

Mesnières-en-Bray. Les élèves en hôtellerie travaillent avec de grands chefs

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

Pour la seconde fois, l'institut Saint-Joseph de Mesnières-en-Bray, près de Neufchâtel-en-Bray, 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 de 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 Jousseau, maître d'hôtel et Meilleur Ouvrier de France, et Jean-Michel Trohay, intendant particulier de Nicolas Sarkozy durant 18 ans qu'ils ont pu travailler.

En cuisine, les élèves ont oeuvré 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 étoilé du restaurant Le Jardin des Plumes à Giverny et gagnant de l'édition 2020 de Top Chef.

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 a été consacré à la préparation de la soirée où 86 convives étaient attendus.

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 faites 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.

Le maître mot de cette journée était la transmission. « **Aider les jeunes, c'est important. Il faut les accompagner et leur tendre la main. Nous sommes là pour donner un autre aspect du métier, montrer que la cuisine ça procure beaucoup de plaisir et provoque des émotions** », souligne David Gallienne.

Une vision partagée par Jean-Michel Trohay : « **La transmission de notre savoir, c'est essentiel. Nous répondons à leurs interrogations et ils découvrent les avantages mais aussi les inconvénients du métier. Et ça leur permet de préparer leur avenir** », note Jean-Michel Trohay, ancien élève de l'institut [Saint-Joseph](#).

Il est rejoint dans ses réflexions par Bruno Jousseau, vainqueur de la Coupe Georges Baptiste en tant que professionnel en 1997. « **Même si la réalité du métier est dure, surtout actuellement, si nous arrivons à mettre des étincelles dans les yeux de deux ou trois élèves, c'est déjà ça de bien**, confie-t-il. **C'est important de remettre les métiers de salle au goût du jour** ».

Et il y a une chose en salle que les élèves ont bien comprise 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. 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 confectionnée aux côtés du chef Bonnafox. C'est concentrés, motivés et attentifs aux instructions et conseils donnés par les chefs qu'ils ont réalisé les différents plats.

« **C'est une chance incroyable de travailler avec de telles personnes. Nous découvrons aussi de nouveaux produits que l'on n'a pas l'habitude de travailler. C'est très intéressant** », sourit Loïc, en terminale bac pro cuisine.

Et même si devoir envoyer des plats pour 86 convives « **ce n'est pas dans nos habitudes, cela nous change du quotidien. On est détendu et on prend du plaisir** », ajoutent Thibault et Paul, en 1^{re} 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** », disent 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.



Élèves et mentors ont partagé le plaisir d'être aux fourneaux.