

# Mesnières-en-Bray. Le lycée hôtelier va lancer une formation autour de la gastronomie de luxe

Le lycée hôtelier de Mesnières-en-Bray se lance dans la gastronomie de luxe. Proposant déjà un cursus de grande qualité, l'établissement vise encore plus haut afin de former celles et ceux qui seront les patrons ou les grands chefs de demain.

Le lycée hôtelier de Mesnières-en-Bray va lancer dès le mois de septembre une licence professionnelle « Arts culinaires et gastronomie de luxe ». Et preuve que cette licence va tutoyer les sommets de la cuisine française, elle est parrainée par David Gallienne, chef étoilé à Giverny et vainqueur de la saison 11 de l'émission Top Chef, et Stéphane Guénaud, argentier au palais de l'Élysée.

« Nous allons encore monter en grade »

« **Dans la continuité du CAP, du Bac pro et du BTS, il fallait mettre en place cette licence. Ce sera la seule en Normandie. Nous sommes déjà dans l'excellence avec un retour excellent des restaurateurs qui accueillent nos élèves en stage** » se réjouit Thierry Lecroq, responsable de la formation et directeur du lycée hôtelier.

À ce jour, l'établissement de Mesnières-en-Bray tient déjà une place importante dans la formation des futurs chefs. D'ailleurs, « **nos élèves ne vont que dans les restaurants étoilés au Michelin quand ils ne sont pas au lycée pour la partie théorique. Et aux examens, nous avons 100 % de réussite. Avec cette licence, nous allons encore monter en grade** » affirme Thierry Lecroq.

En effet, cette nouvelle formation de niveau Bac + 3 n'a pas vertu à former des cuisiniers. Mais plutôt des encadrants et managers. « **On sera dans la technologie de l'excellence. L'année sera composée de modules de quelques jours qui seront encadrés par de grandes personnalités. Cela pourra aller du marketing à la communication, en passant par le management, la cuisine moléculaire... Quand les élèves en apprentissage seront sur notre site, nous ne serons pas dans un emploi du temps classique** ».

Sur l'année, les élèves auront 17 semaines de cours à Mesnières et 42 semaines en entreprise. « **Si j'y accède, cette licence va m'ouvrir à l'international** » résume Loris, actuellement en 2<sup>e</sup> année de BTS.

« Offrir un cursus exceptionnel »

Cette licence n'est par ailleurs pas le fruit du hasard. Certes l'établissement est déjà spécialisé dans le domaine, mais le cadre a eu son importance. « **Le CNAM (Centre national des arts et métiers) nous y a poussés** » résume Thierry Lecroq. « **Tout simplement par rapport à notre site et son château. Nous sommes dans un environnement exceptionnel, d'où la volonté d'offrir un cursus exceptionnel** ».

Il est vrai que le château de Mesnières-en-Bray est une magnifique vitrine pour mettre en scène le luxe culinaire à la française.

Et ce n'est pas Valérie Debeaurain, en charge de la communication qui dira le contraire : « **Ce n'est pas un hasard si nous organisons la soirée des grands chefs qui se tiendra cette année le 6 avril. Le cadre s'y prête et cela plaît beaucoup, autant aux chefs qu'aux élèves. C'est une expérience unique** ».

Le Pays de Bray va donc participer un peu plus à la haute gastronomie française. Les inscriptions sont ouvertes pour la rentrée de septembre. L'effectif pourra atteindre 20 étudiants au maximum, en fonction des candidatures.

Sébastien Aliome



La nouvelle formation, parrainée par le chef étoilé David Gallienne, visera l'excellence.