



165 rue Garibaldi
69401 LYON CEDEX 03

Téléphone : 04 78 63 22 81

Courriel : association@ria-lyon.com
SIRET : 306 504 713 000 18

CHARCUTIER



TRAITEUR

JULIEN DENJEAN

Meilleur Ouvrier de France

15. Rue de Chambéry 73 100 Aix les Bains



Monsieur Denjean, bonjour, vous êtes M.O.F charcuterie traiteur 2015, vous êtes installé sur Aix les bains et vous côtoyez, intervenez pour de grands événements au sein de votre profession en France et à L'international.

Vous avez récemment accompagné le RIL lors d'une formation.

A ce titre, nous souhaitons vous poser quelques questions sur la restauration collective et le ril.

1. Connaissez-vous le monde de la restauration collective avant de venir au RIL ?

« Avant de venir au RIL, je connaissais très peu la restauration collective. Je me faisais une idée de ce que ça pouvait être seulement grâce à mes expériences en tant que client. »

2. Quelle est votre opinion de la restauration collective d'hier et d'aujourd'hui ?

« Je pense que la restauration collective a beaucoup évolué ces dernières années.

Nous la sollicitons de plus en plus, cela est devenu très courant d'avoir accès à un restaurant collectif lorsque l'on est employé de grande structure.

Les clients sont de plus en plus exigeants sur la qualité des produits, ils souhaitent manger tous les jours comme à la maison : des produits frais, faits sur place par des cuisiniers qualifiés.

Ces attentes obligent la restauration collective à se remettre en question et de ce fait, à oublier les techniques dites faciles et rapides comme le surgelé, les plats pré-élaborés ... ce qui se faisait de façon presque obligatoire jusqu'à l'arrivée de cette nouvelle Restauration Collective. »

3. Lorsque Monsieur Muscat vous a contacté comment avez-vous perçu qu'un restaurant de collectivité vous sollicite ?

« Lorsque Monsieur Muscat m'a contacté, j'ai dans un premier temps été surpris. Mais après en avoir discuté avec lui et après avoir compris ce qu'est le RIL, je me suis immédiatement rendu disponible pour répondre à leurs questions et leur transmettre mon savoir-faire. »

4. Que pensez-vous de la démarche du RIL et de ses engagements Mon restau responsable ? (Démarches RSE - Formations - fait maison - produits frais, locaux, BIO...)

« C'est justement les démarches du RIL et ses engagements qui font que le RIL est un exemple pour tous les restaurants de collectivité. C'est énormément de travail pour M. Muscat et son équipe. Ils ne se contentent pas de faire ce que font la plupart des établissements. La cuisine faite maison, à base de produits frais et locaux est un grand challenge pour un aussi grand nombre de repas à servir par jour. Cela demande une grande maîtrise des commandes, des emplois du temps et d'organisation, tout en respectant les nombreuses contraintes liées à la cuisine de collectivité. Ils ne restent pas sur leurs acquis et se forment à de nouvelles techniques pour faire du maison, c'est encore là une très belle démarche. »

5. Comment ressentez-vous vos interventions, vos échanges avec l'équipe lorsque vous venez au RIL?

« C'est avant tout des moments d'échange et de partage. Les expériences de chacun enrichissent le savoir des autres. Avant d'adapter une recette pour la restauration de collectivité, il faut que l'équipe du RIL m'enseigne dans un premier temps le fonctionnement des cuisines de collectivité. Les « stagiaires » sont des personnes qualifiées qui connaissent leur métier. L'un d'eux est même diplômé en Charcuterie. Ils ont envie d'apprendre davantage, ils sont à l'écoute, c'est un réel plaisir de venir au RIL. »

6. Avez-vous découvert ou appris des choses liées à la restauration collective.

« C'est évident, aujourd'hui je sais que avant ma première visite au RIL, je peux dire que je ne connaissais pas la restauration de collectivité. »

7. Quels seraient vos conseils de M.O.F, pour la restauration collective qui se réinvente, afin qu'elle trouve sa place dans le monde de la cuisine Française et qu'elle soit à juste titre reconnue ?

« Ce n'est pas forcément un conseil mais plutôt une conduite à tenir. Si vous voulez trouver une place dans le monde de la cuisine française, il faut tout faire pour respecter ce qui a fait la réputation de la gastronomie française. Les produits frais, français, de préférence locaux et de saison sont les matières premières à privilégier. Il n'y a pas de secret, le fait maison est beaucoup mieux que le pré-élaboré industriel, c'est même incomparable ! Et ça se sent ! L'avenir de la restauration collective commence maintenant avec comme exemple le RIL.

8. Si vous aviez une question sur la restauration collective, qu'elle serait-elle ?

« Je n'ai pas qu'une mais plusieurs questions concernant la restauration collective. Je n'ai pas encore passé assez de temps au RIL pour apprendre tout ce que j'ai à apprendre sur ce type de restauration.

Nous vous remercions pour le temps que vous nous avez consacré, ainsi qu'à votre participation pour l'évolution de la prestation proposée au RIL.

« Je suis très heureux de participer à l'évolution de la prestation proposée au RIL. J'espère y voir régulièrement les produits que je vous propose en formation. »

Cordialement,

Le RIL.

Julien Denjean