

[www.francebleu.fr /infos/education/lycee-hotelier-de-granville-d-anciens-eleves-devenus-chefs-cuisinen...](https://www.francebleu.fr/infos/education/lycee-hotelier-de-granville-d-anciens-eleves-devenus-chefs-cuisinen...)

Lycée hôtelier de Granville : d'anciens élèves, devenus chefs, cuisinent un dîner de gala avec ceux d'aujourd'hui - ici

De : 2-2 minutes : 15/01/2025

Marbré de foie gras au vin chaud, homard bleu en deux façons, chocolat truffé... En tout, ce sont six plats de grands chefs qui ont été servis ce mardi soir au lycée hôtelier Maurice Marland de Granville. Le restaurant d'application, qui fait habituellement une trentaine de couverts le midi, a mis les petits plats dans les grands ce 14 janvier pour un dîner de gala.



Parmi les 87 convives, un grand nom de la gastronomie de retour à Granville : le chef cancalais Olivier Roellinger, qui a donné, il y a 5 ans, son nom à l'une des cuisines de l'établissement.

Formation et transmission

Ce repas a été concocté notamment par des anciens élèves du lycée, aujourd'hui chefs ou maîtres d'hôtels dans des restaurants gastronomiques à Lyon, Cancale ou encore Carteret, qui sont venus cuisiner aux côtés des élèves actuels, leur apprendre des nouvelles techniques et parfaire leur formation.

"C'est toujours un plaisir. Quand j'avais 15, 16 ans, il y avait des anciens qui donnaient de leur temps pour former des petits jeunes comme nous, témoigne Hervé Mousset, un ancien de Marland, aujourd'hui chef de son restaurant Côté Mer à Cancale. Et aujourd'hui, c'est à nous de le faire. Notre métier était un peu en déperdition par rapport au personnel après le Covid et là, les jeunes se sont aperçus qu'on avait un très beau métier et ça revient pas mal. Donc il faut être là pour les encourager."