

Les anciens de Marland aux fourneaux du lycée

À l'occasion d'un dîner de gala, mardi, d'anciens élèves du lycée hôtelier Maurice-Marland sont revenus cuisiner dans leur école. Au menu, transmission et partage d'expérience.

Reportage

« **Attention, ça va être trop cuit ! Qui s'occupe de cette poêle ?** » Pierre-Michaël Martin, 37 ans, est prof d'un jour au lycée Maurice-Marland à [Granville](#).

Le chef, lui-même ancien élève de l'établissement hôtelier, est venu de [Lyon](#) pour aider les jeunes à préparer un dîner de gala, organisé le mardi 14 janvier, dans le restaurant de l'école. Encadrés par d'anciens étudiants, les élèves ont mis les petits plats dans les grands pour accueillir et servir 87 convives.

Dans les casseroles, un ris de veau est en préparation. « **C'est un plat que je sers dans mon restaurant gastronomique lyonnais** », précise Pierre-Michaël Martin. Celui qui rêvait d'être cuisinier depuis son enfance a suivi une formation en [BEP](#) et obtenu un bac pro à Maurice-Marland. « **C'était le lycée le plus réputé de la région.** » Lors d'un stage dans un hôtel de [La Clusaz \(Haute-Savoie\)](#), on lui propose d'intégrer une brasserie lyonnaise. Il accepte et ouvre, quelques années plus tard Chez Pimousse, un établissement de vingt couverts, en bord de [Saône](#).

Dix-huit années auprès de la famille Roëllinger

Dans une cuisine voisine, Valentine Roy, dix-huit années de travail auprès de la famille Roëllinger, prépare un chariot de fromages avec les élèves. Elle prévient : « **Quand le plat principal est envoyé, on se met en place pour préparer le service du fromage.** » Les produits servis ce soir-là, sont les mêmes proposés aux clients du Coquillage, le restaurant géré par le chef Hugo Roëllinger, à [Saint-Méloir-des-Ondes](#). Luka Colasse, en [BTS](#), écoute attentivement les conseils de [Valentine](#). « **C'est intéressant de rencontrer d'anciens élèves, ça nous donne des idées pour la suite, pour notre carrière** », résume l'élève de 18 ans. Lui, n'a pas suivi ses classes à Maurice-Marland. Olivier Roëllinger est aussi venu encourager les apprentis en plein coup de feu. Le chef

canalais, parrain d'une des cuisines de l'établissement, a conseillé aux élèves de vivre et considérer ce métier « **comme un sport d'équipe** ».

Une rencontre sur les bancs du lycée

Hervé et Aurore Mousset (promo 2004-2008) se sont rencontrés sur les bancs du lycée Maurice-Marland. Depuis, ils se suivent, dans les mêmes établissements. Ensemble, ils gèrent désormais le restaurant Côté Mer à Cancale. « **On est tombé amoureux de la Bretagne et des produits de la mer, rembobine Hervé Mousset, Ma femme est en salle, et moi je suis en cuisine.** »

Le Pays de Galles, la Suisse puis Carteret

Lui, est passé par l'étranger - Pays de Galles et Suisse - avant de revenir dans la Manche et de gérer quatre établissements à Carteret. Renaud Desfours, 38 ans, a étudié six années à Maurice-Marland. Il se souvient notamment « **de l'apprentissage de la rigueur, de la formation plurielle et de l'investissement des enseignants** ». Il dirige aujourd'hui, à Carteret, le restaurant Le Cap, la cave Le Russel, l'hôtel la Marine et le *food court* le Terminus. En pleine saison, 92 salariés travaillent dans ses établissements, dont des élèves stagiaires de Maurice-Marland.

Pauline DUMORTIER.