

**Amicale des Anciens
Elèves des Lycées
Clemenceau et Jules Verne
de Nantes**



Nourritures intellectuelles et terrestres : manger au lycée

Pour suivre utilement les cours de l'après-midi, il est nécessaire de reconstituer sa force de travail ! Depuis la fin de la deuxième guerre mondiale, il n'était plus possible de déjeuner au lycée Jules Verne.

Auparavant, dans des conditions que nous ignorons, des repas étaient préparés et servis. Dans l'actuel atelier de l'agent de maintenance, au sous-sol, on peut encore voir un four de cuisson (photo ci-dessous) et un monte-charge. Juste au-dessus, dans l'actuelle salle A05, les élèves déjeunaient. Le carrelage particulier et l'emplacement du monte-plat en attestent.

C'est à la fin des années 1980 que la nécessité d'un restaurant scolaire dans l'enceinte du lycée s'est faite jour. Cette revendication a été argumentée et portée par la direction du lycée, les délégués des élèves et les fédérations de parents.

En mai 1990, une convention est signée entre le député-maire de Nantes, Jean-Marc Ayrault, le président du Conseil général, Charles-Henri de Cossé-Brissac, et le président du Conseil régional, Olivier Guichard. Par ce texte, est officialisé l'accord des parties pour la réalisation et le financement de la « restructuration et remise aux normes pédagogiques et techniques de la cité scolaire Jules Verne. »

Cette formulation vague se précisait de la manière suivante :

- Porter la capacité théorique du lycée à 840, celle du collège à 350, soit un total de 1190 élèves.
- Créer un restaurant scolaire d'une capacité d'accueil de 750 demi-pensionnaires.
- Créer un lieu de stationnement pour 28 voitures et un autre pour les vélos.

Nous reviendrons dans une chronique ultérieure sur le déroulement et la conduite de ce chantier très difficile, terminé en 1994.

Le maître d'ouvrage (CG 44) avait fait le choix d'une restauration en liaison froide. Autrement dit, les repas seraient fabriqués à l'extérieur, livrés et réchauffés au lycée. Devant le coût-repas très élevé pour les familles, l'intendante Andréa Renaudet et le chef de cuisine Jean-Paul Provost (dit Popaul) ont relevé le défi.



A force d'obstination, ils ont obtenu quelques équipements complémentaires. Malgré l'exiguïté des lieux, les repas ont été imaginés et conçus sur place. Le budget des familles et la qualité gustative et diététique des repas y ont largement gagné.

Pour prendre contact avec l'amicale des anciens élèves :
Le site : levieuxbahut.com et l'adresse électronique : amicalegcjv@gmail.com