

Agglomération d'Épinal

SANCHEY

## Claude Poinso, chef cuisinier attiré du mardi



*Le mardi matin, Claude Poinso prépare le repas de midi pour les bénévoles du comité des fêtes.*

Chaque mardi, les bénévoles du fort se retrouvent pour une journée de travail. Et c'est bien connu : pour être efficace, il faut bien manger. Cette mission culinaire est revenue, un peu à l'insu de son plein gré, à Claude Poinso.

Pour comprendre comment il en est arrivé là, il faut revenir sur ce poste-clé. Il y a des lustres, la préparation du repas incombait, à tour de rôle, aux épouses des bénévoles, qui réalisaient le menu de A à Z. Puis, le comité des fêtes a découvert parmi ses membres de véritables cuisiniers, ce qui a considérablement simplifié l'organisation. Comme Claude Poinso était l'assistant de son prédécesseur, la transition s'est faite naturellement : le poste lui est revenu de plein droit, unanimement et sans discussion.

Depuis 2019, il nourrit ainsi les troupes. « La cuisine doit être bonne, puisqu'ils sont toujours aussi nombreux à prendre place autour de la table », confie-t-il, tout sourire. Et si les agapes ont lieu le mardi midi, la préparation, elle, commence dès le lundi. Ce jour-là, Claude inspecte d'abord son congélateur, puis part faire ses courses. « Je cherche les bonnes affaires, les promotions, afin de dépenser le moins possible pour faire un repas copieux. » Au menu : une

entrée, de la viande et des légumes, tandis que le dessert est apporté par les convives, chacun leur tour. « La pâtisserie, ce n'est pas mon fort », admet-il.

Le mardi matin, l'animation bat déjà son plein. La journée débute avec l'arrivée des « ouvriers » et un café servi par Claude, avant que celui-ci ne se plonge dans les casseroles. « Aujourd'hui, dit-il, j'avais prévu des lasagnes, mais l'épouse d'un des bénévoles m'a donné du sanglier, car on fêtait l'anniversaire de son époux. » Il a donc fallu faire mijoter ce cochon sauvage, avant de préparer des salades en entrée et de cuire des pâtes.

Lorsque midi sonne, les ouvriers, qui ont une horloge dans le ventre, cessent tout travail et viennent mettre les pieds sous la table, dressée à l'extérieur. Avec son éternel sourire, Claude rappelle : « C'est moi qui fais le service, aidé par un ou deux membres, dont Gilles, le spécialiste de la vaisselle. » Le repas commence alors dans un silence gourmand, chacun savourant cette cuisine traditionnelle, qui invite à une courte sieste réparatrice.

L'après-midi, il reste à débarrasser, lancer le lave-vaisselle, laver les gros ustensiles et nettoyer la cuisine. Vient enfin le moment d'encaisser le prix du repas : 2 € par personne. Une broutille... Et ce chef ne mériterait-il pas, à sa façon, une étoile ?