

Les étudiants du lycée Marland de Granville seront aux fourneaux pour les stars de Papillons de nuit



Du 26 au 28 mai 2023, les étudiants du lycée Marland de Granville (Manche) serviront les artistes se produisant lors du festival Papillons de Nuit. Ouest-France

Depuis 2010, le festival Papillons de nuit fait appel au lycée hôtelier Maurice-Marland de Granville (Manche) pour la restauration des artistes. Pour cette édition 2023, qui se tiendra du 26 au 28 mai, les étudiants pourront servir certaines de leurs idoles comme Orelsan, Juliette Armanet et Soprano.

Les étudiants du lycée Maurice-Marland de Granville (Manche) sont de toutes les grandes occasions ! En février 2023, huit d'entre eux ont effectué le service lors du dîner de gala qui suivait la cérémonie des Césars. Ce mois-ci, ils auront à nouveau l'occasion de rencontrer des stars à l'occasion du festival Papillons de nuit, qui se tiendra du 26 au 28 mai 2023.

Depuis 2010, le festival qui se tient chaque année à [Saint-Laurent-de-Cuves](#) fait appel aux lycéens de l'établissement hôtelier [pour assurer la restauration des artistes et de leurs équipes](#). Une belle occasion de faire la fête pour la quarantaine de jeunes en classe de terminale retenue. Mais avant tout un véritable challenge professionnel. Lors du week-end, ils devront préparer plus de 1 000 couverts. Et répondre à toutes les exigences des artistes, parfois farfelues.

Phobie des bananes

Outre les régimes de certains, qu'ils soient liés à une religion ou à des convictions, quelques artistes peuvent avoir des demandes bien spécifiques. « En 2016, [Michel Polnareff](#) avait précisé qu'il ne voulait que de l'eau d'une certaine marque. Louane, qui a une phobie des bananes, exigeait qu'il n'y en ait aucune », raille Vincent Delacour, professeur au lycée Marland.

Hormis ces quelques lubies, les étudiants préparent toute une gamme de plats communs à tous les artistes. Au menu un burger maison « qui cartonne chaque année », des entrecôtes cuisson minute, des fish & chips, des brochettes de saumon ou encore des bulots et des huîtres pour mettre le terroir à l'honneur.

80 % des prestataires et fournisseurs du festival sont d'ailleurs des locaux. « On préfère faire travailler les talents de la région plutôt que de faire appel à des grosses entreprises. Nous voulons valoriser le local plus que tout », explique Christophe Hernandez, [bénévole depuis la première édition du festival](#).

Nouer des contacts

Deux équipes en cuisine et deux en salle vont ainsi se relayer de 7 h le matin jusqu'à parfois 3 h dans la nuit. « L'objectif est que ce soit gagnant-gagnant pour les élèves. Ils ont ce côté professionnel, mais peuvent aussi assister aux concerts pendant leurs pauses. Parfois, certains grincent des dents quand ils ne peuvent pas voir un de leurs artistes préférés mais on essaye de toujours s'arranger », relate Vincent Delacour.



Deux des panneaux dédicacés conservés par le lycée Marland, avec à gauche le dessin réalisé par l'illustrateur de Louise Attaque. Ouest-France

Luciano Pasero, 17 ans, est lui particulièrement enthousiaste à l'idée de rencontrer Chilla et Orelsan, « le premier chanteur que j'ai écouté dans ma vie. Mais je fais cela avant tout pour l'expérience professionnelle. Ce sera l'occasion de nouer des contacts », déclare-t-il. Il arrive effectivement que des artistes ou leur manager soient si contents de la prestation qu'ils gardent contact avec des étudiants.

Autre témoin de la satisfaction des artistes : chaque année ils dédicacent un tableau blanc que les étudiants gardent en souvenir. « Merci et bravo aux amis bien toqués du lycée hôtelier ! » a signé Vianney. « Love saumon fumé », a remercié Alison Mosshart du groupe The Kills. Mais la plus belle marque de gratitude reste ce dessin personnalisé exécuté par Robin Feix, bassiste et illustrateur de Louise Attaque. Une relique que le lycée conserve précieusement.

Arthur QUENTIN.