

## À Mesnières-en-Bray, les élèves en hôtellerie-restauration ont travaillé avec des grands chefs

Les élèves de l'école hôtelière de Mesnières-en-Bray ont eu l'opportunité, jeudi 24 mars, d'échanger et travailler avec des grands noms du métier. Retour sur cette journée.



Le plaisir d'être aux fourneaux.

Pour la seconde fois, l'Institut Saint-Joseph à Mesnières-en-Bray, près de Neufchâtel-en-Bray (Seine-Maritime) a organisé sa soirée des grands chefs. L'occasion pour les élèves de l'établissement qui se forment aux différents métiers de l'hôtellerie et de la restauration, d'échanger et travailler, le temps d'une journée, avec des personnalités au parcours professionnel inspirant.

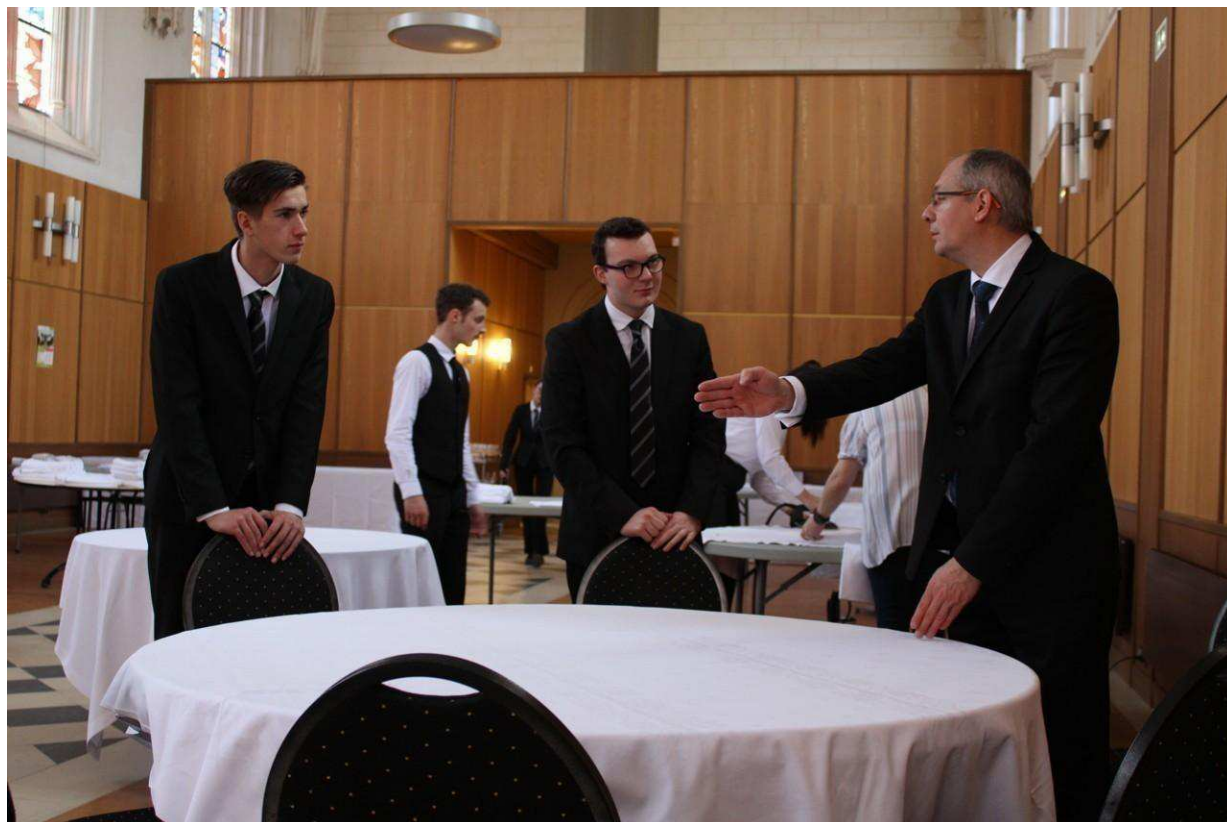
Codes et astuces

Et jeudi 24 mars, en salle, c'est avec Stéphane Guénaud, argentier à l'Élysée depuis 25 ans, Bruno Jousseume, maître d'hôtel et Meilleur Ouvrier de France et Jean-Michel Trohay, intendant particulier pour Nicolas Sarkozy durant 18 ans qu'ils ont pu travailler.

En cuisine, les élèves ont œuvré aux côtés de Jean-Baptiste Dumont, chef exécutif au restaurant Le Trèfle du casino de Dieppe, Florent Bonnafoux, chef pâtissier pour la maison Vatelier à la boutique de Rouen et David Gallienne, chef 1 étoile du restaurant Le Jardin des Plumes à Giverny (Eure) et gagnant de l'édition 2020 de Top Chef.

[VIDEO. Un simulateur de conduite d'engins agricoles au château de Mesnières-en-Bray.](#)

Si le matin, ils ont pu échanger et poser des questions aux intervenants du jour sur leur métier, leur parcours, les possibilités d'avenir, l'après-midi, elle, a été consacrée à la préparation de la soirée où 86 convives étaient attendus.



La table, tout un art.

Une journée où « nous étions là pour leur expliquer les codes, mais aussi les rassurer, leur montrer que c'est un métier de passion », détaille Stéphane Guénaud.

Plier les serviettes, faire les tombants d'une nappe, autant de petites choses « que nous avons fait avec eux pour leur donner les astuces et les détails qui font la perfection. Car la perfection n'est pas un détail », glisse-t-il.

[Les élèves du lycée de Mesnières-en-Bray investis pour la collecte de printemps des Restos du cœur](#)

Et le maître mot de cette journée était la transmission.

Aider les jeunes c'est important. Il faut les accompagner et leur tendre la main. On est là pour donner un autre aspect du métier, montrer que la cuisine ça procure beaucoup de plaisir et provoque des émotions.

*David Gallienne - Chef étoilé du Jardin des Plumes à Giverny*

Une vision partagée par Jean-Michel Trohay.

La transmission de notre savoir, c'est essentiel. On répond à leurs interrogations et ils découvrent les avantages mais aussi les inconvénients du métier. Et ça leur permet aussi de préparer leur avenir.

*Jean-Michel Trohay - Intendant particulier pour Nicolas Sarkozy et ancien élève de l'Institut Saint-Joseph*

Et que rejoint également Bruno Jousseau, maître d'hôtel, Meilleur Ouvrier de France en 2004 et vainqueur de la Coupe Georges Baptiste en tant que professionnel en 1997.

« Même si la réalité du métier est dure, surtout actuellement, si on arrive à mettre des étincelles dans les yeux de deux ou trois élèves, c'est déjà ça de bien. C'est important de remettre les métiers de salle au goût du jour ».

« Le recrutement est devenu difficile »

Si la cuisine est de plus en plus médiatisée, grâce aux émissions télévisuelles, « il reste difficile de trouver du personnel », confie Jean-Baptiste Dumont. Quant aux métiers de salle « ils sont plus dénigrés en ce moment, regrette Jean-Michel Trohay. Il y a beaucoup moins de jeunes en salle qu'avant. Et on ne parle pas de nous. À la différence de la cuisine, qui est de plus en plus valorisée ces dernières années. » Et d'ajouter : « Par ailleurs, il y a peu de concours dédiés aux professions de la salle ». Un constat qu'a également fait Bruno Jousseaume. « Il est devenu difficile de trouver du personnel en salle. Le rythme, les coupures dans la journée, travailler le week-end, les jours de fête, des aspects qui freinent de plus en plus. Il y a une réelle question sur l'avenir du métier. » Toutefois, à Mesnières-en-Bray, tous sont motivés.



En salle, c'est au repassage et tombants de la table que les élèves se sont attelés avec Jean-Michel Trohay et Bruno Jousseaume.

Et il y a une chose en salle que les élèves ont bien compris en ce jour, c'est que rien ne peut être laissé au hasard. « Tout doit être mesuré », soulignent Stéphane Guénaud et Jean-Michel Trohay.

À la découverte de nouveaux produits

Si en salle, les jeunes se sont attelés au dressage et à la mise en place, pendant ce temps, en cuisine, c'était l'effervescence.



Le chef Jean-Baptiste Dumont a montré comment découper la Saint-Jacques pour son carpaccio.

Et au menu de la soirée, le chef Dumont a proposé un carpaccio de Saint-Jacques, betteraves locales, huile de pistache, huile d'olives bio, caviar de harengs, suivi d'un poulet aux morilles 2.0 proposé par le chef Gallienne.

En dessert, c'est une rose de Saint-Ouen que les élèves ont confectionné aux côtés du chef Bonnafoux.



Florent Bonnafoux a montré aux élèves comment réaliser une rose de Saint-Ouen.

C'est concentrés, motivés et attentifs aux instructions et conseils donnés par les chefs qu'ils ont réalisés les différents plats.

« C'est une chance incroyable de travailler avec de telles personnes. On découvre aussi de nouveaux produits qu'on n'a pas l'habitude de travailler. C'est très intéressant.

*Loïc - En terminale bac pro cuisine*



Le chef étoilé de Giverny, David Gallienne, a donné de bons conseils aux jeunes.

Et même si devoir envoyer des plats pour 86 convives « ce n'est pas dans nos habitudes, mais cela nous change du quotidien. On est détendu et on prend du plaisir », ajoutent Thibault et Paul, en 1<sup>re</sup> année BTS management hôtellerie-restauration et Sébastien, en terminale bac pro cuisine.

Avoir l'opportunité de travailler avec des chefs, c'est enrichissant. Et on ne sait jamais, si on plaît, c'est l'occasion de se faire des contacts.

*Thibault, Paul et Sébastien - En BTS management hôtellerie-restauration et terminale bac pro cuisine*

C'est avec le sourire, des étoiles plein les yeux et des souvenirs plein la tête que la journée s'est achevée et qu'ils ne sont pas près d'oublier.