

## GUILLAUME DELSAUX

# Le cantinier qui fait le buzz

Il fait partie de ces agents qui ont à cœur de valoriser leur quotidien. De la défense du produit frais à la lutte antigaspi, le cantinier Guillaume Delsaux se distingue sur les réseaux... Et donne un coup de jeune à l'image de la restauration scolaire.

**U**n peu avant l'été, Ludovic, l'éboueur influenceur, tenait conférence de presse, tandis que Guillaume Delsaux, cantinier dans la cité scolaire Genevoix - Signoret - de Vinci (Bressuire, Deux-Sèvres), postait ses dernières vidéos de l'année. «Avec Ludovic, on se connaît bien. Je suis ce qu'il fait, il regarde ce que je produis. Je suis même allé à son one man show à Paris», souligne le cuisinier. Le monde en ligne est un tout petit univers pour ces agents-influenceurs qui propulsent des métiers territoriaux sur le devant de la scène numérique. A 44 ans, et fort de ses 1,2 million d'abonnés, Guillaume Delsaux est ainsi devenu la coqueluche antigaspillage alimentaire des réseaux sociaux.

### VIVE LE FOIE DE VEAU !

En quatre ans, l'agent a posté des centaines de vidéos sur le quotidien de cette cantine qui nourrit chaque jour 1000 lycéens. Ce mercredi après-midi, il nous reçoit chez lui. C'est sa journée off. Il a négocié auprès de sa direction de passer à 80% pour alléger sa charge de travail... Et surtout, avoir du temps pour répondre aux sollicitations des médias! Une double activité que ne voient pas d'un bon œil certains de ses collègues, dont son responsable direct. Mais qu'importe.

Dès la première vidéo, le cuisinier a prévenu la direction de

l'établissement afin d'avoir l'autorisation d'en produire d'autres. Et c'est passé. «Je trouve cela plutôt bénéfique. Les élèves voient ce qu'on fait vraiment à la cantine. Cela montre que nous travaillons le produit et ça casse l'image de la restauration classique», valide le proviseur, Vincent Carlier. Dont les propres enfants, bien que résidant dans le Pays basque, connaissaient avant lui l'activité du cantinier.

Car les jeunes de son lycée ne sont pas les seuls à suivre Guillaume Delsaux. La première fois que le cuistot s'est risqué sur la Toile remonte à décembre 2020. A l'époque, il a un compte, baptisé Guyfou, «surtout pour faire marrer les potes» s'amuse-t-il. Et sans doute, aussi, les 100 000 abonnés qu'il recense déjà. Mais c'est une vidéo de foie de veau poêlé, que les gamins confondent avec du steak, qui fait véritablement décoller son compte. Les internautes en redemandent, les médias en ligne s'en

**«J'adore le contact avec les jeunes. Il y en a certains avec lesquels on sympathise, et il se noue alors une relation privilégiée.»**

mêlent, la célébrité suit. La chaîne Guillaume le cantinier est née.

Pourtant, il n'est pas un pur produit de la territoriale. Natif de Saint-Quentin, en Picardie, il passe sa jeunesse à Nantes, où sa mère est assistante maternelle et le garde à la maison. Il ne fréquente

même pas la cantine! Mais dans sa famille, on a le goût des produits frais et des légumes, notamment ceux cultivés dans le potager ouvrier du grand-père paternel. Le papa, lui, est fonctionnaire et employé par le département.

A ses débuts, Guillaume Delsaux prend le chemin de la restauration traditionnelle. D'abord, le restaurant d'un hôtel quatre étoiles en Angleterre, dans le village de Broadway (comté de Worcestershire), ça ne s'invente pas. A-t-il déjà un attrait pour les paillettes? «J'y ai surtout appris le fond de veau, les petits-déjeuners à l'anglaise et à savoir faire des œufs comme personne», tempère-t-il.

Suivent sept années dans une auberge de la campagne française, avant de découvrir le monde de la restauration scolaire lors d'un remplacement à Bressuire. Le jeune papa veut alors davantage profiter de ses enfants. Le lycée a bonne réputation et 80% des produits sont frais. Seuls le fond de tomate et la mayonnaise sont industriels. «Là, j'ai vraiment appris à cuisiner en très grand. Je

n'avais jamais confectionné une pâte à pizza pour mille personnes», rapporte-il.

De l'organisation du travail à la conception des menus, il apprend à adapter des recettes traditionnelles, et se prend au jeu. Parce qu'il adore la Bretagne, il cuisine un



kouign-amann géant. Puis, c'est au tour de sa raclette XXL de déclencher un nouveau buzz. Mais qui dit recette gargantuesque, dit aussi énorme gâchis.

### COACHING ANTIGASPI

Alors, non content de montrer au monde que la cantine peut être qualitative, Guillaume Delsaux tente de sensibiliser au gaspillage. En témoignent ces vidéos où il propose aux élèves de choisir entre trois tailles d'assiette, S, M ou L. «En amont, on peut anticiper le gâchis. On peut ainsi produire en moindre quantité les jours de légumes et davantage les jours où on sert des pâtes», avance-t-il. Le cuisinier a également recours à la fameuse cellule de refroidissement, qui permet de stocker les plats et de les resservir quelques jours plus tard. En cours de semaine, il n'hésite pas à reproposer le même

menu. Parfois, il met aussi ses collègues ou les élèves à contribution. Quand Giboule passe une tête, Lucas vient lui donner la réplique. Tous deux élèves de terminale, âgés de 18 ans, ils ont donné leur accord. «J'adore le contact avec les jeunes. Il y en a certains avec lesquels on sympathise. Et il se noue alors une relation privilégiée», confie le cuistot.

Progressivement, il sort aussi de sa propre cuisine pour embarquer ses followers dans celles d'autres collectivités. De Mauges communauté (Maine-et-Loire) à la cuisine centrale éphémère de Cahors (Lot), Guillaume Delsaux donne à voir les coulisses de la restauration scolaire. Il dispense aussi des activités de coaching antigaspi. Une manière d'humaniser cette fonction territoriale, méconnue ou peu valorisée, auprès du grand public comme des parents d'élèves. ●

Julie Krassovsky

### Depuis 2014

Cuisinier à la cité scolaire Genevoix - Signoret - de Vinci à Bressuire (20 000 hab., Deux-Sèvres).

### 2006

Chef cuisinier au restaurant Bois Joly, à Crozet (Deux-Sèvres).

### 2000

Elève au lycée hôtelier Nicolas-Appert à Orvault (Loire-Atlantique).