

# Le chef cuisinier de l'équipe de France de football est le nouveau parrain de ce lycée de Seine-Maritime

Le chef cuisinier de l'équipe de France de football était dans le Pays de Bray début novembre. Il est allé à la rencontre des élèves de l'école hôtelière de Mesnières-en-Bray.



Le chef Xavier Rousseau (à droite) avec les élèves chanceux du lycée de Mesnières-en-Bray.

La licence «Arts culinaires et gastronomie de luxe» de la filière hôtelière du lycée de Mesnières-en-Bray (Seine-Maritime) a un nouveau parrain de choix. Il s'agit de Xavier Rousseau, le chef cuisinier de l'équipe de France de football depuis 2017, venu au château le lundi 3 novembre 2025 pour échanger avec les élèves de la promotion. Et ce n'est pas totalement un hasard s'il est venu à l'Institut Saint-Joseph de Mesnières-en-Bray.

Bientôt en déplacement en [Azerbaïdjan](#)

Xavier Rousseau a accepté d'être le parrain de la licence dans le but d'accompagner et transmettre aux jeunes. En effet, il connaît bien Pierre Moinet, professeur de cuisine au château de Mesnières. Tous les deux sont membres de l'Académie culinaire de France.

Le chef cuisinier a passé la journée au sein de l'Institut, principalement auprès des élèves de licence et ceux de [BTS MHR](#) (Management en hôtellerie-restauration).

Alors forcément, les échanges ont été riches et les questions nombreuses. Les étudiants ont notamment appris que le chef travaille des menus validés ensuite par un médecin.

Xavier part également la veille des matchs avec des policiers dans l'hôtel pour contrôler l'alimentation des joueurs qui arrivent plus tard. Les difficultés rencontrées lors de ces déplacements ?

*S'adapter au matériel et aux produits sur place.*

Le prochain voyage des bleus sera [l'Azerbaïdjan](#) le 16 novembre prochain, match qualificatif pour la prochaine Coupe du monde.

Gérer les cuisines de Clairefontaine

De manière générale, Xavier Rousseau prépare des repas sous forme de buffet « pour répondre aux besoins de chaque joueur. Les menus sont variés et complets. Il n'y a pas de régime individuel pour chaque joueur ». À chaque fois, le chef se déplace avec l'équipe.

Le reste du temps, il est à Clairefontaine avec l'équipe. Sur place, il y cuisine pour l'arrivée des joueurs. « Des matchs ont lieu deux ou trois jours avant de partir à l'étranger, c'est important pour cohésion de l'équipe. Il y a aussi une équipe d'extras pour le service. Un Maître d'hôtel les accompagne à chaque rassemblement ».

Et quand il n'est pas à Clairefontaine, il voyage pour valoriser la gastronomie française à travers le monde, ou plus proche dans le Pays de Bray.

Pour Xavier qui a déjà à son actif deux Coupes du monde et qui sera de la prochaine en 2026 aux [États-Unis](#), [Mexique](#) et [Canada](#), « C'est un métier qui peut nous emmener partout, travailler dans les bons endroits, accéder à des lieux inaccessibles, développer un réseau professionnel ».

*Tu bosses beaucoup et il faut accepter les sacrifices au début. Mais on se fait une carte de visite.*

Le chef cuisinier a également évoqué le coach, Didier Deschamps, « qui surveille ce que les joueurs mangent. D'ailleurs, les joueurs sont sérieux, il n'y a plus d'abus comme autrefois ». Et de revenir sur la victoire de l'équipe de France lors de la Coupe du monde 2018 : « Ce soir-là, il y avait 360 personnes à la fête. Il faut anticiper l'événement, que l'on gagne ou que l'on perde. On a vidé les magasins alentour, sachant qu'il faut toujours prévoir un plan B ».

C'est donc une belle rencontre qu'ont vécue les 8 élèves de la licence « Arts culinaires et gastronomie de luxe » avec un homme simple et inspirant qui met des étoiles dans les yeux des jeunes. « Il leur permet de croire en leurs rêves et leur permet d'oser ! Il est important de montrer aux jeunes que tout est possible avec du travail » insiste une enseignante.

Et Xavier Rousseau de conclure en s'adressant aux étudiants : « Foncez, ouvrez-vous à l'extérieur, voyez ailleurs, prenez des contacts. Ce n'est pas rose tous les jours, mais ça vaut le coup ».