

# Lycée Marland. Trois chefs cuisiniers jugent les élèves

Vendredi 4 juin, 12 élèves de Bac Pro ont passé l'épreuve cuisine du bac, dans trois cuisines du Lycée Marland, sous les yeux de trois professionnels.

Dès 7 h 30, les 12 élèves ont passé l'épreuve écrite cuisine, pendant une heure et demie. À 9 h, ils se répartissent dans trois cuisines de l'établissement par groupe de quatre candidats. Chacun prépare un menu complet pour six personnes avec une entrée, un plat et un dessert, avec l'aide d'un commis élève en première année. Trois chefs les observent, puis goûtent les plats qu'ils notent au fur et à mesure. Emmanuel Marie est cuisinier depuis 1992. Il a fait ses premières armes en Suisse dans un restaurant étoilé Michelin puis a fait son service militaire à l'Élysée. Son expérience l'a conduit dans les cuisines d'ambassades, chez des grands chefs d'industries et maintenant à la préfecture de la Manche. En 2020, il a été intronisé à l'Académie culinaire de France, avec le parrainage de Bernard Vaussion, ancien chef à l'Élysée.

Sébastien Godefroy est un jeune entrepreneur de 37 ans, originaire de Chassegney près de Juvigny-le-Tertre. « **J'ai eu mon bac pro cuisine, à Louviers, en 2002, se souvient-il. J'ai commencé ma carrière, en Suisse, à l'hôtel de la gare, à Lucens, avec le chef étoilé Pierrick Suter, chef de l'année 2014** » résume le chef qui a reçu le titre de jeune talent 2016 du Gault & Millau, alors qu'il était chef de cuisine à L'Auberge de la Sélune, à Ducey. Fin 2018, il rachète le restaurant Le Littré à Avranches qu'il rouvre en avril 2019 sous le nouveau nom l'Obione. Dès novembre 2019, il est intronisé disciple Escoffier.

**Stéphane Haissant** est originaire de Bain-de-Bretagne. Il obtient un CAP de cuisinier à Janzé puis il continue sa formation en tant que pâtissier chez Gaston Lenôtre. Après son service militaire, il fait ses classes dans des établissements de prestige : commis, puis chef de partie au Bristol, Les Prés d'Eugénie-les-Bains ( Landes ) avec Michel Guérard, Lucas Carton ( Paris ) avec Alain Senderens puis La Tour d'Argent ( Paris ). En 2013, il quitte le stress de la vie parisienne et retourne en Bretagne, en tant que chef au restaurant Les 7 Mers à Saint-Malo. Ce 9 juin, il ouvre le Loca Café à Granville. « **Les élèves vont passer des écrits d'autres matières, la semaine prochaine. Ils devraient avoir les résultats du Bac Pro en début juillet** » conclut Benoît Guernet, leur professeur de cuisine.

cuisine.