



Les lycéens reproduisent les recettes de Dior

Hier, des élèves du lycée hôtelier Marland ont organisé un repas en hommage à Christian Dior. Ils ont pu se plonger dans les recettes du couturier, répertoriées dans son livre *La Cuisine cousu-main*.

Reportage

« Et une profiterole pour la "J'adore", une ! » Jeudi 11 mai, au lycée hôtelier Maurice-Marland de Granville, les tables avaient troqué leur traditionnel numéro pour des noms de parfums Dior. Sauvage, Poison, Fahrenheit... C'est de circonstance : à l'occasion d'un TP (travail pratique), des élèves de 1^{re} STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration) ont concocté un repas inspiré des recettes de Christian Dior.

Christian Dior cuisinier ? Difficile d'imaginer le couturier coiffé d'une toque. « J'ai lu une de ses biographies, je savais qu'il avait travaillé comme cultivateur pendant la guerre. Mais cela, je l'ignorais », s'étonne Michel Gilles, table Gris Dior, en absorbant une profiterole framboise. Pourtant, le modéliste était bien un cordon-bleu passionné. Un livre compilant ses recettes, *La Cuisine cousu-main*, a même été édité en 1972, quinze ans après sa mort.

Des recettes roboratives

Une précieuse relique à la couverture en aluminium et tiré à seulement quelques dizaines d'exemplaires. Les lycéens de Marland ont eu la chance de pouvoir en observer un lors d'une visite au musée Christian-Dior qui en possède un, actuellement exposé dans le cadre de l'exposition *Le Génie d'un créateur*.

Pour le feuilleter et y puiser l'inspiration pour le menu, ils ont en revanche dû se contenter d'une version numérique. « Ce sont des recettes très classiques, » « pas » « forcément celles que l'on fait aujourd'hui en lycée hôtelier. Alors qu'on est d'habitude sur une cuisine plutôt légère, là, les plats sont particulièrement

robotatifs. Mais c'est toujours intéressant de se plonger dans la cuisine de cette époque» », décrit Vincent Delacour, professeur au lycée Marland.

Au menu donc, des gambas à la provençale, des crêpes à la mousse de saumon et du gigot d'agneau au citron accompagné de pommes duchesses. Maxime, qui était en cuisine, a adoré revisiter ces recettes. « Il y a énormément de points communs entre la couture et la cuisine qui nécessitent chacune de la créativité, de l'imagination. C'était particulièrement intéressant de voir et de comprendre quel était son rapport à la cuisine, en tant que couturier. »

En salle, les serveurs étaient aussi dans le thème. Tous étaient en tenue d'époque. Les garçons en bretelles et casquettes. Les filles habillées de robes fastueuses. Qui ne sont pas griffées Dior pour autant. « Le musée n'a pas voulu nous en prêter de sa collection », s'amuse Armelle Fendel, professeure et organisatrice de cet événement.

Lilou a pu se procurer la sienne auprès de sa marraine costumière. Une longue robe bleue ornée de froufrous et nouée d'un ruban, issue d'un autre temps. On pourrait croire qu'elle dissimule un corset qui serait bien incommode pour faire le service... « Tout va bien, je suis même plutôt à l'aise. Elle est beaucoup plus lâche que les robes d'époque », rassure l'intéressée avant de retourner manier l'argenterie sortie pour l'occasion. Après tout, en bon esthète, Christian Dior était aussi un grand amateur d'arts de la table.

Arthur QUENTIN.



Lilou, étudiante au Lycée Marland, a servi ses convives vêtue d'une robe rappelant celles de Christian Dior. Ouest-France