

Granville

Cap sur l'excellence au restaurant d'application

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | mardi 17 octobre 2017

760 mots



Chaque midi de la semaine, les jeunes du lycée hôtelier Marland travaillent et apprennent les métiers de la restauration au restaurant d'application. Derrière les fourneaux ou en salle, ils ont de quoi faire, avec de nombreux clients, parmi lesquels des habitués de longue date.

Le restaurant d'application du lycée hôtelier Maurice-Marland vient de faire sa rentrée. Du lundi au vendredi, ses élèves mettent les petits plats dans les grands pour apprendre le métier.

Reportage

Les premiers clients arrivent, ponctuels. Jeudi, 12 h 15, une armée de jeunes en costumes et tailleurs se chargent de l'accueil... dans la langue de Shakespeare. « **Mais je ne comprends pas l'anglais** », répond un client, amusé. Qu'importe : en venant au restaurant d'application du lycée hôtelier Marland, rouvert depuis le début du mois, on se plie au jeu.

Le thème du jour ? La Grande-Bretagne. Un lycéen joue de la guitare à l'entrée de la salle décorée de vinyles de rock anglais. En cuisine, une des trois équipes prépare des mets correspondant au thème. « **On peut avoir une quarantaine de personnes en coulisse et une quinzaine en service** », détaille Yves Raffault, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques.

De la seconde au BTS

Alors que le service bat son plein, Matthieu et Jérémie, en première bac pro, détachés de leur brigade pour se concentrer sur les desserts, préparent des mirlitons pralinés, chocolat noir et fruits rouges. « **On change tout le temps de secteur** », notent-ils, bien lotis, ce midi, eux qui aimeraient « **se spécialiser en pâtisserie** ».

Du jeune seconde au plus expérimenté BTS, chaque élève est sur place dès le début de matinée. Le groupe peut être amené à servir entre 60 et 80 clients. Parmi lesquels, parfois, quelques camarades : « **On privilégie évidemment la clientèle extérieure, mais ça permet aussi aux élèves d'avoir une autre approche, tout en complétant le nombre de couverts** »,

précise Yves Raffault.

Derrière les fourneaux ou en salle, les professeurs ne sont jamais très loin, reprenant ici et là un élève servant du mauvais côté ou oubliant de demander la cuisson voulue. Mais les jeunes font tout : « **Ce sont même les élèves qui prennent les réservations, sourit Karine Langlais, professeur de service et commercialisation. Les clients ont un rôle pédagogique à jouer, une sorte de mission sociale. Certains leur disent quand ils ont oublié quelque chose, ou les aident. C'est souvent bienveillant. »**

« Un plaisir réciproque »

« **En venant, on les encourage, et eux nous encouragent aussi à revenir. C'est un plaisir réciproque !** » se réjouit Albert, fidèle client du restaurant d'application. « **J'y viens une fois par semaine depuis plus de trente ans** », souligne, pour sa part, Sylviane, attablée un peu plus loin, servie par Margot.

À 18 ans, la jeune femme fait ses premiers pas en tant que serveuse, après avoir passé son bac pro option cuisine l'année dernière. « **J'ai voulu poursuivre en option service. Pour avoir la polyvalence. Ça peut servir** », se projette-t-elle. « **On doit permettre aux élèves d'intégrer tout type de restauration. La rigueur et l'excellence, ce n'est pas que du gastronomique,** ajoute Yves Raffault. **On insiste ici sur le savoir-être. En fin de formation, ils auront toutes les bases et pourront continuer à apprendre. »**

Cerise sur le gâteau : après cette formation et cette expérience aux petits oignons, entrecoupées de passages en entreprise, les jeunes du lycée Marland seront certains d'avoir du travail, poursuit Yves Raffault : « **On est dans un secteur d'embauche totale. Si vous êtes un bon stagiaire ou un bon apprenti en entreprise, c'est quasiment un emploi à la clé. »**

Restaurant d'application, rue des Lycées, de 12 h 15 à 14 h en semaine, de 19 h 15 à 21 h le mardi soir. Menus de 12,50 € à 16 €. Formule bistrot à 8 €. Réservations : tél. 07 89 96 43 82. Renseignements : www.marland.etab.ac-caen.fr

Kevin VERGER.