

1955 – 1956

EN
CUISINE
AU LYCEE
DE
RENNES



« à la barre... »

« [C'est] le chef cuisinier que l'on voit à droite sur les deux photos. Son nom, je ne m'en souviens pas car quand on parlait de lui on disait seulement " le chef " et quand on lui parlait on disait " bonjour chef " mais jamais son nom. [il s'agit de M. QUERNEZ-(Ndlr)]. Le second qui remplaçait éventuellement le " chef ", et qui avait droit au même bonnet (mais un peu enfoncé au milieu -dans le métier culinaire on a un sens aigu de la hiérarchie-) était GANDAI (à gauche de la photo du bas) ; il cuisinait très bien. Quant à " l'aide de cuisine " qui est au milieu, je ne me souviens plus du tout de son nom ; c'était, comme on peut le voir, un joyeux drille et un honnête " cuistot ". Derrière lui sur la photo du haut, se trouve un homme grand et costaud qui était le " magasinier " chargé de l'engrangement, de l'entretien et de la sortie des provisions. A côté de lui, Joseph HOUÉE, le chef des agents, est là comme dépensier pour superviser la consommation des produits, faire les achats nécessaires et comme chef des agents, pour mettre à la disposition des cuisiniers les agents nécessaires pour assurer le service des réfectoires et le nettoyage. Je n'arrive pas à me rappeler qui est le personnage de gauche que j'ai pourtant le sentiment d'avoir très bien connu - mais il y a un 1/2 siècle ! »

(Commentaire de M. Paul FABRE)

Ce sont les photos ci-contre, communiquées lors d'une visite, par Mr Quernez lui-même, qui nous ont donné l'idée de consacrer un dossier au thème des cuisines. Nous les avons transmises à Paul Fabre, témoin privilégié de la vie intime de l'établissement dans ces années 50 ... Interview :

Observé en coulisse...

L'Echo : Vous connaissiez bien l'établissement des années 50 ?

P. Fabre : Oui puisque j'y ai habité depuis 44 jusqu'en 57 avec mon père [le proviseur Maurice Fabre] et que j'y ai été professeur jusqu'en 1960 !

L'Echo : Parlez-nous des cuisines ...

P. Fabre : Le personnel qualifié était très compétent. Le chef cuisinier avait la trentaine -je crois- quand il entra comme chef au lycée. Mon père fut étonné et agréablement surpris, car il était connu à Rennes. C'était le chef du restaurant « Le Faisan Doré », au coin de la rue de Montfort et de la rue du Chapitre, sur la place du Calvaire. C'était un restaurant réputé. [...] Il soignait sa cuisine et ce ne fut pas sans quelques déceptions

Je me souviens qu'il proposa et obtint de faire un jour aux élèves, (ce qui lui demandait beaucoup de travail) des carpes levées en filets avec une sauce aurore. Mais en Bretagne il y a un solide préjugé que le « poisson de rivière » a le « goût de vase ». Ce que le consommateur [régulier] que je fus pendant près d'un quart de siècle peut dire absolument faux. Mais le préjugé a bonne vie et les marchands de poisson de rivière dont le principal était rue du Maréchal Joffre, ont disparu. Le service de « carpe, sauce aurore » revint à la cuisine intact : à peu près aucun élève n'avait voulu seulement goûter. On distribua autant de portions qu'on put aux membres de l'administration, aux agents qui avaient collaboré au travail, à des professeurs volontaires etc..., mais près de 500 parts allèrent au marchand « d'eaux grasses »

L'Echo : Il prenait tous les déchets ? Pour l'élevage ?

P. Fabre : Face à la cuisine [dans la Cour] se trouvaient une demi-douzaine de grandes poubelles où l'on jetait les déchets de cuisine et ce qui n'avait pas été mangé. Tous les jours, le marchand d'eaux grasses venait prendre ces déchets et en échange il donnait un certain nombre de cochons sous forme de rôtis, de jambons, de pâtés, etc...

L'Echo : Du troc en somme ?

P. Fabre : Cela faisait l'objet d'une adjudication. Pour tout ce qui était de consommation courante, lait, café, cidre, pain, viande, poisson de mer, farine, sel, sucre, etc... il y avait des contrats négociés chaque année avec les commerçants, avec adjudication, comparaison de la qualité, du rabais, etc...

L'Echo : La qualité de la nourriture était bonne ?

P. Fabre : Le soin de la nourriture était une chose importante. Chaque samedi, le « Menu de la semaine » était établi. C'est le chef cuisinier, assisté du second de cuisine, qui en avait préparé la rédaction pour la semaine suivante. Le dépensier donnait son avis en fonction de ce qu'il avait en magasin et de ce qu'il avait pu observer de ce qui était offert au marché pour les denrées saisonnières. Tenant compte des observations du dépensier, l'intendant approuvait (ou désapprouvait). Le proviseur qui présidait le débat, tranchait si besoin était. Le menu était signé par le proviseur, l'intendant, le chef cuisinier et le médecin, le docteur Leroy, professeur à l'Ecole de Médecine. Cela engageait leur responsabilité et une copie pour mémoire était adressée à l'Inspection académique. Un fonctionnaire de l'administration du lycée venait à chaque repas « goûter » les plats pour s'assurer de leur qualité. A cet effet, il y avait une petite armoire où se trouvaient l'assiette, le bol, la serviette et les couverts des proviseur, censeur, intendant, sous-intendants et surveillants généraux. Il y avait souvent plusieurs dégustateurs quand le menu était alléchant !

L'Echo : Outre les « dégustateurs », cela concernait combien d'élèves ?

P. Fabre : Il y avait six grands dortoirs au second et troisième étages auxquels on accédait par la Cour des Colonnes et la Cour des Grands, plus les trois petits dortoirs de l'immeuble de façade. Le soir et au petit-déjeuner, ils étaient 350 environ ; à midi avec les demi-pensionnaires, de l'ordre de 600, ce qui obligeait à faire deux services.

L'Echo : Les cuisines n'avaient pas trop souffert de la guerre ?

P. Fabre : La première urgence à partir de 1946, ce fut de remettre en état les murs : des fils électriques coupés restaient sous les plâtres et, de temps en temps, en s'appuyant sur un mur de la cuisine, on avait la désagréable surprise de recevoir une décharge électrique ! La deuxième fut l'installation d'une grande cuisinière moderne avec plusieurs fours et des cuves pour la friture évitant d'avoir de trop grandes bassines de 200 l. Pour soulever, transporter et déposer celles-ci, quelqu'un -je ne sais plus qui- eut l'excellente idée de poser un rail solidement attaché au plafond, avec un système de chaînes et de crochets. Puis ce fut une machine à éplucher les pommes de terre, une machine à faire les frites (plat souvent réclamé) et, énorme progrès, la machine à laver la vaisselle : la vaisselle lavée, séchée, redescendait toute propre par un tapis roulant. Il n'y avait plus qu'à la ranger [...]

La hantise de mon père était la montée de l'escalier avec les plateaux de soupières bouillantes. Sur chaque grand plateau se trouvait ce qu'il fallait pour deux ou trois tables. C'était très dangereux pour les agents. Pour éviter cela, -je ne sais plus très bien en quel endroit- il fit installer un monte-charge. Les plats étaient ensuite acheminés jusqu'aux tables sur des chariots roulants.

L'Echo : Vous souvenez-vous de l'aspect de la Cour des Cuisines ?

P. Fabre : La Cour des Cuisines donnant sur la rue Toullier comprenait la grande cuisine entre la rue et l'escalier menant à la Cour des Grands et de l'autre côté la « plonge » et, si je me souviens bien, le réfectoire des agents ; sur le côté parallèle à la rue se trouvaient « la dépense », le magasin, l'atelier de CHARLÈS et celui de GUÉRIN et le petit escalier menant à la « Tribune du proviseur ». C'était une servitude datant du don de l'église à la paroisse (1803.Ndlr). Tout accès de l'Eglise à la Tribune était fermé et la Tribune faisait partie du lycée qui en avait l'entretien [...]. Nous assistions à la messe de 11 h 1/2 depuis cette tribune en compagnie d'autres membres de l'administration et des trois sœurs en grande cape blanche et noire.

L'Echo : Des sœurs ?

P. Fabre : Oui, elles appartenaient à un ordre des Côtes-du-Nord. C'étaient l'infirmière mère Marie, la maîtresse lingère sœur Lieberman (une fille de l'île de Sein dont le nom était celui du patron qu'elle avait choisi en religion) et l'aide lingère, sœur Rose. Mais nous voilà loin des cuisines. Pour revenir à la Cour, en face des ateliers (qui servirent énormément puisque CHARLÈS consolida après la guerre les portes, les fenêtres et les marches d'escalier et que GUÉRIN outre les travaux d'électricité, se chargea de boucher avec du zinc, les très nombreux trous dans les planchers) en face des ateliers donc, il y avait un hangar qui servait à garer deux ou trois voitures...

Propos recueillis par Agnès Thépot