

 Bernay L'Éveil Normand du 12 novembre 2025 490 mots

Lycée Ader

Un repas impérial pour les 70 ans de l'Association des membres de l'ordre des Palmes académiques

Ce jeudi 6 novembre 2025, le lycée Clément Ader de [Bernay](#) a accueilli une soixantaine de personnes venues célébrer les 70 ans de l'Association des membres de l'ordre des Palmes académiques (AMOPA). Cette rencontre, marquée par une atmosphère conviviale et chaleureuse, s'est déroulée en présence du sous-préfet Philippe Fournier-Montgieux, de la maire de Bernay Marie-Line Vagner et du proviseur Johann Guérard. Tous ont salué l'engagement des professeurs et des élèves du pôle hôtellerie-restauration, qui ont su mettre leurs compétences au service de cet événement prestigieux.

Au cœur de cette journée: un repas d'exception, le «Repas Marengo», imaginé par Patrick Subreville, Meilleur ouvrier de France (MOF) et membre de l'AMOPA, avec l'appui d'un autre MOF, le chef Jérôme Léminier, servi au restaurant d'application Toques et Liteaux. Une belle illustration de la transmission d'excellence entre générations, chère à l'esprit de l'AMOPA. Après le déjeuner, une conférence sur Napoléon animée par Gérard Jengembre, critique littéraire et universitaire, a permis au public de vivre le mythe littéraire de Napoléon à travers des auteurs comme [Balzac](#), Stendhal et bien d'autres,

Une distinction historique

Créées sous Napoléon Ier en 1808 et institutionnalisées en 1955, les Palmes académiques récompensent les mérites des membres de la communauté éducative, mais aussi de ceux qui œuvrent au rayonnement de l'enseignement et de la culture. Une décoration riche d'histoire, portée aujourd'hui par des bénévoles investis et passionnés.

Patrick Subreville est membre de l'AMOPA depuis dix ans et pour lui, «**recevoir les Palmes académiques était une manière de reconnaître 40 ans passés à promouvoir les métiers manuels et la formation.**» Pour ce 70^e anniversaire, il a eu l'idée de recréer le «Repas Marengo», un clin d'œil à l'histoire napoléonienne, ce repas fin étant servi aux troupes napoléoniennes. Le lycée et son équipe ont accueilli le projet avec enthousiasme.

MOF en cuisine:

« **Lorsque Patrick m'a proposé de rejoindre l'aventure, j'ai tout de suite accepté** », témoigne quant à lui Jérôme Léminier. Pourquoi? Parce que « **transmettre notre savoir aux jeunes est une priorité.** » Pendant deux jours, les deux grands chefs ont travaillé main dans la main avec les élèves, leur montrant les gestes, les techniques, le goût du détail. « **Voir leur motivation, leur rigueur, c'est ça, la vraie récompense** », disent-ils aujourd'hui.

À travers cette journée, l'AMOPA a démontré que l'éducation, l'excellence et le partage sont les piliers d'un héritage vivant. Un moment fort, à la croisée de la tradition et de la jeunesse, où les Palmes académiques ont pris tout leur sens. Chaque convive est reparti avec un porte-clé souvenir des 70 ans de l'AMOPA, fabriquée par les élèves de la section industrielle dans les ateliers du lycée.



Annick Léberal, vice-présidente de l'Amopa, Johann Guerard, proviseur, Patrick Subreville et Fabrice Leminiér, Meilleurs ouvriers de France, David Betoune, professeur et les élèves aux couleurs des Palmes académiques.

