

Restaurant d'application du château. Les élèves de la filière hôtelière peuvent à nouveau se confronter à une vraie clientèle

Après un an et demi de fermeture au public, le restaurant d'application du lycée de Mesnières-en-Bray a rouvert ses portes. Cependant, les élèves ne sont pas restés à rien faire durant tout ce temps, loin de là. Explications.

Le lycée Saint-Joseph de Mesnières-en-Bray accueille une filière hôtelière d'environ 90 élèves du CAP au BTS, en formation initiale et en apprentissage.

Afin de mettre en pratique l'apprentissage des élèves et les confronter à une vraie clientèle, le site détient un restaurant d'application où chacun peut réserver pour y manger.

Mais forcément, depuis un an et demi, l'établissement a été contraint, comme tout restaurant, de fermer ses portes. Pour les élèves, pas de mise en situation. Quoi que... « **Seuls les élèves et le personnel du lycée pouvaient y déjeuner. Ce fut une cantine appréciée** » explique-t-on, le sourire retrouvé, au sein de l'établissement. Rappelons qu'en 2019, 7 000 couverts avaient été servis.

« L'attitude n'était plus la même »

En plus des confinements, il y a aussi eu les périodes de couvre-feu ou encore de jauges réduites. Thierry Lecrocq, responsable de la filière hôtelière du château, remarque : « **L'attitude des élèves de Bac pro services n'était plus la même : moins d'appréhension pour servir leurs camarades de classe plutôt que des clients extérieurs. Pas de service comme le vin ou les apéritifs. Pas de fleurissement, normalement réalisé par les élèves du lycée horticole** ».

Les élèves ont ainsi pu continuer à s'exercer, mais avec une pression moindre. Toutefois, les quantités ont diminué puisque la capacité d'accueil était divisée de moitié à cause des normes sanitaires. Un peu de vente à emporter a été effectuée auprès du personnel.

« Aucun mal à trouver un apprentissage »

Malgré la situation, tous les apprentis ont quand même pu aller en stage pour valider leur diplôme. Les restaurants étant fermés, ils se sont plutôt dirigés vers la restauration rapide ou traiteur avec vente à emporter, mais aussi fromagerie et cave à vin pour la partie service.

Enfin, les examens ont bien sûr eu lieu. Pour jouer les clients, les professeurs de l'établissement se sont « dévoués ».

À l'issue de cette période Covid, force est de constater que tous les élèves sont restés dans cette branche et n'ont pas désiré se réorienter. « **D'ailleurs les nouveaux apprentis BTS n'ont eu aucun mal à trouver un apprentissage, domaine qui recrute. Les restaurateurs appellent même le château pour avoir des noms d'élèves qui souhaitent faire un apprentissage** » se félicitent les enseignants concernés.

Désormais, avec ce retour quasi à la normale, le restaurant d'application a rouvert ses portes le 20 septembre. Des temps forts sont attendus comme la soirée des grands chefs en mars, la soirée jazz ou la venue de l'ordre des Canardiens au printemps prochain. Sans oublier les soirées à thème qui vont également avoir lieu.

Sébastien Aliome



Camille et Capucine sont élèves apprenties en BTS « Management Hôtellerie-Restaurant ».