



Liberté Le Bonhomme Libre du 7 décembre 2023

480 mots

Au lycée Rabelais, une cuisine désormais au nom de l'ex-professeur Serge Robin

À l'occasion d'un dîner d'exception préparé avec six disciples d'Escoffier, le lycée Rabelais a inauguré une cuisine au nom de l'un d'eux, Serge Robin, ancien professeur du lycée hôtelier.

Le restaurant d'application du lycée hôtelier François-Rabelais, à [Ifs](#), sert des repas cinq midis et trois soirs par semaine. Mais ce jeudi 30 novembre a été exceptionnel par ses invités en cuisine : six disciples d'Escoffier, dont Serge Robin, ont, en effet, rejoint les élèves pour préparer un dîner de gala aux 80 convives.

Le lycée a mobilisé ses 40 élèves de 2e année de [BTS](#) Hôtellerie, ceux de la classe de mise à niveau, ceux des Mentions Complémentaires Barman et Cuisinier en desserts de restaurant et ceux du Bac Pro Boulangerie Pâtisserie.

Une plaque pour Serge Robin

Le temps fort de cette soirée a été le dévoilement d'une plaque au nom de Serge Robin devant l'une des cinq cuisines du lycée. **"C'est une reconnaissance symbolique de la passion dévorante de Serge Robin pour la cuisine, de son dévouement envers l'éducation et de son rôle inestimable dans la formation de chefs en devenir"**, a cité Christophe Ganzitti, proviseur du lycée.

L'un des disciples d'Auguste Escoffier

Serge Robin a été cuisinier un an à [Oslo](#), en [Norvège](#), sept ans dans un étoilé [Michelin](#) à [Menton](#), sur la Côte d'Azur, avant d'enseigner trois ans à [Dives-sur-Mer](#), treize ans, de 1986 à 1999, au lycée Rabelais 1, à [Hérouville-Saint-Clair](#), puis en [BTS](#) sur l'île de la Réunion.

"En 1990, avec [Michel Bruneau](#), j'ai ouvert la première délégation Grand Ouest de l'association des disciples d'Auguste Escoffier", se souvient Serge Robin. Perpétuer l'œuvre d'un des grands maîtres de la cuisine française (1846-1935), comme les 2 000 autres membres français (30 000 dans le monde), c'est l'autre vie de ce septuagénaire. Il a participé à l'ouverture de dix écoles Disciples Escoffier International dans le monde ([Hong-Kong](#), [Laos](#), [Ile Maurice](#), [Roumanie...](#) et bientôt [Maroc](#) et [Tunisie](#)), a intronisé plus de 500 disciples et anime les concours

Jeunes Talents Escoffier. **"Après cinq ans de compagnonnage sous l'écharpe orange, ces jeunes talents arboreront l'écharpe rouge des disciples cuisiniers."**

Parrain de la promotion BTS du lycée Rabelais, Serge Robin offre aux élèves ifois dix places en licence Patrimoine Gastronomique Disciples Escoffier International qu'il va ouvrir à Tours, "**ville de Rabelais**", en septembre 2024. L'excellence s'invite une nouvelle fois au lycée Rabelais d'Ifs.



Serge Robin et son épouse, émus devant la plaque au nom du cuisinier, ancien professeur du lycée Rabelais et disciple d'Escoffier. Liberté



Six chefs cuisiniers disciples d'Auguste Escoffier, dont Serge Robin, ont préparé un dîner avec les élèves du lycée Rabelais, à Ifs. Liberté



Retraité de l'enseignement depuis 6 ans, Serge Robin s'implique dans la promotion du métier de cuisinier au travers de l'association Disciples Escoffier International, à Ifs (photo) comme dans le monde entier Liberté