage à 11h, et à 11h30, bien sûr... **début du service !**

piano* : désigne – dans le domaine culinaire – un ensemble de matériel professionnel de cuisson.

Paroles de Chef

La visite des installations a été suivie d'un long entretien avec M. Nicol, qui a bien voulu nous éclairer sur quelques aspects particuliers liés au fonctionnement du self. Compte-rendu de discussion...

De quoi êtes-vous le plus satisfait ? Depuis septembre 2008, date à laquelle je suis arrivé, la consommation a augmenté (notamment la consommation des crudités, rééquilibrée par rapport à celle de la charcuterie et des entrées chaudes). Or, c'est une vraie satisfaction d'avoir un peu fait évoluer les habitudes alimentaires, « naturellement », grâce aux plats proposés et à leur mise en valeur.

Quels aspects vous semblent encore à améliorer ? Honnêtement, pas grand chose en terme de qualité de matières premières : nous obtenons d'excellents rapports qualité/prix. De la même manière, les compétences du personnel sont bien là.

Comment définissez-vous votre rôle ? Ma mission est de produire 1200 repas par jour, en respectant la réglementation de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, la sécurité du travail, le code des marchés publics. Je dois faire les commandes, préparer toute la documentation touchant aux réceptions de marchandise, aux relevés de température, gérer les ressources humaines. A priori, mon rôle est celui d'un chef d'orchestre qui n'est pas « opérant », mais je ne vois pas les choses de cette manière. Ainsi, je m'efforce d'être avec chaque personne, et de travailler chaque jour dans tous les secteurs (légumerie, magasin, froid, chaud, laverie).



Avez-vous des projets particuliers ? Oui, améliorer les échanges entre les personnels éducatifs et techniques, et entre les élèves et la Restauration, car nous avons besoin d'écho, de retour pour faire évoluer nos pratiques. Le projet, ça pourrait donc être de créer une instance, une « Commission Restauration » (avec M. le Proviseur, Mme la Gestionnaire, des représentants des élèves, des parents d'élèves, de l'équipe d'enseignement, de l'équipe de restauration) pour débattre des menus, de la vie autour de la restauration, et faire évoluer le service. Un autre projet qui est déjà en cours au service de restauration, c'est l'intégration de la notion de développement durable et ceci étendu à l'ensemble des acteurs (professionnels/consommateurs). Cette notion influera directement sur les habitudes de chacun (tri des déchets, optimisation des consommations d'énergie, d'eau) : ce n'est pas consommer moins mais mieux.

Quel serait pour vous le menu idéal du Senghorien ?

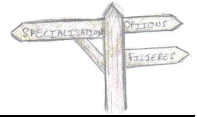
Hum... on va éviter d'évoquer les cordons bleus ou les beignets... Un exemple de menu « idéal » : en entrée, une verrine de légume (ex : concombres en dés au curry avec carottes à l'orange, petite crème) ; le plat pourrait être des lasagnes (maison, évidemment) ; un yaourt nature ; et en dessert, une pomme cuite avec une noix de chantilly.

Y aura-t-il un menu spécial « 20 ans » ? Oui... mais je ne peux rien dire pour l'instant : c'est une surprise !



Dans un précédent article, nous évoquions les mystérieuses disparitions de petites cuillers : avez-vous... des pistes ? Beaucoup sont retrouvées cassées sur les plateaux, sur les tables, jetées dans les poubelles... Des neuves sont régulièrement rachetées par centaines (1500 à 2000 par an). Plus généralement, ce problème rejoint celui des dégradations qui ont lieu (aliments jetés), et qui manifestent un manque de respect du personnel d'entretien. C'est l'occasion de faire ici un appel à la responsabilité de chacun...

6 Matières & Options (Léopold et ses trésors)



Paroles de Latinistes

Les latinistes de 2^{de} nous ont récemment accueillis à la fin d'un de leur cours. L'occasion pour nous de leur demander ce qui les a motivés à choisir cette option, et ce qui leur plaît dans la matière.

Les origines du choix

Il y a d'abord une logique de continuité : les douze élèves de la classe ont fait trois ans de latin au collège, de la 5^{ème} à la 3^{ème}, et si la matière leur plaisait déjà, il aurait aussi paru bête à beaucoup d'arrêter dans leur élan, en arrivant au lycée. Parmi les raisons plus « profondes », certains évoquent le goût, voire la fascination pour ce qui est ancien... tandis que d'autres sont plus tournés vers l'avenir et voient l'utilité de la matière pour leurs études supérieures : se projetant en faculté de biologie ou de pharmacie, ils se disent que le latin leur servira pour mieux comprendre le nom des plantes ou des médicaments.

Les activités

Version et thème : voilà ce que l'on rattache généralement à la pratique du latin. Alors oui, ne nous mentons pas (!), il y a bien de la traduction – essentiellement de la version au niveau 2^{de} – mais ce n'est pas tout.

Cette illustration a été largement inspirée par une affiche créée lors d'une campagne de promotion du latin, menée en 2005-2006 au collège-lycée du Diois, dans la Drôme.



(1) Qui en a goûté une fois, ne peut plus jamais s'en passer.
(2) Utile.
(3) Agréable.

En réalité, il est rare que la traduction soit faite uniquement pour elle-même : elle est aussi le moyen d'aborder des points de civilisation ou de mythologie. Or, ce sont la plupart du temps ces aspects « culturels » qui séduisent nos latinistes. L'un d'eux nous confie avoir bien perçu la complémentarité des domaines et des activités : « Souvent, on découvre l'histoire d'un personnage ou un aspect de la Rome antique tout en traduisant. Par exemple, en ce moment, on étudie un texte qui parle d'Alexandre et on apprend simultanément des choses sur lui. »

Parfois, ce sont les études d'image qui viennent alterner avec celles des textes : les supports peuvent être des tableaux, des mosaïques,...

Enfin, se faufilant entre ces activités, on trouve les très redoutées... mais indispensables... séances de grammaire et de conjugaison !

L'utile...

La phrase qui revient le plus souvent est : « Ça aide pour le français ». Et quelqu'un ajoute : « il y a des mots dont on voit tout de suite le sens sans être obligé de regarder dans le dictionnaire. »

Pour l'apprentissage des langues (latines, autant que possible !), le latin peut également se révéler utile. L'espagnol en particulier, présente de grandes similitudes de conjugaison des temps. Attention, toutefois : ces ressemblances peuvent en embrouiller certains...

Deux arguments de poids, bien concrets et bien présents à l'esprit de nos interlocuteurs : à court terme, le latin remonte beaucoup la moyenne annuelle (les notes étant souvent – très – bonnes), et à plus long terme, il peut rapporter beaucoup de points « faciles » pour l'obtention du bac et /ou d'une mention.

...et l'agréable

Mais au-delà des calculs et des stratégies, certains n'ont pas peur de dire que la matière leur plaît, et une exclamation inattendue se fait même entendre : « Ça détend ! »

Enfin, tous sont conscients que leurs conditions de travail sont agréables. Ils apprécient que le professeur puisse s'occuper de chacun d'entre eux, qu'il passe les voir individuellement pendant un exercice. Être en petit effectif est un luxe : l'ambiance n'est pas celle d'un cours ordinaire et est finalement plus... conviviale !



MANOS BUENAS 2010-2011

En cette année 2010-2011, les « Mains Généreuses » sont toujours aussi actives, et elles se sont mises au service d'un nouvel objectif : venir en aide à la SPA d'Évreux. Après une première visite l'an passé, nous sommes de nouveau allés à la rencontre des acteurs de cet atelier, afin qu'ils nous expliquent l'évolution de leur projet.

L'an dernier, *Manos Buenas* soutenait une association espagnole qui lutte contre la maltraitance des ânes. Si l'objectif change, cette année, c'est bien sûr pour que les bénéfices dégagés puissent profiter à des **organismes variés** et pas à un seul. Par ailleurs, Mme Cipriani, qui anime toujours l'atelier, nous a confié avoir perçu que les gens étaient plus facilement touchés par un problème plus « local » (en somme, c'est plus proche, donc cela paraît plus concret), et qu'ils se mobilisaient davantage pour un organisme en difficulté comme la **SPA d'Évreux**, qui a véritablement besoin d'aide financière pour mieux fonctionner. Ainsi, lors de la première vente réalisée en décembre, la recette s'est élevée à **232 €**, somme remise à la SPA, laquelle a offert en retour trois calendriers.

La **seconde vente** (prenez date !) devrait avoir lieu **fin mai**.

Le mode de fonctionnement du groupe n'a pas changé : une quinzaine d'élèves (pas tous hispanistes) continue de se réunir deux fois par semaine de 13h à 14h, en **salle 136** (les mardis et jeudis, cette année), afin d'apprendre quelques activités manuelles et de réaliser les différents objets destinés à la vente.

Du point de vue de l'effectif, deux faits sont notables : d'une part, beaucoup des membres de 2009-2010 sont encore là ; d'autre part, surprise : **quelques garçons** (« quelques » =... 2 !) ont fait leur apparition ! On n'émettra aucune hypothèse quant au motif de leur présence... si ce n'est que la passion pour la laine et le point de croix est dévorante, sitôt qu'on y a goûté !



Non, plus sérieusement, quand on demande à tous, garçon ou fille, **pourquoi ils sont là**, ils parlent d'une envie d'aider les animaux, d'une activité qui change, d'une bonne ambiance générale et... de leurs chances de réaliser un voyage à Madrid ! (v. plus bas)

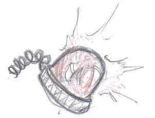
Pour ce qui est des **objets confectionnés**, quelques changements : ceux qui nécessitaient le crochet (comme les cœurs ou les souris), technique plus longue à apprendre, ne sont plus réalisés ; continue en revanche à voir le jour tout ce qui est fabriqué au point de croix (marque-pages, cartes de vœux) ou avec le plastique fou (porte-clés) ; enfin, grande nouveauté à succès : des « **Paul le poulpe** » en laine (porte-clés qui se sont littéralement arrachés lors de la première vente !). À noter également que les productions s'adaptent autant que possible aux thèmes ou événements d'actualité (Noël, signes du zodiaque).

Ah, puisque l'on parle de laine, un **appel à fourniture** est fait : la laine est parfois apportée par des élèves, mais elle manque, alors si quelqu'un de votre entourage a des chutes inutilisées, qu'il n'hésite pas ! Tout don de laine sera plus que bienvenu !

Une dernière information – et qui n'est pas sans importance – pour tous ceux qui souhaiteraient intégrer l'équipe à l'avenir : il faut savoir que les membres de *Manos Buenas* ont la possibilité de participer aux **voyages en Espagne**, les années où ils sont organisés (a priori, une année sur deux).

Une petite source de motivation supplémentaire et la perspective d'une récompense bien légitime pour toutes ces mains bienveillantes...





15 Avril 2011

Ce vendredi précédant les vacances de Pâques, le lycée fêtera ses **20 ans** d'existence.

Une journée qui est placée sous le **double parrainage** de :

- Monsieur Jean-Christophe RUFIN, de l'Académie Française, médecin, écrivain, prix Goncourt, ancien Ambassadeur de France au Sénégal.
- Monsieur SENGHOR, neveu de l'écrivain.



Matin :

Cours habituels avec intervention des deux personnalités, voire d'anciens élèves dans quelques classes.

Midi :

Repas spécial anniversaire pour tous.
(Menu et gâteau exceptionnels... mais qui resteront secrets jusqu'au jour J !)

Après-midi :

Cérémonie officielle « 20 ans ».
Exposition : la mémoire du lycée en photos.
Spectacle « élèves et professeurs »
(Chant, musique, danse, théâtre, lecture, cinéma, etc.)



N'oubliez pas : le journal est *consultable* et *téléchargeable* sur le site du lycée.

Directeur de publication : M. SOURISSEAU.

Rédacteur en chef : M. CERVEAU-BUCH.

Dessinateurs : Nada BOUSLAH, Rébecca CARDOT.

Rédacteurs :

Nada BOUSLAH

Lorenza DELARUE

Deborah HULOT

Rébecca CARDOT

Jessica DEVIGNES

Jade LUDJET