

Le Tigre déconfiné

Le magazine du Comité de l'Histoire du Lycée Clemenceau de Nantes

Numéro 31 – Le 11 juillet 2022

De Pornic à Clemenceau

Jean-Pierre Regnault, gestionnaire, se souvient

En ce 11 juillet le lycée s'est vidé de ses élèves et les cuisines devront attendre la rentrée de septembre pour retrouver leur animation enjouée habituelle.

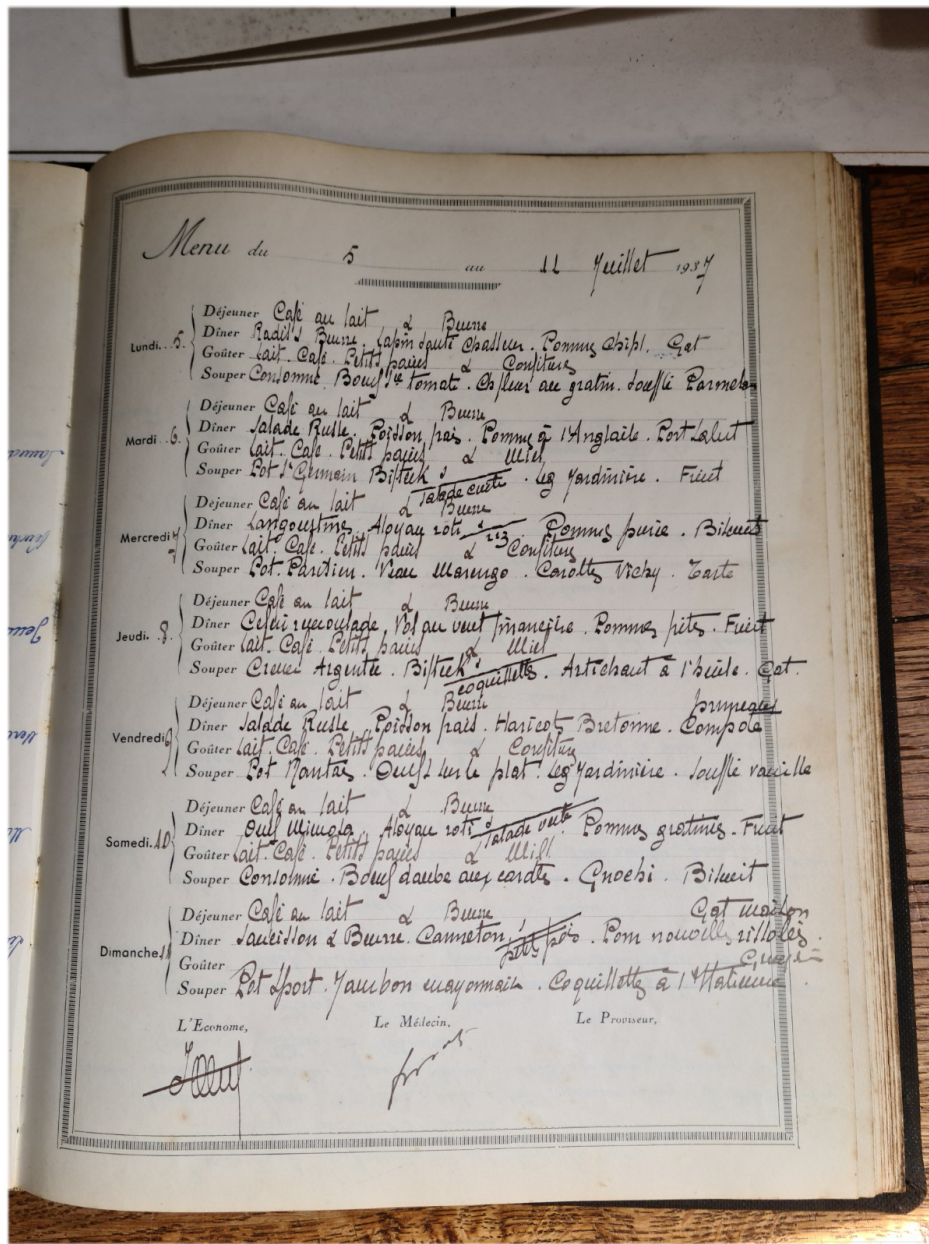
Notre ami Jean-Pierre Regnault qui fut l'intendant du Lycée (on dit plutôt aujourd'hui le gestionnaire) de 1993 à 2006 a bien voulu signer ce nouveau *Tigre déconfiné* et nous replonger dans la bonne ambiance de la cantine, chère à nos souvenirs !

Il nous relate aussi son parcours du Collège de Pornic au Lycée Clemenceau en passant par les lycées d'Athis-Mons, dans l'Essonne, et de Rezé.

Nous lui en sommes très reconnaissants.

Bonne lecture et bel été à toutes et tous.

Jean-Louis Liters



11 juillet 1937

Responsable de publication : J.-L. Liters
 Adresse e-mail : jeanlouis.liters@gmail.com

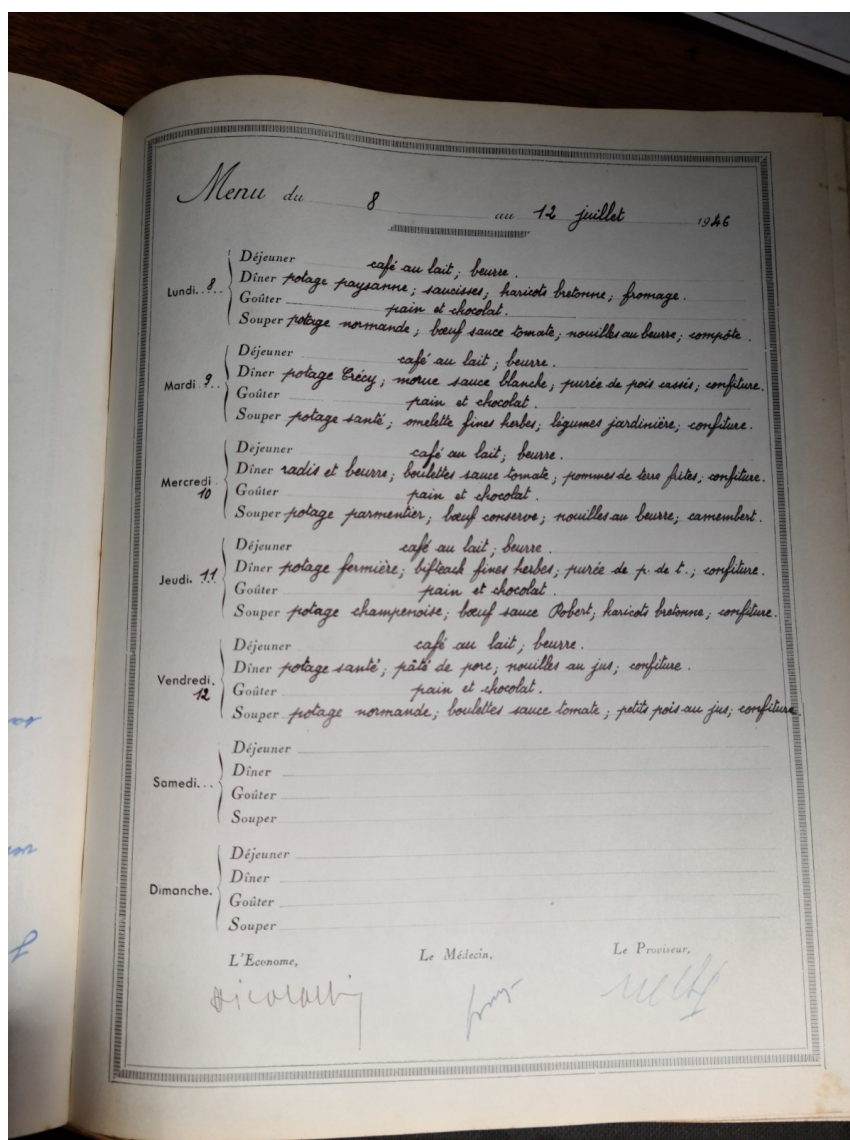
De Pornic à Clemenceau

Jean-Pierre Regnault, gestionnaire, se souvient

Chaque 11 du mois, depuis plus de deux ans, je vous transmets *Le Tigre déconfiné*; nous en sommes au numéro 31.

Ce mois-ci, Jean-Louis m'a un peu « piégé », en me présentant 3 menus anciens du lycée datés du 11 juillet des années 1937, 1946 et 1950. Il me demandait ce que j'en pensais.

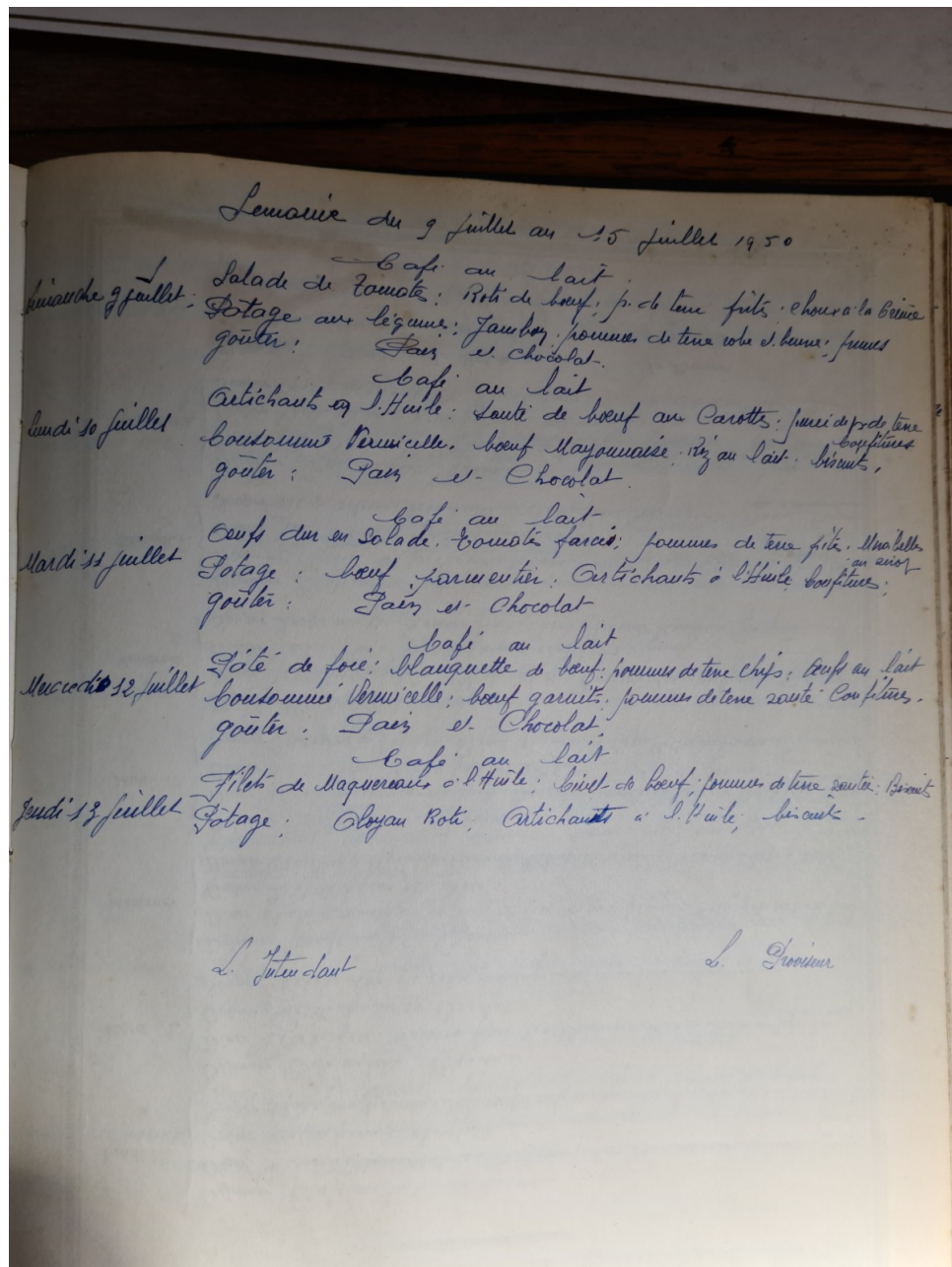
Ils sont bien sûr différents des menus actuels tant par leur présentation (sur de grands registres papier écrits manuellement) que par leur consistance.



11 juillet 1946

Il n'y en a aucun daté du 11 juillet dans les archives récentes du lycée, car il y a fort longtemps qu'à cette date les lycéens sont en vacances.

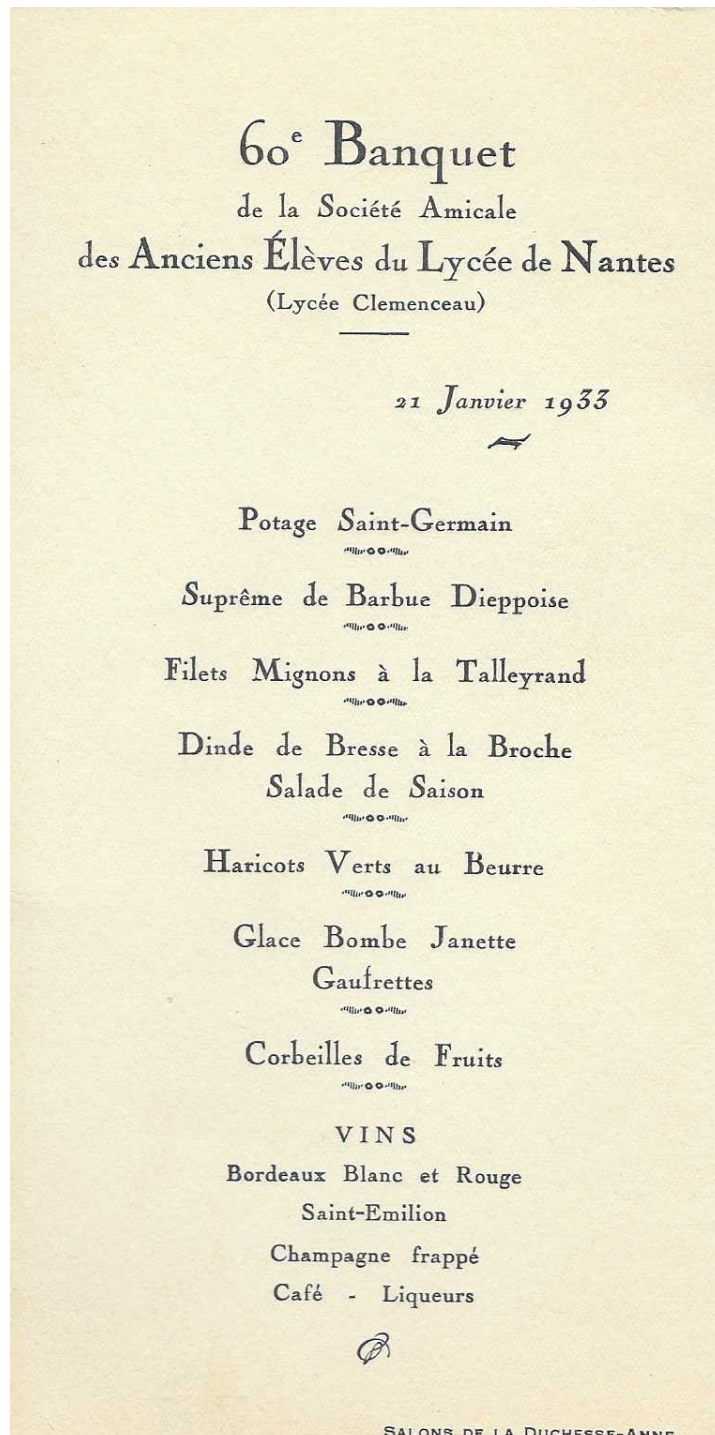
Ce qui frappe le plus dans ces menus c'est la présence quotidienne de potage, que ce soit le midi ou le soir, je pensais que c'était surtout un plat d'hiver.



11 juillet 1950

Ci-dessous un menu de la même période du banquet des Anciens élèves , un point commun : le potage, mais que de différences. !!!

Les anciens élèves fêtaient à leur manière en ce 21 janvier 1933 le 140ème anniversaire de la mort de Louis XVI !!



Tout comme les menus du 11 juillet, celui du banquet ne pourrait être servi de nos jours.

Cela ne justifie cependant pas un *Tigre déconfiné*, aussi j'ai pensé évoquer l'évolution des conditions de restauration du point de vue surtout matériel, à travers les quatre établissements que j'ai connus dans ma carrière.

Je passerai assez rapidement sur les trois premiers pour m'attarder plus longuement sur le quatrième pour deux raisons / la première c'est le lycée Clemenceau, la seconde c'est celui où je suis resté le plus longtemps 13 ans.

Tout d'abord il faut rappeler que la fonction de gestionnaire de collège et surtout de lycée comporte la plupart du temps deux aspects : la comptabilité et la gestion, cette dernière se décomposant en gestion matérielle et en restauration.

Dans cette dernière fonction ma hantise a toujours été pendant 35 ans le risque d'une intoxication alimentaire où le gestionnaire serait considéré comme responsable mais non coupable. Je me souviens que le lendemain du dernier repas servi à Clemenceau fût pour moi un soulagement, je n'avais pas eu à gérer ce genre d'incident.

Le collège de Pornic

Le hasard d'une 1ère nomination au sortir du service militaire m'attribuait le collège de Pornic, je dois avouer qu'habitant Orléans je ne savais pas où était Pornic, par contre je localisais très bien Préfailles, peut-être parce que la famille Debré y avait une maison et que Michel Debré était un personnage important de l'époque !

Ma première visite de la ville et du collège en juin 1971 me fit penser que j'avais beaucoup de chance d'avoir obtenu ce poste.

Le CES de Pornic comme l'on disait à l'époque, qui ne s'appelait pas encore Jean Mounès était un établissement de type 600 qui avait la particularité d'avoir un recrutement sur 13 communes du Pays de Retz , donc essentiellement rural, avec pour conséquence que pratiquement tous les élèves restaient déjeuner le midi, environ 500 sur 600, seuls certains Pornicais rentraient le midi chez eux.

Collège construit comme beaucoup d'autres établissements dans la grande vague de 1968, l'équipement était moderne pour l'époque , mais la conception des locaux n'avait pas changé depuis des lustres, service traditionnel à table.

Il est facile et souvent de bon ton de critiquer la restauration scolaire, mais ce que j'ai retenu de mon passage à Pornic est que bien souvent le collège assurait à bon nombre d'enfants le seul repas « solide » de la journée.

La secrétaire du Principal qui en raison du manque de personnel faisait aussi office d'infirmière occasionnelle me disait qu'interrogeant le matin des élèves venant la consulter, à la question qu'as tu mangé hier soir ? La réponse était fréquemment du café au lait !

Quelques souvenirs :

Je reçois un jour de mai, je crois, une lettre d'un père d'élève ainsi libellée :
« **compte tenu de l'infâme ratatouille que vous avez fait ingurgiter à mon fils pendant 4 ans , je me sens en droit de ne pas payer les frais scolaires** ». J'avais répondu que je regrettais qu'il ait dû attendre 4 ans et le dernier trimestre pour s'en rendre compte. La nourriture ne devait pas être si mauvaise.

En arrivant en septembre 1971 j'ai constaté que les élèves avaient comme boisson à table du sirop soit orange soit citron, outre le temps de préparation et le prix, cela n'était pas très indiqué du point de vue nutritionnel, mais il n'était peut-être pas judicieux pour moi de marquer mon arrivée par sa suppression, aussi j'ai attendu l'année suivante pour l'effectuer.

Grâce à la gentillesse de la Principale de l'établissement, j'ai revisité le collège l'été dernier, 42 ans après mon départ, il était méconnaissable dans tous les domaines : logement, classes, administration, restauration enfin fonctionnelle... Bienfaits de la décentralisation et des travaux de rénovation des collèges par le Conseil départemental.

Le Lycée d'Athis-Mons

Après Pornic les hasards d'une promotion m'envoient à Athis-Mons dans la banlieue sud de Paris à 5 kilomètres des pistes d'Orly, avec à certaines périodes les nuisances sonores que l'on peut imaginer.

Athis-Mons était à l'époque, au début des années 1980, une banlieue agréable, sans problème particulier , si ce n'est les nuisances sonores : aéroport, nationale 7.

Le lycée Marcel Pagnol aurait pu s'appeler Camille Flammarion, l'observatoire se trouvant à moins de 500 mètres du lycée , mais on lui préféra, je ne sais pour quelle raison le nom du réalisateur provençal.

Le service de restauration était bien équipé, un service traditionnel à table bien conçu. L'origine des élèves était fort différente de celle de Pornic; il fallait en tenir compte pour les menus et le service, ce qui n'était pas évident.

La solution adoptée par l'établissement donnait satisfaction à tous, mais serait inapplicable de nos jours. Les $\frac{1}{2}$ pensionnaires se regroupaient par table selon leurs contraintes alimentaires, ce qui favorisait évidemment le service. Je n'ai jamais su qui était à l'initiative de cette solution : administration , fédérations de parents d'élèves ?

Le lycée Jean Perrin de Rezé

Souhaitant revenir dans ma région d'adoption la Loire-Atlantique, j'obtiens en 1986 ma mutation pour le lycée Jean Perrin de Rezé, établissement avec internat gardant un très bon souvenir d'Athis-Mons .

Le lycée Jean Perrin souffre d'une mauvaise réputation venant des événements de 68, car situé près de Bouguenais où débutèrent les grèves. Mauvaise réputation injustifiée car les résultats au baccalauréat du lycée n'ont rien à envier à ceux des lycées nantais.

Le lycée construit dans les années soixante avait mal vieilli dans tous les domaines, essentiellement l'internat mais aussi la restauration, les logements.

Je me souviens que le jour de la pré-rentree les parents accompagnaient leur enfant interne, j'avais honte des dortoirs lugubres et inconfortables que nous leur offrions.

A la suite de manifestations fin 1990 de parents d'élèves et syndicats enseignants la région qui n'envisageait d'abord qu'une rénovation partielle de l'établissement décida la programmation d'une rénovation lourde de tout l'établissement : l'internat, puis les ateliers, la restauration, les logements, l'externat et enfin l'administration. Le résultat sera une réussite.

La restauration était de type traditionnel avec des locaux tristes, désuets et à bout de souffle bien que relativement récents, ne correspondant plus à l'époque.

Quelques souvenirs :

- Ce qui m'avait frappé dès le 1er jour était que les élèves ne disposaient que d'une assiette pour tout le repas, au moment du dessert ils retournaient simplement l'assiette : économie de vaisselle et gain de temps pour le service ? J'ai immédiatement commandé un millier d'assiettes à dessert, cela ne fit le bonheur que des élèves .

- Mon prédécesseur qui partait en retraite et connaissait très bien l'établissement l'ayant ouvert au début des années soixante m'avait bien expliqué ce lycée complexe avec deux proviseurs (lycée polyvalent et lycée professionnel, 3 chefs de travaux), ses habitudes et m'avait donné un conseil bien particulier et précis : « ne mettez pas trop souvent des épinards au menu des internes, un soir j'ai retrouvé tous les plats d'épinards renversés devant la porte de mon appartement. » J'ai suivi scrupuleusement ce conseil pendant mes 7 ans de présence.

Le matériel était fatigué mais ce qui m'avait frappé ici comme plus tard à Clemenceau c'est la qualité de l'inox de la cuisine, 2 fois plus épais que maintenant.

- Autre particularité de l'établissement, nous disposions de 2 cuves à vin rutilantes en inox (elles n'avaient jamais servi), alors que l'alcool est bien sûr interdit dans les établissements scolaires. Elles firent le bonheur d'un vigneron local à qui je les ai vendues.

Au printemps 93 débutèrent les travaux de restauration avec la transformation du service de restauration en self. Il fallait 5 mois de travaux, mais continuer à nourrir les élèves demi-pensionnaires et internes.

La solution trouvée fût à partir des vacances de printemps de fermer la restauration le midi et de ne conserver le soir qu'un service dans des conditions limites pour les internes. Le collège voisin de la Petite Lande assurant l'accueil le midi avec l'aide des personnels du lycée.

Le collège Petite Lande ne pouvait bien sûr absorber l'ensemble de nos élèves, aussi avons nous demandé aux familles, **dans la mesure du possible**, de retirer leur enfants de la demi-pension, proposition très bien reçue par les parents, mais qui n'empêcha pas une fédération de parents d'élèves, par l'intermédiaire de sa présidente, de crier au scandale et d'inciter, s'étant procuré mon numéro de ligne directe, les familles à m'appeler pour manifester leur mécontentement. (J'ai fait immédiatement modifier ce numéro).

Le résultat fût la mise à disposition des usagers à la rentrée 93 d'un outil moderne, fonctionnel, aux normes, dans lequel les élèves avaient enfin un choix dans les menus. Le jeu en valait bien la chandelle.

J'avais suivi les travaux de réalisation de ce self, mais je n'en vis jamais le fonctionnement étant muté à la rentrée 93 au lycée Clemenceau où je retrouvais un service de restauration pire que celui de Jean Perrin, mais quelle chance d'être au lycée Clemenceau.

Le Lycée Clemenceau



Le service de restauration avait l'âge vénérable du lycée qui l'hébergeait. La cuisine située dans la rotonde de l'actuelle salle des professeurs était mal conçue, beaucoup trop exiguë, la circulation y était difficile, le matériel qui avait dû être de bonne qualité (inox) était vieillissant, les chambres froides, congélateurs, lave vaisselle étaient insuffisants. Les approvisionnements se faisaient par le sous sol et un monte-charges vétuste.



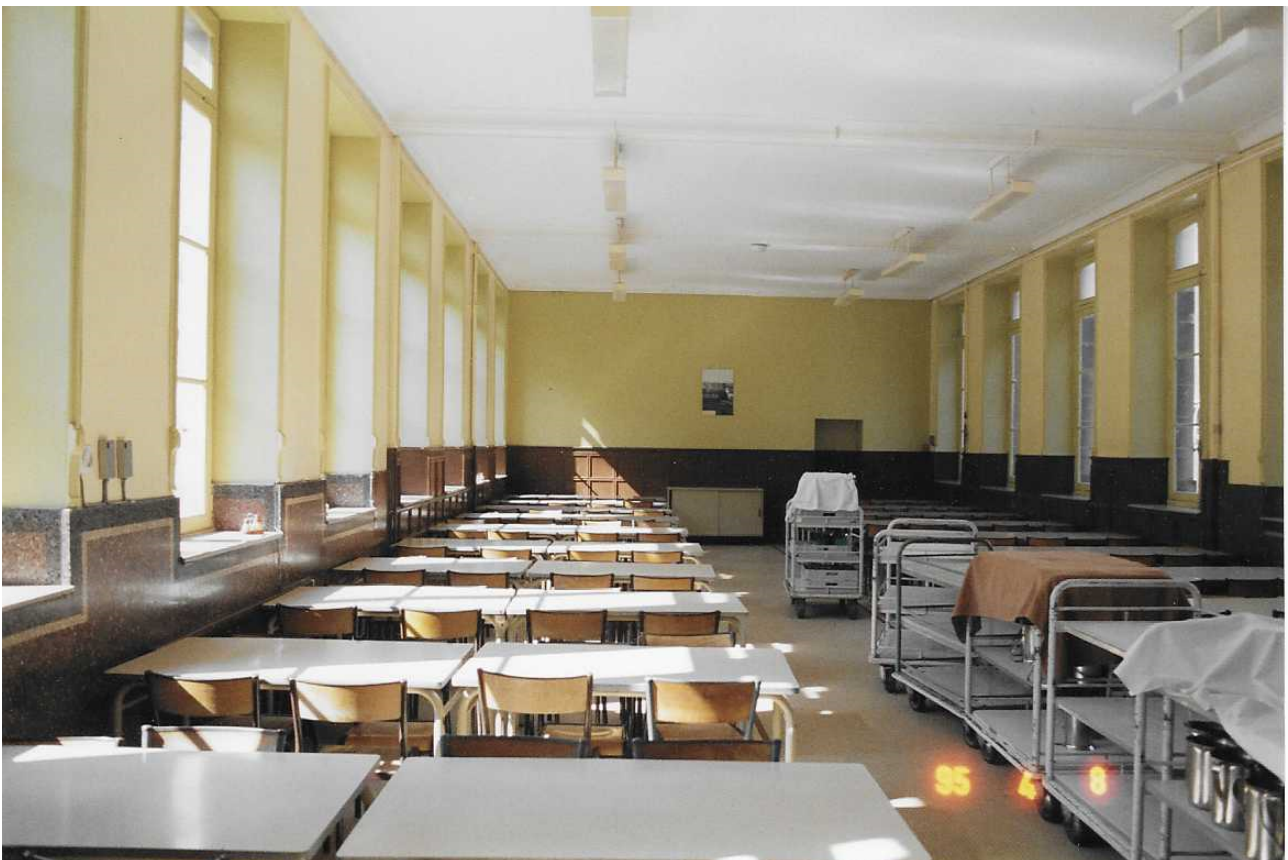
Avant : Cuisine / Après : Salle des professeurs (Photo Pascale Duperat)

Mais le plus grand handicap était surtout l'inadaptation des locaux, le grand réfectoire (devenu salle des devoirs I110) était situé immédiatement à côté des cuisines, mais les autres étaient répartis le long du couloir de l'actuel bâtiment I.

Le comble était la « salle à manger » des personnels à l'angle du grand couloir et du bâtiment I. Dans ces conditions les plats arrivaient rarement chauds sur les tables. Chaque année les services vétérinaires se désolaient de cette situation et s'interrogeaient sur l'avenir de ce service de restauration.

Deux petites anecdotes :

- A midi dans le couloir du bâtiment I et ses 3 réfectoires, se croisaient externes, $\frac{1}{2}$ pensionnaires et internes, un contrôle de la qualité des élèves était pratiquement impossible, aussi il se murmurait que certains élèves du lycée voisin Livet venaient déjeuner à Clemenceau le jour des frites; il aurait peut-être fallu ne pas afficher le menu ! Je ne sais si parfois nos élèves allaient eux déjeuner à Livet.
- Après la création du self en 1995, le grand réfectoire devint , dans le cadre de la rénovation lourde, la salle de devoirs I110, les sous-bassements du réfectoire étaient recouverts, comme on le voit sur la photo, de plaques de marbre marron qui devaient être conservées. Quelle ne fut pas notre surprise un jour de constater qu'elles avaient disparu, cela donna lieu à un litige Région Entreprise qui finalement accepta en compensation de payer la motorisation de nombreux volets de salles de cours.



L'Ancien grand réfectoire devenu la Salle des devoirs I 110

Ne subsistent des anciens locaux que les lavabos du couloir du bâtiment I et son magnifique carrelage, nous souhaitons les conserver.



En 1994 arriva la bonne nouvelle, la région allait construire un self moderne ainsi qu'un CDI dans ce qui s'appelait encore la grande cour et deviendra à l'initiative du Comité de l'histoire la cour Jules Verne, profitant de la destruction en 1993 du dernier blockhaus dans cette même cour.

Le gros avantage par rapport à Jean Perrin était que la construction se faisait à côté et non à la place de l'existant, ainsi du jour au lendemain, en mai 95, nous pûmes passer des anciens aux nouveaux locaux.

Il faut signaler les excellentes conditions dans lesquelles s'est déroulée la construction. Le chef de cuisine et moi avons été associés en permanence aux réunions de chantier, ainsi certaines de nos suggestions ont été prises en compte.

Malgré cela des oublis peuvent subsister, ainsi nous n'avions pas prévu d'entrée particulière pour le personnel, ni qu'un grand nombre d'élèves dans le hall d'entrée provoquerait un goulet d'étranglement. Dès la première année une ouverture fut créée et un balisage matérialisé dans le hall.



L'emplacement des futurs Self et CDI cour Jules Verne



L'architecture du bâtiment tranche avec l'existant mais se fond bien avec le Jardin des plantes et ses magnolias

Quel bonheur de bénéficier enfin d'un outil de travail moderne et performant.

Grâce aux deux voiles tendues au plafond l'isolation phonique de la salle de restauration est remarquable. Il y a moins de bruit dans cette salle de plus de 400 places que dans un petit restaurant. Isolation phonique intérieure mais aussi extérieure, le bruit de la rue Stanislas Baudry est très atténué, en plus les élèves bénéficient d'une vue privilégiée sur le Jardin des plantes.

Le matériel est moderne, performant et enfin et surtout les usagers bénéficient d'un choix dans les plats . Ainsi tous les problèmes rencontrés dans les établissements précédents n'existent plus.

Autre élément remarquable le respect du matériel, les tables certes de très bonne qualité choisies en 1995 sont toujours là et n'ont subi aucune dégradation.

A propos des tables, comme quoi on ne connaît pas toujours la mentalité des élèves, nous avons fait le choix de tables de 2 , 4 ou 6 places et mêmes rondes pour rompre avec les anciennes tables de 8 traditionnelles. Quelle ne fut pas notre surprise de constater que les élèves de prépa dès le début de l'année alignaient toutes les tables pour former des longueurs de 16 ou 18 places.



On y mange mais on y joue aussi : Intermède en septembre 2003 par les élèves de MPSI-1

A l'occasion du renouvellement de la vaisselle se posa la question des assiettes, il était tentant d'y inscrire Lycée Clemenceau, nous avons hésité craignant que certains élèves, surtout internes de prépa en conservent une en souvenir. Finalement la crainte l'emporta, je le regrette.

Dans le même domaine le lycée possède un service en porcelaine en 150 exemplaires à l'effigie de Clemenceau. Il n'est utilisé que très rarement , surtout pour le banquet des Anciens élèves.

A un repas de Noël des internes , le chef cuisinier avait pris l'initiative de sortir ces assiettes, ma crainte d'en voir disparaître était grande , aussi je vérifiais attentivement que chaque plateau revenant sur le convoyeur du lave vaisselle en comportait bien une.

Le lycée disposait enfin d'un restaurant scolaire permettant de servir aux élèves chaque jour 1400 repas le midi et plus de 400 le soir.

Jean-Pierre Regnault

Sauf indication contraire les photos sont de J.-P. Regnault