

On a testé pour vous le restaurant du lycée hôtelier à Douvres-la-Délivrande

Au lycée hôtelier de Douvres-la-Délivrande, chacun peut réserver pour déjeuner ou dîner au restaurant pédagogique l'Avenue. Catherine Lefebvre, notre correspondante, rend sa note.



Lucas (à droite) s'exerce à la caramélisation pour le dessert.

L'Avenue, c'est l'endroit où les élèves du lycée hôtelier Notre-Dame de Nazareth à Douvres-la-Délivrande (Calvados), mettent en application ce qu'ils apprennent au quotidien. En réalité, c'est plutôt leur terrain de jeux tant ils sont impatients d'y accueillir leurs clients, le midi ou le soir.

Accueillie par Laure Famin, la professeure chargée d'orchestrer le repas et de donner le rythme au service, je suis conduite vers la table qui m'a été réservée juste devant le bar. Aujourd'hui, c'est

au tour des premières Bac Pro CSR (Commercialisation et service en restauration) d'entrer en piste.

Un serveur au petit soin

Le serveur qui s'occupe de moi s'appelle Lucas. Dès le début, je sens qu'il va être aux petits soins. Avant de m'énoncer le programme des réjouissances, à savoir le menu, Lucas me propose un apéritif. J'ai le choix entre un cocktail avec ou sans alcool. J'opte pour la version soft. Ce mélange équilibré de plusieurs jus agrémenté d'un trait de grenadine, et servi dans un verre décoré d'un litchi, est d'abord un plaisir pour les yeux.

Des saveurs asiatiques et généreuses

Pendant que je déguste le cocktail, Lucas me détaille le menu du jour qui a pour nom "Sous le Soleil Levant". Je devine les saveurs asiatiques à mesure qu'il m'annonce les plats.

Le tartare de saumon, en entrée, est frais, les crevettes et fruits exotiques qui le complètent lui confèrent une originalité du meilleur goût.

Dans la salle, le ballet cadencé des serveurs s'effectue avec grâce et efficacité, comme si ces jeunes gens avaient fait ça toute leur vie. Régulièrement, Lucas vient aimablement s'assurer que tout va bien pour moi et pour la table adjacente dont il a la charge.

Le déjeuner se poursuit avec le "bo bòn de poulet" composé de nems généreusement farcis et de nouilles chinoises. Un plat de résistance copieux qui tient ses promesses.



Un bô bun au poulet qui exalte l'Asie au restaurant du lycée hôtelier de Douvres-la-Délivrande.

Dessert préparé devant vous

Pour le dessert, un ananas flambé. Lucas m'avait prévenu, il sera préparé sous mes yeux. Ce n'est pas l'exercice le plus facile pour le jeune serveur qui y met tout son cœur. Le trac et la peur d'échouer rendent l'exercice périlleux, mais Lucas est soutenu moralement par un de ses camarades qui l'encourage. Le résultat est très concluant et les tranches de fruits accompagnées de sésame noir et litchis permettent de finir le repas en beauté.

Après le service, la brigade des apprentis cuisiniers vient se présenter, et est applaudie chaleureusement. Un excellent café ponctuera ce moment délicieux.



La brigade a été chaudement applaudie.

Combien ça coute ?

En fonction des jours (regardez sur le site internet), les tarifs varient. Le déjeuner (hors boisson) est de 15 ou 19 €. Le dîner coûte 20 ou 30 € (boisson comprise).

L'Avenue, Avenue de la Basilique à Douvres-la-Délivrande. Mardi, mercredi, jeudi et vendredi à 12h30 et lundi, mardi et jeudi à 19 h15. 02 31 36 12 12 ou sur : notredamedenazareth.com. Réservez la veille au plus tard.