



SÉBASTIEN LAVAUD

Le local et le bio,  
c'est son credo

©C.Reynaud



*Responsable de cuisine au lycée Gabriel Faure à Tournon-sur-Rhône en Ardèche, Sébastien Lavaud privilégie la saisonnalité au travers de produits locaux et biologiques, et s'implique dans une démarche de développement durable.*

Ce Drômois s'est formé au lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage pour obtenir le BEP et le Bac pro Cuisine, avant d'œuvrer en restauration traditionnelle et gastronomique. En 2010, Sébastien Lavaud intègre le collège du Diois comme chef de cuisine et s'investit dans l'initiative « Manger mieux, Manger bio ». Puis, au collège Marguerite Duras à Montélimar, il s'implique dans la démarche de certification Ecocert. Dès son arrivée en février 2016 au lycée Gabriel Faure, il continue de s'investir dans une démarche bio et locale, et avec l'équipe, il obtient en septembre 2016 le label Ecocert « En cuisine ». Le niveau 2 d'exigence est visé cette année, grâce à un groupement interne à l'établissement pour les approvisionnements bio de proximité, en place depuis janvier dernier. La fréquentation du restaurant scolaire a augmenté, avec aujourd'hui 750 repas servi le midi en moyenne et 160 le soir, contre 600 au déjeuner et 120 au dîner un an plus tôt.

### Un jardin aromatique

Ce professionnel consacre 80 % de son temps à la fabrication et favorise la polyvalence de l'équipe. « Les agents se sentent valorisés de transformer des produits locaux et biologiques, au rythme des saisons. Par ailleurs, il me tient à cœur d'encourager les lycéens à découvrir les produits et notamment à apprécier les légumes », souligne-t-il. « Pour ce faire,

*bien assaisonner les plats s'avère indispensable, que ce soit avec des herbes ou des épices. Nous disposons d'ailleurs de notre jardin aromatique avec 30 variétés d'herbes. »*

### Savoir écouter

Par ailleurs, Sébastien Lavaud aime transmettre son savoir-faire aux apprentis et stagiaires, et se former régulièrement (nouvelles méthodes de cuisson, cuisine alternative, patrimoine culinaire français...). En matière de management, il considère qu'il faut « savoir écouter et dialoguer, et laisser une marge de manœuvre à l'équipe afin qu'elle s'exprime sur le plan culinaire ». Enfin, la démarche en cours concerne le développement durable, avec entre autres, le tri sélectif pour les plateaux-repas, des cuissons basse température et un projet de self participatif.

■ Christel Reynaud

### Des animations thématiques

Sébastien Lavaud propose, avec son équipe, des animations au restaurant scolaire. Des professionnels interviennent sur diverses thématiques : cuisine alternative, fromages de la région Auvergne-Rhône-Alpes, épices biologiques...