

Évelyne Dartigue a pris sa retraite



Évelyne Dartigue a pris sa retraite

Jeudi, à la salle de restauration du collège du Lac de l'Uby, à l'issue du déjeuner, a eu lieu une cérémonie pour honorer et remercier la chef de cuisine, Évelyne Dartigue, qui ce jour-là, a pris sa retraite.

Tous les élèves et les professeurs l'ont acclamée, et lui ont offert des petits mots pour la remercier et ainsi lui laisser des souvenirs écrits.

Martine Layer, gestionnaire de l'établissement scolaire a retracé sa carrière en précisant :

« Sa vie professionnelle a commencé en 1974, quand Évelyne, après quatre ans sur les bancs du collège du Lac de l'Uby, décida d'arrêter ses études pour travailler sur la propriété de ses parents comme aide familiale et cela jusqu'à ses 18 ans. Alors, avec son permis en poche elle vint travailler à Cazaubon pour garder des enfants. Elle est partie ensuite à Mont de Marsan dans une famille où elle s'occupera encore des enfants, fera les repas et le ménage. »

Après avoir rappelé son mariage en 1981, Martine Layer a précisé que c'est au mois d'octobre 1981, qu'Évelyne est entrée au collège :

« Cela fait donc 37 ans que, tous les matins, elle ouvre le portail du collège, tout d'abord en travaillant au service général comme agent de service. Elle connaît donc chaque marche, tous les coins et les recoins, pour les avoir nettoyés et comme tous les agents polyvalents elle aide également en cuisine. Après le départ à la retraite du chef de cuisine en 2000, on lui propose d'assurer l'intérim quelque temps. Évelyne se découvre alors une passion pour ses nouvelles missions qui malheureusement lui seront enlevées en 2003 pour laisser la place à un agent avec plus d'ancienneté. L'opportunité se présente à nouveau en 2013 et depuis, Évelyne excelle dans sa cuisine et dans un travail qu'elle aime. Pour préparer ce discours, j'ai épluché le dossier administratif d'Évelyne et les qualificatifs qui reviennent dans ses évaluations depuis 37 ans sont toujours les mêmes : sérieuse, dévouée, efficace, compétente, disponible, aimable et j'en passe. Soucieuse d'un travail bien fait, elle ne manque pas, chaque jour, de faire son petit tour dans la salle de restauration pour voir si « les petits » ont bien mangé. »

En 18 ans derrière les fourneaux c'est un peu plus de 200 000 assiettes qu'elle a remplies, ce sont des centaines d'enfants qu'elle a vu passer dans le collège, plusieurs générations qui l'ont côtoyée et comme elle le dit : « Ils vont me manquer. » En plus d'avoir savouré sa bonne cuisine, adultes et enfants ont témoigné qu'ils avaient tout au long de ces années, apprécié sa gentillesse, sa disponibilité et son sourire.