



**ACADÉMIE
DE NORMANDIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

 **Panorapresse**
par  **Ouest
France**



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



30 octobre 2025

L'ORNE COMBATTANTE_61_OK_LA FERTÉ MACÉ_NOUS AVONS TESTÉ POUR VOUS LA TABLE DE FLORA DU LYCÉE PROFESSIONNEL

1



**La Ferté-Macé - Restaurant pédagogique. Nous avons testé pour vous
:"La Table de Flora" du lycée professionnel**

L'Orne Combattante, jeudi 30 octobre 2025

La Ferté-Macé - Restaurant pédagogique. Nous avons testé pour vous : "La Table de Flora" du lycée professionnel

L'Orne Combattante, jeudi 30 octobre 2025, 696 mots

La Table de Flora est le restaurant d'application du lycée Flora-Tristan. Ouvert à tous, il permet aux élèves de mettre en pratique leurs compétences en cuisine et en service dans le cadre de leur formation en hôtellerie-restauration.

Nous avons poussé les portes de ce restaurant lors du premier dîner de la saison 2025/2026, jeudi 18 septembre.

Dès notre arrivée à 19 h, un jeune homme s'approche de nous, s'assure que nous avons bien réservé (une obligation!), et nous propose de lui confier nos manteaux. Lucas Simon, nommé chef de rang pour la soirée, nous accompagne jusqu'à notre table et s'occupera de nous jusqu'au dessert, avec son commis, Maëly Hellegouarch.

Un exercice grandeur nature

Au total, ce soir-là, ce sont vingt élèves de terminale qui assurent l'ensemble des activités du restaurant : 10 en salle (4 binômes au service, un barman et un plongeur) et 10 en cuisine. Pour eux, comme pour tous les élèves de la filière hôtellerie/restauration, La Table de Flora est considérée comme une salle de classe : les étudiants agissent seuls mais sont observés et parfois guidés par leurs professeurs Laurence Corvée (commercialisation/service) et Edouard Pays (cuisine).

Âgé d'à peine 17 ans, Lucas fait déjà preuve d'un grand professionnalisme. **"Ce que je préfère dans le métier de serveur, explique Lucas, c'est la théorie autour de la sommellerie, les accords mets et vins et la valorisation des produits. Le plus dur pour moi, c'est l'argumentaire commercial."** Maëly, plus en retrait, confie : **"Le plus compliqué, c'est de gérer le stress. Je suis timide."**

On mange quoi ?

Après avoir commandé un cocktail maison préparé par le barman Raphaël Aubry, un amuse-bouche nous est servi. Autour de nous, 30 autres personnes prennent progressivement place pour savourer le menu du jour. Ce soir-là, c'était salade landaise, poulet farci façon basquaise, salade/fromages, puis mille-feuille pistache, coulis de framboises, baies de fruits rouges et caramel.

A la table ronde voisine, quatre personnes sont installées: **"Je suis la maman de Louis, qui est actuellement en cuisine, explique Mme Bouscalt. J'habite à Argentan. Avec mon mari, une cousine et une amie, nous avons réservé une table. Nous venons régulièrement... huit fois par an peut-être, et nous ne sommes jamais déçus."**

Retour d'expérience

En fin de repas, Nicolas Bacon, nommé chef de brigade pour cette soirée, vient à notre rencontre pour recueillir nos impressions et remarques. Edouard Pays, professeur de cuisine, explique **"Le restaurant d'application permet aux élèves de se préparer à l'examen final qui aura lieu en avril. L'objectif ? Produire en quatre heures un menu entrée, plat, dessert pour six couverts, nettoyage compris, avec l'aide d'un commis."**

Cauchemar en cuisine

"Une fois, nous avons passé un mauvais moment en cuisine, se souvient Nicolas. Nous étions très en retard sur le programme... M. Pays observait et quand il a vu qu'on allait frôler la catastrophe, il a repris les commandes."

Heureusement, le soir où nous avons testé la Table de Flora, tout s'est bien passé et notre coup de cœur s'est porté sur le dessert, aussi beau que délicieux...

Ouvert quatre fois par semaine

Située au 7-9 avenue Le Meunier de la Raillère, le restaurant pédagogique La Table de Flora est ouvert les mardi, jeudi et vendredi à midi, ainsi que le jeudi soir à 19 h. Les élèves de seconde sont en charge des services du jeudi et vendredi midi. Ceux de 1^{re} assurent le service du mardi midi, et les terminales, du jeudi soir. Attention, une réservation préalable est obligatoire.

Comme le précise le site internet de l'établissement: **"Les repas sont souvent accessibles, à des prix raisonnables, permettant au public de déguster une cuisine raffinée tout en découvrant le travail de futurs professionnels."**

Depuis janvier 2018, le restaurant dispose également d'une boutique dans laquelle les élèves exercent leurs talents de vendeur en y proposant des produits régionaux.



En partant de la gauche: Louis, Sullivan, Nicolas, Stanislas, Albane, Julie, Sabine, Eric et Gabriel, élèves de terminale pro cuisine.



En partant de la gauche : Laurence Corvée avec Maëly, Diego, Lucas, Violaine, Marius, Litzzy, Tom, Raphaël et Théa, élèves de terminale pro service.