

Une vie professionnelle au service du bien manger Entretien avec l'auteur de notre chronique gastronomique

Depuis maintenant six mois Alain Paton offre à chaque numéro de « Bretagne-Ile de France » une recette qui, de sole en chou-fleur, de lotte en coquille Saint-Jacques, met en valeur des bons produits de notre Bretagne. Les échos que nous en avons montrés que nos lecteurs en sont ravis. Il est temps que nous vous présentions celui qui est aussi un adhérent de l'amicale bretonne de Champigny, ville dont il fut maire adjoint, et qui a une vie professionnelle au service du bien manger.

Bretagne-Ile de France : Vous êtes adhérent de notre amicale de Champigny, pouvez-vous nous dire les liens qui vous rattachent à la Bretagne ?

Alain Paton : Mon père est né à Pornichet. Ma grand-mère tenait un magasin de prêt à porter à Nantes et mon grand-père travaillait aux chantiers navals de Saint Nazaire. Ils ont aussi vécu un temps dans le quartier de la Fosse à Nantes. Ma famille est montée à Paris en 1940. J'y suis né en 1953 et dès 1956 nous résidons dans le centre de Champigny.

Enfant j'allais passer toutes mes vacances chez ma grand-mère à Lanhélin, près de Combourg, où sont toujours actives de belles carrières de granit. Les jours de grande marée nous allions chez ma tante du côté de Saint Malo, à Paramé pêcher les lançons et les chapeaux chinois (les berniques).

B.I.F. : La vocation de la cuisine vous est-elle venue très jeune ?

A.P. : Il ne s'agit pas de vocation, on peut même dire que c'est par défaut que je suis venu à l'alimentaire ! En effet lors de mon orientation professionnelle, on me proposait d'être chaudronnier ce qui n'avait aucun attrait pour moi. J'avais un bon copain, breton, fils de charcutier, qui était à l'école de la Chambre de commerce de Paris. Il y avait des places en poissonnerie avec passerelle vers le métier de cuisinier...

Dans cette école on apprenait alors la pratique de tous les métiers de l'alimentation. A l'époque ils étaient différents d'aujourd'hui. Le poisson, par exemple, arrivait entier et c'est le poissonnier lui-même qui levait les filets alors qu'aujourd'hui dans la plupart des cas c'est fait industriellement et parfois sur le bateau. Autre exemple, le service en restaurant. Aujourd'hui on sert à l'assiette, préparée en cuisine mais auparavant le serveur arrivait avec la pièce entière sur un charriot, la découpait, la parait et la nappait de sauce devant vous.

En 1968 à l'école j'étais responsable du comité d'élèves. Mais en 1979 le souvenir de ces faits devait être oublié puisque je fus sollicité pour concourir pour le poste de professeur ! Cela fait trente ans que j'assume cette tâche et on peut dire qu'aujourd'hui j'ai formé quasiment le quart des poissonniers français en activité.

En 2006 j'ai participé à l'édition du Nouveau Larousse gastronomique. Celui-ci constitue la somme des connaissances actuelles en ce domaine. C'est une œuvre collective. J'ai été chargé de la rédaction concernant les produits de la mer et d'eau douce.

B.I.F. : Ne vous occupez-vous pas aussi de restauration collective ?

A.P. : Il se trouve qu'en 1977 j'ai été sollicité pour faire partie de l'équipe municipale et j'ai été élu (jusqu'en 2008). Au cours de mes mandats j'ai été amené à me pencher sur le problème de la restauration collective, en particulier pour les scolaires. Je suis à l'initiative de

la création en 1993 du Syndicat Intercommunal de Restauration Collective (SIRESCO) qui groupe maintenant 14 villes comptant 450 000 habitants. Nous produisons 36000 couverts par jours et sommes devenus le premier syndicat public de restauration de France.



Alain Paton

L'intérêt de notre structure c'est qu'à l'inverse des sociétés privées qui exercent ce métier nous ne cherchons pas à faire du profit mais à utiliser au mieux les moyens dont nous disposons pour répondre aux besoins de ceux pour qui nous travaillons, scolaires, personnes âgées... Nous maîtrisons pleinement nos achats et nous choisissons des filières de production où la qualité est assurée. Par exemple pour nos poulets nous n'utilisons pas de volailles élevées en batterie, mais des poulets de Loué, label rouge, et qui courent dans la nature. Et bien sûr nous appliquons des règles d'hygiène très strictes.

B.I.F. : Dans les recettes que vous nous avez proposées jusqu'ici le poisson est roi. Est-ce aussi une règle pour l'avenir ?

A.P. : Lorsque vous m'avez demandé ma collaboration j'ai d'abord puisé dans mon fonds de commerce, si je puis m'exprimer ainsi. Pour l'avenir je compte mettre en valeur tous les produits de notre Bretagne qui est bien sûr un pays de pêche, mais aussi une des plus grandes régions agricoles de France. Il y a parfois hélas des abus, mais de plus en plus de producteurs bretons font la démarche de la qualité. D'autre part je me propose d'inviter dans ma rubrique d'autres cuisiniers pour vous faire découvrir leur art et aussi leurs livres. Je vais aussi suivre le déroulement des saisons pour inciter à utiliser les produits du terroir au moment de leur maturité naturelle.

■ Propos recueillis par Gabriel Delahaye au cours d'un déjeuner en compagnie de Jean Le Lagadec.