



En cuisine : quand les vendanges riment avec bonne table

Chez Pierre-André Dumas, les vendanges sont aussi synonymes de bons petits plats. Céline Dumas, la cuisinière, bichonne les vendangeurs, nourris et logés, qui n'hésitent pas à revenir les années suivantes. Et le contenu de leur assiette semble y être pour quelque chose.

*De notre correspondant local,
Georges CHABERT*

Chez Pierre-André Dumas, domaine d'une quinzaine d'hectares, producteur de beaujolais et villages, brouilly et côte ainsi que des blancs issus d'une majorité de vieilles vignes, la récolte, encore manuelle pour 12 hectares, est presque terminée. « La campagne pour les 26 saisonniers embauchés, dont 22 coupeurs a été plus courte que prévu », nous indique Céline Dumas, mobilisée en cuisine. Elle explique : « Chez nous, les salariés sont tous nourris et hébergés. Notre groupe comprenait pour moitié des "revenants" ainsi que des nouveaux recrutés auprès de Pôle emploi. Depuis 15 ans, le couple breton, Émile et Irène Lorique ainsi que mon mari assurent la formation et l'intégration des débutants. J'ai de mon côté la responsabilité des repas préparés sur place. » Levée tôt, à 4 h 30 et dernière couchée, pour un temps de travail supérieur à 8 heures, Céline, qui a préalablement préparé sa liste prépare jus de fruits, café, thé puis un casse-croûte avec charcuterie et

fromage pour une pause à la vigne. De 12 à 13 h 45, c'est un déjeuner chaud, complet et commun qui est servi au réfectoire. Le soir, les saisonniers arrêtent de travailler à 16 h 45, avant de prendre le dîner vers 19 heures.

Satisfaction unanime

Cette année, il n'y a pas eu besoin de soigner coupures, mal de dos, piqûres de guêpes. Il a en revanche fallu mettre en place des mesures barrières covid-19 avec petites tablées et désignation d'un chef de table pour les déplacements, appliquer les mesures de distanciation pour le service mais également applicables dans les dortoirs. Malgré des contraintes particulières, la satisfaction est unanime. Les jeunes en recherche d'emploi repartent ravis. Et les repas constituent de bons souvenirs ! « J'ai apprécié les tomates farcies, découvert de beaux paysages », explique Laura de Gannat Agathe du Mans, responsable sanitaire à table avoue qu'elle aurait aimé rester plus longtemps : « nourriture et accueil étaient excellents, et les

douches très propres. » Alex, du Finistère est « prêt à continuer et recommencer, les premières fatigues sont oubliées. Nous avons échangé de bonnes relations avec les plus âgés dans une super ambiance » Menus affichés : salade verte, poisson, haricots verts, fromage, fruits. Carottes râpées, tomates farcies maison, fromage, tarte abricot... Un vrai succès !



Céline Dumas, la maîtresse de maison n'a pas chômé. Photo Progrès /DR