

Quand des chefs normands transmettent leurs savoirs aux élèves du Pays de Bray

Les élèves en hôtellerie restauration de l'Institut de Mesnières-en-Bray ont eu l'opportunité cette année, de travailler aux côtés de chefs normands qui ont transmis leurs savoirs.



La concentration était de mise pour la réalisation du dessert avec Julie Omont.

Offrir une soirée d'exception à 120 convives, un défi qu'ont relevé haut la main les élèves en hôtellerie restauration à l'Institut Saint-Joseph de Mesnières-en-Bray (Seine-Maritime), il y a quelques jours à l'occasion de la soirée des chefs.

Mettre en valeur le patrimoine normand

Cette année, c'est entouré de chefs normands, exerçant dans le secteur rouennais et dieppois, qu'ils ont œuvré. Un événement d'envergure, qui leur donne l'opportunité de travailler avec de grands chefs. Valérie Debeaurain, enseignante et chargée de communication

"L'objectif était de mettre en valeur le patrimoine normand et surtout local", déclare Thierry Lecroq, directeur du lycée hôtelier.

Pour satisfaire les yeux et les papilles des convives, les jeunes n'ont pas chômé. Tous étaient concentrés pour donner le meilleur d'eux-mêmes et à l'écoute des conseils et consignes donnés par leurs enseignants et les chefs.

[VIDÉO. Gastronomie de luxe : une première formation en Normandie dès septembre](#)

Cuisiner avec les grands chefs

En cuisine, les élèves ont pu travailler aux côtés de Benjamin Bouloch , à la tête de son propre restaurant, l'Auberge de la forêt à [Arques-la-Bataille](#), mais aussi Quentin Limare, chef de l'Antre Amis   [Torcy-le-Grand](#) et Julie Omont, p tissier  désormais à son compte, passée par Le Souper fin à [Frichemesnil](#).

Cette soirée, c'est avant tout un moment d'apprentissage, de plaisir et de partage

Pour Eva, cette jeune élève en terminale, la restauration est un univers qu'elle connait depuis son plus jeune âge "grâce à mes parents qui étaient dans le métier. C'est d'ailleurs eux qui m'ont donné envie de cuisiner", confie-t-elle.



Quentin Limare a transmis son goût pour les produits locaux.

Et cette soirée, "c'est une occasion d'être dans le bain de grands services et du monde professionnel. Et surtout, d'apprendre des chefs", affirme celle qui souhaite devenir traiteur.

Quant   Marius, en [BTS](#) 1re année :

La préparation de cette soirée, c'est avant tout un moment d'apprentissage, de plaisir et de partage.

En salle, Clémence et Gaspard se sont notamment attelés au nettoyage de l'argenterie. "Et il faut avouer qu'il y a un peu d'appréhension que nous n'avons pas tous les jours", livrent-ils.

Un moment important pour Clémence qui souhaite devenir professeure de salle et pour Gaspard qui aimerait ouvrir son restaurant à l'étranger.



Dans la préparation de l'entrée à base d'asperges et de bacon avec Benjamin Bouloché.

Un leitmotiv : éviter le gaspillage

Grâce à leur travail et les conseils avisés des enseignants et des chefs, les 120 convives ont pu déguster en entrée, des asperges avec un bacon en deux façons, accompagnées de parmesan, et une huile verte à l'ail des ours, suivi d'un agneau pascal en trois pièces (demi-cervelle rôtie, cromesquis fait avec des abats et côtelettes) accompagné d'une purée d'héliantis et sa sauce composée de trois jus. Enfin, ils ont pu terminer sur une note sucrée avec une tarte Tatin revisitée.

Et l'ensemble des chefs ont ce même leitmotiv au quotidien : éviter le gaspillage. Une philosophie qu'ils ont souhaité transmettre aux élèves, sans oublier l'importance de travailler des bons produits, locaux et de saison.