

# Au Tréport, les lycéens aux fourneaux pour offrir un repas de fêtes aux bénéficiaires des Restos du cœur



Le service du plat de résistance par les élèves du lycée Le Hurle-Vent du Tréport, est accompagné d'un peu de citron pour relever le cabillaud dans l'assiette des convives, bénéficiaires des Restos du Cœur d'Eu. (Photo Benjamin Radeau)

Un moment gastronomique et convivial à quelques jours de Noël... Les élèves de la filière hôtellerie-restauration du lycée Le Hurle-Vent du Tréport ont préparé et servi un repas aux bénéficiaires de l'antenne eudoise des Restos du cœur. Récit.

Une gougère à l'emmental, un nougat de chèvre frais et un pressé de foie gras et cochon en mise en bouche. Un œuf mystère en chapelure d'avoine, minestrone de légumes de saison, crevettes marinées et bisque des têtes pour l'entrée. Un dos de cabillaud avec riz pilaf accompagnés de poireaux frits et d'un velouté des arêtes au Noilly Prat. Avant de terminer par une sélection de fromages et, comme dessert, par un dôme vanille-chocolat-passion et caramel. Le tout accompagné de vin, de cidre et d'un punch planteur bien relevé grâce à différentes épices (cannelle, vanille, clou de girofle, badiane).



C'est le menu qui a été confectionné et servi, mercredi 11 décembre, au restaurant pédagogique du Hurle-Vent. En salle et aux fourneaux, sept cuisiniers et sept serveurs, tous élèves de première et de Terminale de la filière hôtellerie-restauration du lycée professionnel du Tréport. Sous la supervision de leurs professeurs, de cuisine pour les uns avec le chef Mickaël Louedec, de service et de commercialisation pour les autres avec Grégoire Djouaker. Avec 40 couverts, l'établissement affiche complet ce 11 décembre. Des clients, comme d'habitude, à ne pas décevoir. Mais peut-être plus encore lors de cette soirée.

« C'est devenu un rendez-vous incontournable »

Car il est fort probable que les convives n'aient plus de sitôt l'occasion de goûter de tels mets, que ce soit dans un restaurant « officiel » ou même quelques jours plus tard sur leur table de réveillon. Les invités font en effet partie des quelque 200 actuels bénéficiaires de l'aide alimentaire apportée par l'antenne d'Eu des Restos du cœur. « C'est devenu un rendez-vous incontournable, confie Nathalie, la responsable. Ça leur fait du bien. Au-delà du repas dont il serait très compliqué pour eux de profiter en dehors, c'est aussi l'occasion pour eux de sortir, de passer un moment festif à plusieurs, une habitude là aussi perdue pour certains. »

Le chef me propose un menu et je demande alors aux fournisseurs du lycée s'ils peuvent nous offrir les denrées

*Sandrine Bouffard, enseignante de français et d'allemand au lycée du Hurle-Vent du Tréport*

Cette action est organisée depuis plusieurs années par Sandrine Bouffard, enseignante de français et d'allemand. Si la date est mouvante, cette édition 2024-2025 a été fixée à deux semaines de Noël, lui donnant une dimension encore plus particulière. « Le chef me propose un menu et je demande alors aux fournisseurs du lycée s'ils peuvent nous offrir les denrées, explique-t-elle. Et malgré des prix de plus en plus tendus, je n'ai eu aucun refus, pas une seule hésitation. Je ne peux que les remercier chaleureusement de ce soutien, pour certains sur la durée. »

Autre gratitude du duo, envers les lycéens. « Ils peuvent être fiers car ils mettent en pratique ce qu'ils apprennent pour une bonne cause », poursuit la professeure. Qui tient à transmettre aussi à ses ouailles, au-delà de la littérature du XIXe et de la langue de Goethe, des valeurs de solidarité.

Et aussi leur rappeler que la précarité est plus proche d'eux qu'ils ne le croient puisque, parmi les attablés, se trouvent d'actuels camarades de l'établissement. Comme Antoine et Lionel, jumeaux originaires avec leur famille de la République démocratique du Congo, et qui ont droit à une bougie surprise sur leur dessert pour célébrer leurs 18 ans.

### Unanimité de la clientèle

Juste avant, les cuisiniers avaient enlevé leurs tabliers et rejoint leurs collègues serveurs en salle. Toute la brigade réunie au grand complet pour présenter le dernier acte du repas et récolter les applaudissements de la clientèle, dithyrambique sur la qualité de leur dîner. « C'était excellent. Ils ont vraiment bien travaillé. Et en plus, nous avons passé une très bonne soirée », résume l'une des participantes.

Un beau cadeau dans l'estomac et dans les têtes plutôt qu'au pied du sapin, qu'ils pourront encore savourer chez eux puisque chacun est également reparti avec une boîte de restes. Il serait dommage, en cette période, de gâcher la générosité.