

Un grand chef cuisinier au lycée Marland

À l'occasion d'un dîner de gala, Olivier Røellinger a rendu visite aux élèves du lycée hôtelier Maurice-Marland à Granville, mardi soir.

Dans la cuisine qui porte son nom, Olivier Røellinger est venu saluer les élèves du lycée Maurice-Marland de Granville, mardi 14 janvier. Les apprentis cuisiniers préparaient et servaient ce soir-là un dîner de gala, dans le restaurant de leur établissement. Parmi les 87 convives, le chef cancalais, qui avait déjà fait le déplacement en 2020 et partagé avec les jeunes sa vision et sa passion du métier.

« Donner du sens »

Pendant quelques minutes, les élèves ont quitté des yeux leurs ris de veau. Tous ont écouté attentivement l'ancien chef étoilé, qui les a d'abord félicités pour leur travail : « **Vous participez au dynamisme du territoire** », a-t-il assuré. Olivier Røellinger a aussi conseillé cette jeune génération qu'il qualifie de « **lucide et mature** ». « **Il faut donner du sens à ce que l'on fait, avoir une vision long terme et considérer ce métier comme un sport d'équipe.** »

« Féliciter le comité des pêches »

Avant de laisser les jeunes cuistots retourner aux fourneaux, le restaurateur breton a eu un mot pour les acteurs de la pêche granvillaise et a félicité tout particulièrement le travail du Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Normandie. « **On cite souvent le comité normand en exemple pour son état d'esprit et sa manière d'aborder le garde-manger qu'est l'océan. Il va au-delà des réglementations, au niveau de la taille des poissons notamment, pour assurer une pêche durable.** »

Pauline DUMORTIER.



Olivier Roëllinger était au lycée Maurice-Marland à Granville, le 14 février, à l'occasion d'un dîner de gala.
Ouest-France