



**ACADÉMIE
DE NORMANDIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

 **Panorapresse**
par  **ouest
france**



communication@ac-caen.fr
(communication@ac-caen.fr)



7 avril 2025



OF_50_OK_GRANVILLE_LE CHEF DAVID GALLIENNE EN CUISINE AVEC DES ÉLÈVES DU LYCÉE MARLAND

1



Granville - Le chef David Gallienne en cuisine avec des élèves

[Quotidien Ouest-France, ouest-france.fr, samedi 5 avril 2025](#)

Granville - Le chef David Gallienne en cuisine avec des élèves

Quotidien Ouest-France, ouest-france.fr, samedi 5 avril 2025, 540 mots

David Gallienne, chef étoilé du Jardin des Plumes, à Giverny (Eure), a investi avec son équipe les cuisines du lycée Marland. Objectif : réaliser 350 repas, servis ce week-end à Show dans la baie.

Reportage

Pas le temps de chômer, les minutes sont comptées. Avec application, 30 élèves s'affairent dans les cuisines du lycée Marland de Granville. Vendredi 4 avril, ils doivent lancer la préparation de 350 repas, servis durant le festival Show dans la Baie à Vains ce week-end.

Pour les superviser, le chef étoilé et vainqueur de l'émission *Top Chef* David Gallienne. « **Ça met un peu la pression, mais c'est surtout stimulant**, sourit Maxime Messent, en plein nettoyage de coques. **On a la chance de travailler des produits nobles qu'on ne voit pas tous les jours, comme le homard. Il y en a au large de Granville, on aura l'occasion de le préparer plus tard, donc c'est très intéressant. On réalise des mariages de saveurs originaux, comme ici avec le combava.** » Avec son équipe, le chef normand à la tête du restaurant Le Jardin des Plumes, à Giverny, a préparé les recettes.

Durant toute la journée, il veille à leur bonne réalisation en cuisine, tout en dispensant de précieux conseils aux jeunes. « **En tant que chef de cuisine et d'entreprise, on se doit d'être inspirant, de transmettre la passion qui nous anime au quotidien. On travaille à base de produits de la ferme, locaux, de saison, précise David Gallienne. J'ai aussi envie de prôner une autre image de la cuisine normande, souvent perçue à tort comme franchouillarde. La Normandie, ce n'est pas que de la crème, du beurre et des produits cidricoles. On a la chance d'avoir un terroir très riche, avec de très beaux produits de la terre et de la mer. C'est une chance.** »

Au menu de ce restaurant éphémère installé dans le Sud-Manche : raviolis de homard, œuf parfait servi avec sa crème de champignons, wellington de veau accompagné de ses carottes de Créances, sans oublier une note truffée et iodée en dessert.

« On le voit : c'est très carré »

« **Je tiens à donner de mon temps pour accompagner les jeunes, c'est la relève**, souligne David Gallienne. **On doit aussi partager une autre méthode de management. On doit avoir l'esprit d'équipe, tout en accompagnant chacun individuellement, à son rythme. Je me réjouis de relever ce défi avec eux : ce n'est pas une finale de *Top Chef*, mais exécuter ces menus dans un restaurant mobile, tout en gardant la même exigence de qualité, c'est sportif !** »

Tout en coupant plusieurs centaines de carottes, Marilou Fontaine et Lisa Elmon, en première année de BTS Management en hôtellerie-restauration enregistrent bon nombre d'informations. « **On le voit dans ses fiches techniques, c'est très carré. Les informations sont claires, il y a beaucoup d'organisation derrière. On perçoit aussi sa forte motivation et sa rigueur dans tous les aspects du métier, y compris la propreté.** » À 16 h, de douces odeurs flottaient dans l'air. La concentration, elle est à son maximum. Pas une minute à perdre pour que le show soit réussi ce week-end, y compris en cuisine.

Carole LE GOFF.



Le chef étoilé David Gallienne a transmis ses connaissances aux élèves du lycée hôtelier Maurice-Marland, vendredi 4 avril. © OUEST-FRANCE