

Une friteuse met un arrêt brutal à la carrière du chef cuisinier du RIL

Incendie. Le chef cuisinier du restaurant inter-administratif de Lyon, Jean-François Collomb savourait l'idée de prendre sa retraite cette année. Il n'imaginait pas, à 58 ans, terminer sa carrière le 5 février en étant évacué de sa cuisine à la suite d'un feu de friteuse. Ce passionné qui durant 35 ans a cuisiné « comme à la maison » pour servir 1 300 repas/jour a du mal à réaliser ce qui lui arrive. Récit.

Depuis la mi-février, Jean-François Collomb sait qu'il ne remettra plus les pieds au Restaurant Inter administratif de Lyon de la cité administrative d'Etat. A 58 ans, le chef cuisinier

Le RIL fait 1 200 à 1 300 couverts chaque jour

s'apprêtait à rendre son tablier dans l'année pour entamer une retraite bien méritée. Et surtout, il savourait déjà l'idée de faire une belle fête avec tous ses collègues, ses amis et les centaines de fonctionnaires pour qui il cuisinait tous les midis depuis 35 ans. C'était sans compter sur une maudite friteuse qui, le 5 février, lui a joué un vilain tour.

« On mangeait avant le servi-

ce de 11 h 30, quand un jeune de l'équipe nous a fait remarquer que ça fumait du côté de la friteuse. Le feu n'était pas catastrophique, mais on a vu les flammes partir dans les conduits d'aspiration de la hotte » raconte le futur retraité. « Comme les agents de sécurité n'arrivaient pas à en venir à bout, nous avons été rapidement évacués » se souvient Jean-François Collomb qui, à ce moment-là, n'a pas encore pris la mesure de ce qui vient de se produire.

La suite, il la raconte : « Le lendemain, accompagnés par le service de sécurité, nous avons été autorisés à retourner au RIL, pour jeter la marchandise, laver la vaisselle. Tout était noir. Il y avait de la suie jusque dans les frigos, les fils électriques avaient fondu. » C'était le 6 février. Une semaine plus tard, il recevait une lettre officialisant

son départ à la retraite au 1^{er} avril. « Là, j'ai compris que je ne reviendrais plus au RIL, en tout cas comme salarié. Avant qu'il ne rouvre, il va se passer du temps. Surtout qu'il va y avoir une phase de désamiantage. Cela fait drôle de me dire que c'est fini. Je travaillais avec des gens depuis plus de 30 ans. On était une équipe soudée. Bien sûr, je suis content de partir à la retraite. Mais pas dans ce contexte-là. Vous êtes au boulot, vous êtes évacués à cause d'un incendie. Et c'est terminé. C'est brutal ! Frustrant ! Imaginez un peu, 35 ans que je travaille à la cité administrative. On sert 1 300 repas par jour. Je connais tout le monde ! Je retournerai faire un arrosage quand le restaurant sera à nouveau opérationnel. » D'ici là, lui qui a toujours aimé dans son métier de « pouvoir cuisiner comme à la



■ Entré comme simple cuisinier en janvier 1978, Jean-François Collomb s'est toujours occupé de la production : « On travaille beaucoup avec du frais. C'est une cuisine à grande échelle, mais faite comme à la maison. » Photo DR

maison », va mettre son talent et sa passion au service de sa famille. Sans oublier toutefois

d'ajuster les proportions. **Christine Morandi**

« On va se relever »

A l'entrée de la cité administrative d'Etat, au 165 rue Garibaldi à Lyon, une simple affichette informe les agents : « Le RIL est exceptionnellement fermé jusqu'à nouvel ordre ». Le feu de friteuse qui, il y a tout juste un mois, a ruiné l'espace grillade, est un coup dur, surtout pour les salariés. Depuis le 5 février, vingt-quatre personnes sont au chômage technique. « Dès le lendemain de l'incendie le conseil d'administration décidait de maintenir le niveau des salaires pendant deux mois. L'association abonde la différence, précise Philippe Muscat, recruté il y a deux ans comme directeur de l'association, pour relancer le restaurant. Hasard du calendrier, le 6 février dernier, il avait rendez-vous avec un architecte pour un projet de restructuration. Car l'association poursuivait son programme de rénovation des locaux engagé il y a environ quatre ans. Après la zone de production et la laverie, elle devait s'attaquer à la troisième phase : le self qui comprend la zone de grillade, où le feu a démarré. Le début des travaux était même programmé pour la rentrée. « L'objectif est bien évidemment de reprendre le travail et de fournir les repas au plus vite. Mais nous devons aussi poser le diagnostic pour prendre les bonnes décisions », poursuit Philippe Muscat en saluant l'esprit qui anime une

équipe soudée, mobilisée. « Ils sont au chômage technique, mais ils profitent de ce temps pour compléter leur formation, pour être encore plus performants. Et être prêts le jour J. » Mais pas de date. La réflexion aujourd'hui porte sur la possibilité de mettre en service plus tôt que prévu une salle de restauration provisoire. « On est à genoux, pas à terre. On va se relever » assure le très dynamique directeur en émettant un regret. Celui de voir partir par la petite porte Jean-François Collomb « un homme passionné, la mémoire de ce restaurant. » ■

CH.M

FORMATIONS PAR ALTERNANCE
De la 4^e au BTS

11 établissements, 60 formations, 150 métiers

- Une pédagogie de l'alternance
 - 50% du temps en milieu professionnel
 - Des secteurs économiques très diversifiés
 - Une insertion professionnelle accrue
 - 3 statuts au choix : scolaire, apprentissage, formation continue
- Des classes d'orientation
 - 4^e, 3^e, 2^e générale et technologique
 - Poursuivre une scolarité générale
 - Effectuer des stages en entreprise
 - Réfléchir à son orientation
- Des formations professionnelles
 - CAP, Bac Pro, BP, BTS... Tous domaines professionnels
- Des établissements à taille humaine
 - Nos établissements sont toujours des maisons qui proposent des projets éducatifs intégrant la possibilité d'internat

PORTES OUVERTES
SAMEDI 16 MARS 2013

POUR EN SAVOIR +
→ www.rhone.mfr.fr

FÉDÉRATION DÉPARTEMENTALE DES MFR DU RHÔNE
■ TEL : 04 78 19 60 60 ■ MAIL : fd.rhone@mfr.asso.fr

repar'stores
réparation et modernisation de volets roulants

Intervention dans les 48h !

- Réparation de volets roulants toutes marques
- Forfaits à partir de 75€
- Dépannage motorisation, installation
- Devis gratuit

M. Cédric BRECHON
Port : 06 07 14 08 30
cedric.brechon@reparstores.com

UN RÉSEAU NATIONAL