

Le chef du Cabestan délocalise sa brigade

Le restaurant Le Cabestan a délocalisé ses équipes au lycée hôtelier Marland pour un exercice grandeur nature.

Jeudi 31 janvier, Anthony Ledauphin, chef du restaurant Le Cabestan, son épouse Séverine, et leurs salariés ont délocalisé leur brigade et leurs serveurs et serveuses au lycée hôtelier Marland. L'objectif était de réaliser un menu et un service pour une quarantaine de convives inscrits au dîner ce soir-là.

« J'ai choisi un menu autour de la saint-jacques avec entrée, plat, fromage et dessert. Chaque plat ayant la coquille dans ses ingrédients », explique le chef. L'entrée était composée d'un tartare de saint-jacques avec de la pomme et du calva. Le tout dans une feuille de brick. Le dessert consistait en un tartare à la vanille et citron vert au chocolat chaud.

Pendant que dix élèves de terminale bac pro s'affairaient aux fourneaux, neuf autres dressaient les tables sous la conduite du chef Anthony en cuisine et de Séverine en salle, parrain et marraine de cette promotion.

« Pour les élèves, travailler avec des professionnels, c'est une référence. Ceux-ci sont sollicités pour les examens et pour accueillir des stagiaires dans leur restaurant sur le port. » « Ils portent aussi un regard sur notre formation », notent Jesse Ramon, professeur de cuisine et Yann Murat, professeur de service et de commercialisation.





Anthony et Séverine Ledauphin, restaurateurs au Cabestan, parrain et marraine d'une promotion de bac pro, ont animé un service au lycée Marland. Ouest-France