

Une cheffe étoilée cuisine avec les élèves du lycée Marland de Granville

Vendredi 13 janvier, la Normande Virginie Basselot, cheffe étoilée au Négresco à Nice, a préparé un repas avec les élèves de terminal Bac Pro cuisine.

Ce matin, la cheffe a préparé le déjeuner pour une quarantaine de clients du restaurant d'application du lycée. La mise en bouche était préparée à base d'huîtres Krystale de Gouville-sur-Mer, de chou rouge et kaki avec une vinaigrette aux agrumes et un sorbet aux herbes. Un dos de cabillaud nacré, un beurre de mélisse et des perles du Japon composaient le plat principal. En dessert, la rose de Grasse a sublimé le pamplemousse, tout en légèreté.

**Les stages
en restaurants
sont essentiels
pour se former.**

Benoît Guernet

« Nos élèves de terminal Bac Pro cuisine, ont la chance de travailler avec l'une des meilleures cheffes de France. Elle leur prouve qu'il est possible de réussir, et que l'apprentissage ou les stages en restaurants sont essentiels pour se former et atteindre des postes très importants dans les meilleurs restaurants », souligne Benoît Guernet, professeur de cuisine à Marland.

Née en 1979 à Deauville, Virginie Basselot est rapidement influencée par le métier de son père : restaurateur à Pont-L'Évêque. À 15 ans, elle effectue un stage chez Christian Girault à l'*Auberge de l'abbaye*, à Beaumont-en-Auge. « **N'ayant pas été acceptée au lycée Marland de Granville, j'ai fait un BEP en apprentissage au CFA de Caen** », confie la cheffe qui a fait son apprentissage à Deauville, au restaurant Kraal, puis à celui du Casino Barrières.

**Meilleure ouvrière
de France**

En 1998, elle commence sa vie professionnelle à Paris, pendant un an et demi au restaurant gastronomique *Les ambassadeurs* de l'hôtel Crillon en tant que commis de cuisine, puis trois ans au *Grand Véfour* comme cheffe de partie et neuf ans au *Bristol* au poste de responsable du restaurant gastronomique.

En 2012, elle est cheffe de cuisine au restaurant de l'hôtel *Le Saint-James Paris* où elle décroche une étoile en 2014 et obtient le titre de Meilleur ouvrier de France (MOF) en 2015. Elle est la seconde femme à être distinguée. En 2016, elle devient cheffe de cuisine au restaurant *La Réserve* à Genève (Suisse).

Dans le top 3 des femmes étoilées

En 2018, elle revient en France comme cheffe du restaurant deux étoiles de l'hôtel Negresco de Nice : *Le Chantecler* où elle est élue Cuisinière de l'année 2018, par le guide Gault & Millau Suisse.

En janvier 2019, le guide Michelin confirme les deux étoiles du Chantecler, ce qui place Virginie Basselot parmi les trois femmes-cheffes les plus étoilées de France en 2019. En janvier 2020, le Chantecler perd la seconde étoile Michelin.

Benoît Guernet, professeur de cuisine du lycée de Granville, connaît Virginie Basselot en tant que motard membre des *Toqués de la piste* dont ils font partie ainsi que le chef granvillais Jonathan Datin, du restaurant *l'Edulis*.



La cheffe Virginie Basselot, entourée des dix élèves dy lycée hôtelier Maurice-Marland, derrière les assiettes préparées ensemble.

