

Ils participent à un concours avec de grands chefs

Un concours gastronomique entre trois grands chefs normands avait lieu, jeudi 6 mars, au lycée Marland de Granville. Les lycéens étaient chargés de les épauler, tout en apprenant.

L'événement

Ce n'est pas un matin comme les autres au lycée Maurice-Marland de Granville. Les élèves pressent le pas. Ils sont attendus pour un concours de cuisine, organisé dans le restaurant et les cuisines de leur école, jeudi 6 mars 2025.

Trois grands cuisiniers normands ont été conviés et vont concourir : Aurélien Leclerc, du Sound à [Donville-les-Bains](#) ; Pierre-Henry Lylere du 110 à [Granville](#) et Vincent Biset du Tribunal à [Mortagne-au-Perche \(Orne\)](#). Pendant l'épreuve, les trois chefs vont aussi partager leurs savoirs. Tous sont assistés de deux commis : des élèves du lycée Marland. Par équipe, ils doivent préparer un plat et un dessert pour douze jurys. Au menu, saint-jacques, œufs et homard.

Un concours bienveillant

Une occasion en or pour ces lycéens qui n'ont pas l'habitude de travailler avec ces produits. Jules a la chance d'être commis : « **J'épluche les légumes et je fais quelques cuissons. J'étais stressé mais le chef m'a mis en confiance.** » Même constat pour son camarade Ilan : « **Travailler avec un grand chef, c'est génial parce qu'on apprend de nouvelles techniques. J'espère repartir avec de nouvelles recettes.** »

L'atmosphère pesante des concours de cuisine et de son minuteur angoissant de fin d'épreuve n'est pas au programme. Ici, « **on leur fait découvrir ce qu'on fait tous les jours, explique le chef Aurélien Leclerc. Les jeunes ont montré qu'ils étaient prêts. C'est un bon présage !** » Aujourd'hui, la pédagogie est primordiale. « **La gagne, pas la gagne... Ils ont appris des choses, c'est l'essentiel** », raconte fièrement Vincent Biset, qui à travers cette journée veut leur « **donner du rêve** ».

En cuisine... et en salle

Toutefois, les cuisiniers ne sont pas seuls à la tâche. Douze élèves s'occupent de la mise en place de la salle. Un sommelier est venu leur donner des conseils sur la présentation, l'argumentation commerciale ou la méthode pour ouvrir une bouteille.

Et puis, place à la dégustation ! Dans une chorégraphie millimétrée, les élèves apportent les assiettes. Moment stressant pour eux dans le difficile exercice de l'annonce des plats. Le recours aux notes est souvent adopté, tandis que la professeur leur glisse de précieux conseils. « **N'oubliez pas de servir un peu de sauce !** »

« Carnaval saint jacques et homard », « Gala de crèmes brûlées », « Autour du citron »... Tout s'enchaîne pour offrir la victoire au chef Aurélien Leclerc. Après le service, Sarah, qui s'est occupée de la mise en place n'attend qu'une seule chose « **continuer à pratiquer comme ça !** » Le chef Pierre-Henry Lylere termine les échanges sur une offre alléchante : « **Si vous voulez venir faire un stage chez moi, il n'y a pas de problème !** »

Après cette longue journée, les lycéens ne demandent qu'à recommencer. Pour l'organisateur Jack Bernadé, c'est une réussite. Maintenant, il en est sûr : « **On va renouveler le concours avec des restaurateurs de Granville.** » Une bonne nouvelle donc, pour les cuisiniers Granvillais.

Thomas VAILLOT.



Élèves et chefs dans les cuisines, en pleine préparation pour le concours. Ouest-France