

# Bouillonnement d'idées sous la toque du chef Vincent Condis

**COLLÈGE PIERRE-SUC.** Le cuisinier privilégie les produits de saison pour régaler les papilles des collégiens et des enseignants.

En quelques mois, Vincent Condis a déjà imposé sa marque. Traiteur de métier et de formation, le nouveau chef du collège Pierre-Suc Vincent Condis exploitait un restaurant à Lombers avant de se diriger vers la cuisine collective. « C'est un traiteur qui a beaucoup d'idées et qui a l'énergie nécessaire pour les mettre en pratique », notent ceux qui travaillent avec lui. Avec son équipe de cinq personnes, ce Périgourdin doit mitonner des aliments frais et goûteux pour le déjeuner quotidien d'environ 600 élèves et 25 enseignants. « Nous sommes là dès 5 h 30 », explique Vincent Condis, qui recevait l'autre jour un aréopage d'élus locaux, dont le député Terlier. « Et la préparation des légumes frais peut alors commencer, elle prend du temps. Éplucher les légumes et trier les salades qui arrivent de Cadalen, c'est du



*Vincent Condis a opté pour la variété et la découverte des goûts.*

travail mais c'est tellement meilleur ! Nous travaillons 40 % de produits locaux et nous veillons au gaspillage. » Adeptes de la variété et de la découverte des goûts, le chef avait préparé ce jour-là un risotto au butternut en

accompagnement d'un porc au caramel, un velouté de carottes aux épices et pour dessert des mangues fraîches rôties et à l'orange. Parfois, l'équipe de la cuisine opte pour un menu tarnais, par exemple avec la croustade

aux pommes à cette période de l'année, car Vincent Condis veille à utiliser quotidiennement des produits de saison pour qu'ils soient plus goûteux.

■ CLAUDINE PEYRE