

événement. Élèves du lycée hôtelier de Granville, ce sont eux qui cuisinent et servent à la cantine du festival

Ces apprentis cuisiniers du lycée de Granville au service des artistes

Arrivés hier après-midi à Saint-Laurent-de-Cuves, ils assurent un volet essentiel pour le bon déroulement de Papillons de Nuit : la restauration et le service auprès de l'ensemble des artistes, techniciens et équipe du festival, du premier petit déjeuner du premier jour au dernier repas du dernier soir.

« Quasiment 1 000 couverts à assurer »

Il y a « quasiment 1 000 couverts à assurer sur trois jours », chiffre Vincent Delacour, chef et professeur de cuisine au lycée hôtelier Maurice-Marland, à Granville.

C'est par le biais d'un contact au sein de l'équipe de Papillons de Nuit, à la recherche d'un nouveau partenaire pour le « catering », que tout a commencé il y a 17 ans. Cette année encore, le chef emporte une vingtaine d'enseignants et une quarantaine d'élèves dans l'aventure.

La mission qui leur est confiée requiert une organisation infaillible et une préparation anticipée de longue date. « Dès le mois de septembre, je commence à y travailler avec l'équipe de Papillons de Nuit. Puis à partir de mars-avril, ça monte en puissance », décrit Vincent Delacour.

Il faut tenir compte de « toutes les attentes particulières et des régimes alimentaires spécifiques ». Il se souvient ainsi avoir dû servir de l'eau Fiji pour Michel Polnareff et des desserts chocolatés au soja pour Julien Clerc. « Le staff de Papillons de Nuit reçoit les demandes par les managers. Ils nous fournissent et nous, nous nous organisons en fonction de chaque demande, avec parfois des services en loge aussi. »

Pour que chacun trouve son plaisir à table, le buffet préparé offre un large choix : bar à crudités, fruits de mer, pizzas, wraps, club-sandwichs, brochettes aux compositions variées, toutes sortes de desserts... La liste est longue et ce dès le petit déjeuner, « full breakfast ». Le menu est composé en prenant soin aussi de ne pas oublier les aliments bio et de mettre en avant les produits locaux.

les produits locaux.

De 7 heures à 2 heures durant 3 jours

Chaque jour, le service est assuré de 7 heures à 2 heures du matin, avec deux équipes en cuisine et deux équipes en salle, en rotation pour permettre de se poser un peu. Les nuits sont courtes mais les lycéens ont été nombreux à postuler à cette « expérience intense et pédagogiquement très intéressante », soulignent les enseignants.

La sélection a été exigeante parmi les 1^{re} et Terminale Bac Pro et Bac Techno en hôtellerie-restauration, pour retenir la moitié des volontaires, 46 lycéens qui ont à cœur d'assurer un menu et un service digne d'un restaurant dans un contexte très particulier, une cantine éphémère sous tente.

Arrivés en bus, accompagnés d'un camion frigorifique transportant tout le nécessaire, ils sont prêts malgré le travail colossal qui les attend. Ils y voient surtout une opportunité unique d'approcher et d'échanger avec Julien Doré, Gims, Pierre Garnier...

Mercredi matin, Flavie, 17 ans, originaire de Saint-Sauveur-Lendelin, avait hâte : « Voir des stars et les servir, on n'en a pas l'occasion tous les jours. C'est peut-être même la seule fois de ma vie ! Il y a une petite pression, parce que c'est une première et qu'on n'a encore jamais travaillé autant de plats dans de telles quantités ! Mais ça se passe carrément bien ! »

Ce matin-là, les élèves, encadrés par Vincent Delacour et Marie-Thérèse Noir, également professeure de cuisine, avec quelques renforts aussi, commençaient la « mise en place ». « On est arrivés à 8 heures, pour un débrief avec M. Delacour », décrivait Louna, 17 ans, de Cherbourg. « Michel, le magasinier, a déchargé le camion pour nous donner les marchandises qu'on a mis en chambre froide. Puis on s'est calé sur ce qu'il y a à faire. » Sauce camembert, sauce au vin blanc, sablés, riz au lait, pizzas... ça fourmillait de partout dans les cuisines du lycée. Durant un jour et demi, on y a préparé d'avance tout ce qui pouvait l'être. Sur le site du festival, il n'y a qu'un four. Pourtant, il faut y finir certaines préparations et assurer les plats chauds.

Bref, c'est une semaine intense et inoubliable que vivent ces lycéens ! Ils ne rentreront au lycée que lundi soir, après avoir tout rangé, et reprendront les cours dès le lendemain.

G. L.





Avant d'assurer le catering durant les trois jours de Papillons de Nuit, élèves et enseignants du lycée Maurice-Marland ont consacré un jour et demi à la mise en place. Géraldine LEBOURGEOIS