

# Au Havre, ces apprentis en hôtellerie plantent des vignes au pied de l'abbaye de Graville



Les apprentis du lycée Jules-Le Cesne ont défriché une parcelle près de l'abbaye de Graville pour y planter des vignes et des fruitiers Paris Normandie

Les apprentis du lycée Jules-Le Cesne ne sont pas que derrière les fourneaux. Les jeunes ont planté des vignes près de l'abbaye de Graville, au Havre, pour utiliser à terme les fruits dans leur restaurant d'application.

Bêcher, tailler, surveiller des plants... Si au quotidien les apprentis en CAP commercialisation et services en hôtel, café et restaurant (CAP CS HCR) du lycée Jules-Le Cesne prouvent qu'ils savent mettre la main à la pâte, ils montrent désormais qu'ils ont aussi la main verte. Grâce à plusieurs enseignants du lycée havrais et avec l'aide d'étudiants en BTS au lycée Claude-Monet, 15 jeunes ont défriché une parcelle située près de l'abbaye de Graville, rue Corot... pour y planter des vignes.

« Les kiwis et les framboises seront utilisés dans le restaurant ou dans les cocktails du lycée »

*Calvin, Apprenti au lycée Jules-Le Cesne*

Le projet a pris racine en début d'année scolaire 2024-2025, sur un terrain de 700 m<sup>2</sup>, propriété de la Ville. Le lycée a signé une convention d'occupation de 5 ans pour y planter raisins, framboisiers, kiwis ou encore aromates dans le cadre de son association Les Z'apprentis sages. Le tout, dans une démarche durable. Les fruits seront à terme récoltés par les jeunes pour être utilisés dans le restaurant d'application du lycée et produire du jus de raisin. « Les kiwis et les framboises seront utilisés dans le restaurant ou dans les cocktails du lycée », précise Calvin, apprenti.

« La Normandie, c'est peut-être le nouvel eldorado de la vigne. »

*Sébastien Fricker, Vigneron*

L'objectif étant de les initier à la culture et à la transformation du raisin ou encore à la gestion de projet et commercialisation, ils sont aussi parrainés par le vigneron normand Sébastien Fricker, installé près de Lisieux dans le Calvados, qui leur transmet son savoir-faire. « La Normandie, c'est peut-être le nouvel eldorado de la vigne. J'aimerais faire apprendre la vigne aux Normands. Il y a un réel potentiel », sourit-il. « On vend principalement du vin quand on est en restauration, donc c'est important de connaître son processus et les saveurs pour aiguiller le client », souligne Angélique, apprentie.

## Des opérations pour financer le projet

Pour mener ce projet à bien, ils ont organisé des dîners au restaurant d'application, des vide-greniers, réalisent des tombolas, vendus des gâteaux... Grâce à leurs différentes opérations, ils ont collecté assez pour acheter des plants, du paillage et du matériel agricole.

« On a vu l'évolution du début à la fin. On est partis de zéro mais on est super contents, tout est bien fait, se réjouissent Angélique et Calvin, très reconnaissants envers leurs enseignants encadrants. Tout le monde a mis la main à la pâte et ça commence à prendre forme. Ça va faire plaisir aux prochains qui vont reprendre le flambeau. » À la rentrée, les jeunes prendront soin aussi d'un autre terrain, situé en contrebas. Et qui sait, récolter les premiers fruits de leur labeur ?