

Caen

# Une journée au cœur du lycée hôtelier Rabelais

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | samedi 18 novembre 2017

1247 mots



*Michel Backhaus, professeur de pâtisserie, enseigne les secrets du nappage à ses élèves. - Crédit Ouest-France.*

L'établissement participe à Croq' gourmand, point d'orgue de Novembre gourmand. L'occasion de plonger au cœur du lycée, où 600 élèves se forment aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie.

## Reportage

**6 h 30, l'atelier boulangerie.** Sous le contrôle du professeur Valentin Levrard, douze élèves de terminale bac pro boulangerie-pâtisserie sont au four et au pétrin. Leur mission : fabriquer les baguettes et les viennoiseries qui vont alimenter le restaurant d'application du lycée, et le stand de vente à emporter. Mais aussi honorer les commandes des établissements extérieurs. Au total, 500 pains et 150 viennoiseries vont répandre dans les couloirs du lycée une odeur exquise.

**8 h 15, dans le laboratoire pâtisserie.** Michel Backhaus est entouré d'une petite grappe d'élèves qui ne le quittent pas des yeux. À quelques semaines de son départ à la retraite, ce professeur a la passion chevillée au corps, le geste sûr et le verbe juste. Au menu du jour : pâte à choux, crème aux œufs et crème brûlée. Titulaires d'un bac pro, ces jeunes suivent une année de mention complémentaire. « Ils vont beaucoup en entreprise, s'imprégner des réalités du terrain. Ainsi, ils seront fin prêts pour intégrer le marché du travail. »

**10 h, l'heure de la pause.** Les élèves se pressent devant la vitrine de vente à emporter. Un pain au chocolat tout chaud, à 0,30 €, ça va permettre de patienter jusqu'au repas de midi.

**11 h 10, dans la salle de restaurant.** C'est le grand jour pour Valériane, Noah, Lisa, Louis, Tom

et leurs camarades. Pour la première fois de leur vie, ces jeunes lycéens en seconde bac pro « commercialisation, service et sommellerie » vont accueillir des clients, pour de vrai. Leur professeur, Hubert Leroy, règle les derniers détails, en veillant à ne pas rajouter de stress au stress. Nappes, couverts, tenue vestimentaire ou connaissance du menu... tout est passé au crible.

**11 h 30, cuisine 5.** La brigade de « mise à niveau » va préparer le repas du soir, sous les ordres du chef Alain Deschamps. « **Ce sont des bacheliers issus de diverses filières qui ont choisi de se réorienter. Ils doivent rattraper trois années en une seule.** » Alors pas question de laisser passer la moindre erreur. « **Est-ce que je dois aller chercher les dorades, monsieur ?** » questionne un commis. La réponse n'est pas celle attendue. « **Pardon, à qui t'adresses-tu ?** ». « **Heu... est-ce que je dois aller chercher les dorades, chef ?** »

**12 h 30, le premier client se présente.** Tom gère l'accueil. « **Bienvenue dans notre établissement.** » Le sourire est sincère, mais la voix un peu nouée... Après quelques moments de flottement, les adolescents trouvent leurs marques. Ils sont heureux et fiers.

**12 h 55, dans l'une des trois cuisines du restaurant d'application.** « **Allô, la brigade ! J'annonce : table 2, deux côtes à dresser !** » La commande claque, dans la spacieuse cuisine habillée d'inox et de faïence claire. Aux fourneaux, les plus jeunes élèves de Rabelais. « **C'est la première fois qu'ils servent les clients du restaurant d'application** », glisse leur prof, Olivier Capillon, entre deux coups d'œil aux fours qui réchauffent les morceaux de veaux. Chaque ado arbore un tablier blanc au col ourlé de noir. Où son nom est brodé. Âge ? 14 à 16 ans. Forcément, les gestes ne sont pas toujours sûrs, ça bouillonne de questions comme un bain-marie.

**13 h 10, devant le passe-plat.** Luna, serveuse, revient en cuisine : « **Vous avez les compliments des clients sur la cuisson de la viande et des pommes dauphines.** » Paul esquisse un geste de victoire : « **Yes !** » De quoi rassurer le mince garçon à lunettes qui, penché sur la friteuse, bichonne ces croquettes de purée depuis la fin de matinée.

**13 h 25, à la « plonge » du restaurant.** Une nuée d'assiettes vient de se poser sur le plan de travail de Tom. « **Ouahhh, tout l'boulot que j'ai !** » Petit moment de stress pour l'élève de seconde. Son nœud de cravate reste pourtant impeccable tandis qu'il virevolte entre lave-vaisselle et placards, parmi les vapeurs de séchage.

**13 h 35, en cuisine.** « **Je ne veux pas vous affoler, mais on y va !** » Les fours ronronnent toujours, les dernières commandes chaudes sont préparées. Olivier, le prof, maintient la pression. Avec bienveillance. « **Ils s'en sortent plutôt bien, pour une première fois, c'est plutôt fluide** », apprécie le chef.

**14 h 35, salle des barmans.** Ne soyez pas surpris : ici, on sert de l'alcool aux élèves ! « **Ils sont tous majeurs** », précise, très sérieusement, Mary Boisgontier, enseignante en mention complémentaire barman. Dans la salle de cours, un vrai bar, avec comptoir, et une vitrine (sous clé) abritant une incroyable collection d'alcools, de la Pelforth blonde au rhum vieux de chez Clément. Ce jour-là, c'est dégustation, pardon, « **analyse sensorielle** » de différents champagnes. Avec fiche détaillée et crachoir sur les tables.

**15 h, à l'accueil.** La vente à emporter est ouverte au grand public. On s'y presse et même, parfois, on s'y bouscule pour s'offrir, au prix défiant toute concurrence de 1 € la barquette, les repas invendus du midi. « **Il y a tellement de demande qu'on est obligés de donner des tickets par ordre d'arrivée** », rigole Denis Bois, directeur technique de l'établissement. « **On aime bien le concept de la gastronomie à pas cher !** » sourient Martine, 67 ans, et Nicole, 63, ans.

**15 h 30, à la sommellerie.** Rabelais forme aussi des étudiants au métier de sommelier. Leur

salle de cours compte une douzaine de boîtes de dégustation. Et des cartons remplis de breuvages envoyés par les comités interprofessionnels de la France entière. « **L'Accolade** », « **L'Initiale** », « **Stéphane Carbone** »... Leur prof, Thierry Lelasseux, égrène les prestigieux restaurants (parfois étoilés) où se déroulent leurs stages. Preuve que l'établissement est reconnu jusque dans les sommets de la gastronomie.

Jean-Philippe GAUTIER

et Laurent NEVEU.

Plusieurs élèves cuisiniers du lycée Rabelais vont participer au week-end Croq'gourmand, samedi et dimanche, place Saint-Sauveur. « Nous mettons des élèves de quatre filières à la disposition des chefs », confirment Alain Deschamps et Stéphane Delahaye, les deux profs impliqués dans ce partenariat. « Ainsi, ils vont découvrir ce qu'est la street-food et se faire des contacts pour d'éventuels stages, jobs d'appoints ou extras... »