

# Près de Caen, ces lycéens hôteliers sont parrainés par un chef étoilé et « c'est un privilège »



Maximin Hellio parraine les élèves en seconde pro MHR du lycée Rabelais, à Ifs, près de Caen (Calvados), avec différentes rencontres programmées pour les aider à progresser en cuisine comme en salle, comme ici mardi 30 janvier 2024. Ouest-France

Mardi 30 janvier 2024, une nouvelle rencontre avait lieu dans le cadre de l'année de parrainage de la seconde pro métiers de l'hôtellerie-restauration du lycée hôtelier François Rabelais de Ifs (Calvados) par le chef étoilé deauvillais Maximin Hellio. Rendez-vous en salle et dans les cuisines du restaurant d'application.

« **Allez, on y retourne !** », lance Maximin Hellio dans les cuisines du restaurant d'application du lycée hôtelier François-Rabelais, à Ifs (Calvados). Ce mardi matin, les élèves de seconde pro mé-

tiers de l'hôtellerie-restauration (MHR) sont derrière les fourneaux et au service, en salle, coachés par [le chef cuisinier étoilé tenant un restaurant portant son nom à Deauville, avec son épouse, Sophie Hellio](#).

Depuis septembre, il est le parrain de ces 24 élèves. « **On a décidé de s'engager auprès des jeunes chaque année. Il faut que les professionnels s'associent aux écoles** », estime Maximin Hellio, en supervisant les opérations durant toute la matinée.

Un menu normand comme « bel exercice »

« **Œuf parfait, velouté de champion, dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre, sauce pommeau, tarte fine aux pommes... C'est menu normand, aujourd'hui** », détaille Didier Plantrose, professeur de cuisine, ravi de cette collaboration vouée à faire grandir les élèves jusqu'à leur bac pro. « **Certains feront aussi leur stage chez Maximin Hellio** », apprécie par ailleurs l'enseignant.



Le chef étoilé deauvillais Maximin Hellio est le parrain des élèves de seconde pro métiers de l'hôtellerie-restauration (MHR) du lycée Rabelais à Iffs, près de Caen (Calvados), depuis la rentrée de cette année scolaire 2023-2024. Ouest-France

« **Il y a un peu de pression mais on est content. Avoir un chef étoilé avec nous est un privilège** », souligne Lisa, lycéenne, qui, comme la moitié du groupe, est de mission en salle ce mardi, dans [le restaurant d'application](#) où une trentaine de vrais clients doivent être servis au mieux après plusieurs heures de travail en coulisses.

« **C'est un bel exercice. Les élèves connaîtront leur tout premier stage, sur trois semaines, dans quelques jours** », juge Mélanie Grévin, enseignante portant l'initiative de ce premier parrainage avec Sophie Warnier, Olivier Capillon et Didier Plantrose. En s'essayant à tout dès maintenant, « **les lycéens pourront mieux se spécialiser ensuite. Ils sont dans le concret !** »

« Gagnant-gagnant »

Le parrainage a commencé à l'automne, vite suivi par un déplacement sur la Côte fleurie, à [Deauville](#), pour rencontrer Maximin et Sophie Hellio dans leur entreprise, tout en profitant de l'excellence mise en avant par les établissements de la fameuse station balnéaire. Après cette rencontre du 30 janvier, une autre est déjà programmée à début avril.

« **On veut continuer de créer du lien avec les entreprises, pour donner du sens au métier auprès des jeunes. Les professionnels s'y retrouvent aussi : il y a besoin de main-d'œuvre dans la profession, c'est gagnant-gagnant** », appuie Sophie Warnier.

L'établissement de l'agglomération caennaise est habitué aux beaux projets pédagogiques. Ces dernières années, [les élèves de CAP avaient réalisé un journal de bord ayant vocation à susciter des vocations](#), justement, auprès des plus jeunes. Tous ces ados aujourd'hui parrainés « **sont là pour apprendre. Certains arrêteront, les autres continueront** », résume Maximin Hellio, mais tous progresseront avec cette expérience.

Kevin VERGER.