

[tendanceouest.com](https://www.tendanceouest.com)

## Les élèves aux fourneaux. Rouen à Table, vitrine des écoles hôtelières de l'agglomération ?

Justine Carrère

5-6 minutes

---

L'événement [Rouen à Table](#) revient du mercredi 8 au dimanche 12 octobre dans la ville aux cent clochers. Pendant plusieurs jours, élèves d'écoles hôtelières et chefs reconnus proposeront ateliers, cours de cuisine et menus thématiques pour mettre en valeur la gastronomie locale. Quatre écoles hôtelières y participent : l'[IFA Marcel Sauvage](#) de Mont-Saint-Aignan, le lycée [Georges Baptiste](#) de Canteleu, l'[école Fauchon](#) de Rouen et l'[Institut Mesnières](#) de Neufchâtel-en-Bray. Une opportunité pour ces élèves de montrer leur talent.

### Cuisiner devant la cathédrale

Cette année le thème de [Rouen à Table](#) allie cinéma et gastronomie. Mercredi 8 octobre, 28 élèves de l'IFA Marcel Sauvage prépareront des cocktails à la "James Bond" [Vesper et Negroni sans alcool] et un dîner accords mets et vins sous chapiteau, place de la cathédrale à Rouen. Les menus font référence aux plats présents dans des films comme *Le Parrain*, *The grand Budapest Hotel* et *Vingt Dieux*. Thomas Lemelle, chef du restaurant [Rotomagus](#) à Rouen, a créé le plat : du bœuf cuit à basse température accompagné de pommes de terre fondantes. Ce qui fait le plus peur aux élèves, *"ce n'est pas le fait de cuisiner devant la cathédrale, c'est de voir les chefs sur place"*, comme Gilles Tournadre et Olivier Da Silva, chefs étoilés de Rouen, confie Sébastien Lefebvre, formateur à l'IFA Marcel Sauvage.

Jeudi 9 octobre, 50 élèves du lycée Georges Baptiste cuisineront avec Eric Autin, chef de [L'Incontournable](#) à Rouen. Ils prépareront un bœuf bourguignon revisité au cidre et une purée de carottes. *"Ce sont des techniques que l'on a déjà vues donc ça nous rassure"*, confie Axel Motelay, en bac pro cuisine. Pour la viande, *"on taille le paleron de bœuf, puis on prépare une garniture aromatique et on va faire suer des ingrédients"*. Malgré les 120 couverts prévus, il reste confiant : *"On apprend à faire ça depuis la seconde donc ça devrait bien se passer. Je ne suis pas stressé, on a une bonne équipe et on sera bien encadrés."* Le jour J, les élèves réchaufferont, dresseront et serviront. Le lendemain, l'Institut Mesnière proposera cocktails et accords mets-vins.



Rayan Mihoub, en bac pro cuisine au lycée Georges Baptiste à Canteleu, participe à Rouen à Table.

### "C'est un bon challenge"

Samedi 11 octobre, à la Halle aux Toiles de Rouen, un cours de pâtisserie autour du chocolat sera proposé par Justine Lamotte, professeure à l'école Fauchon de Rouen. Suivra ensuite un cours de cuisine autour du chou, animé par Arnaud Guerpillon, autre chef formateur de Fauchon. Ils seront épaulés par 15 élèves comme Tom Saillant, Gaspard Crenne, Medy Babonneau et Oriane Pottier pour encadrer 120 participants. *"S'ils ont des questions, qu'ils ont du mal à faire quelque chose, on sera là"*, assure Oriane Pottier. *"On gèrera le réassort des tables et on les aidera pour le dressage aussi"*, ajoute Tom Saillant. *"C'est le premier événement de toute ma vie en lien avec la cuisine donc j'ai hâte !"*, s'exclame Gaspard Crenne. *"On s'y prépare depuis deux semaines et coacher des personnes plus vieilles que nous, ça va être nouveau aussi."* Comme l'indique Tom Saillant, *"c'est un bon challenge pour apprendre et commencer à être les futurs chefs de demain"*. Comme l'explique leur professeur Arnaud Guerpillon, *"c'est une belle opportunité pour commencer à mettre un pied à l'étrier et avoir un premier rôle de manager"*.

Qu'ils se forment en cuisine ou en salle, grâce à Rouen à Table, tous aspirent à attirer l'attention d'un chef reconnu et, surtout, à nouer des contacts précieux pour leur avenir professionnel.



570 élèves sont accueillis au lycée Georges Baptiste de Canteleu.

L'école Fauchon à Rouen, l'IFA Marcel Sauvage de Mont-Saint-Aignan et le lycée Georges Baptiste de Canteleu sont trois écoles hôtelières qui permettent aux jeunes de se former aux métiers de

bouche.

L'agglomération rouennaise compte trois établissements spécialisés dans l'hôtellerie-restauration : l'IFA Marcel Sauvage à Mont-Saint-Aignan, le lycée Georges Baptiste à Canteleu et l'école Fauchon à Rouen. A Marcel Sauvage, 14 formations sont proposées dans ce secteur, regroupant cette année 349 élèves au total. Le lycée Georges Baptiste, établissement entièrement dédié à l'hôtellerie, offre pour sa part 18 formations et accueille 570 élèves en 2025-2026. Quant à l'école Fauchon, elle rassemble actuellement 200 élèves et propose une dizaine de formations.

Dans ces trois établissements, les élèves peuvent se former à un large éventail de métiers liés aux arts culinaires et aux métiers de bouche : cuisine, pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, sommellerie, service, barman et traiteur. Certaines formations sont également proposées en alternance au lycée Georges Baptiste qui accueille actuellement 70 apprentis, à Fauchon qui en accueille une soixantaine et 349 à Marcel Sauvage.