

# S'adapter, le maître-mot en cuisine!

**Aurore Paquier a interviewé Florim Krasniqi, cuisinier au Centre de Vie Infantile de Valency.**

*Depuis combien de temps es-tu cuisinier à Valency?*

J'ai commencé en mars 2004. Avant, j'étais aide de cuisine à Monttelly pendant 7 ans. J'ai pu avoir mon CFC et ensuite je suis devenu responsable à Valency.



© Aurore Paquier

*Qu'est-ce qui te plaît dans ce travail?*

Il y a beaucoup de choses : la variété des plats, les couleurs de la cuisine. Il faut être un artiste pour être un bon cuisinier. Voir, imaginer, j'ai toujours aimé ça et particulièrement faire du pain, la boulangerie. Il y a 30 ans, j'étais pizzaiolo.

*Et qu'est-ce qui te plaît spécifiquement à Valency?*

Contrairement à d'autres endroits, la cuisine ici est ouverte. On voit passer les parents, les enfants viennent regarder ce que je fais, me posent des questions. C'est quelque chose que beaucoup de cuisiniers n'aiment pas ; ils préfèrent être en retrait. Moi, cela m'a toujours plu. Je trouve la cuisine bien placée.

*Tu collabores avec les équipes éducatives, lors des projets spécifiques,*

*ou selon les demandes des enfants. Quelle marge de manœuvre as-tu?*

En étant bien organisé, en préparant le jour d'avant, ça ne me pose pas de problèmes. Maintenant, nous sommes un peu plus limités dans ce que nous pouvons faire : nous n'avons plus

sans lactose, certains fruits, certaines épices, ou crustacés, régimes sans porc ou sans viande.

Ce qui est complexe, ce sont les plats pour les bébés, car ils sont à différents niveaux d'introduction alimentaire, peuvent manger certains légumes et pas d'autres, mixés, lisses, en morceaux, ou en bâtonnets pour une bonne prise en main. La communication avec les éducatrices est donc importante, c'est toute une organisation.

*Que prépares-tu « maison » ?*

Je fais de temps en temps de la confiture. Les légumes sont commandés bruts et c'est moi qui les coupe. J'achète le poisson frais et je le prépare, en sauce ou en panure maison. Je fais différents pains : tresses, cuchaules, pain tessinois et au lard, les cakes pour les goûters ou les anniversaires, les muffins, tiramisus, crumbles. On essaie au maximum de faire maison et de ne pas acheter de l'industriel, car c'est moins bon pour la santé, il y a des produits chimiques et c'est plus cher.

*Tu ajoutes les légumes que l'on te rapporte du jardin potager de Valency?*

Oui, j'essaie de les donner au groupe qui a cueilli les légumes, afin que les enfants qui étaient présents puissent goûter ce qu'ils ont ramassé, car souvent il y en a peu.

*Tu proposes également aux équipes que les enfants puissent couper les légumes du jour.*

Oui. Cela fait un moment qu'on ne l'a pas fait, mais j'y pense. Un jour, on va reprendre. Même si les morceaux sont irréguliers, ça fait plaisir aux enfants de manger ce qu'ils ont pelé et coupé.

*Merci Florim pour tes réponses !*

d'apprenti, car j'envisage la retraite dans deux ans. Je suis donc seul et Arlinda, notre aide de cuisine, a beaucoup à faire. Je ne peux pas tout lui demander. Donc par exemple, lorsqu'un enfant souhaite des crêpes, je ne peux pas en faire deux cents pour toute la garderie. Alors j'essaie d'en proposer un jour où il y a moins d'enfants, ou pour un seul secteur. Je trouve dommage de ne pas pouvoir faire plaisir aux enfants.

Pour les fêtes, on a toujours collaboré. On me dit le thème, on me fait des propositions, des idées de menu. J'en propose également. On a souvent pu faire les spécialités imaginées.

*Il y a de plus en plus de régimes différents, d'allergies à prendre en compte. A quel point cela complexifie-t-il ton travail?*

C'est assez compliqué : sans gluten,