



Quotidien Ouest-France du 29 novembre 2025



ouest-france.fr du 29 novembre 2025

434 mots

Les lycéens ont mis les petits plats dans les grands au service de la solidarité

Jeudi, le restaurant d'application du lycée Rabelais a ouvert ses portes pour une soirée particulière au profit de l'association Solidarité paysans. En tout, 5 000 € ont été récoltés.

Reportage

Éléphants et professionnels, dans leur tenue d'apparat, les élèves se relaient pour accueillir les convives. Il est 19 h, jeudi soir, à l'entrée du restaurant d'application du lycée François-Rabelais. Le ton est donné : plus qu'un dîner caritatif, c'est une véritable soirée de gala qui s'annonce au profit de l'association Solidarité paysans, qui lutte contre l'exclusion en milieu rural.

« **Ce projet, né d'une rencontre avec les dirigeants (de l'association) en juin 2024, a vraiment du sens**» », insistent Mélanie Grevin et Sophie Warnier, deux des enseignantes impliquées. Elles mettent en avant **«la rencontre de la générosité et des savoir-faire, « pour soutenir ceux qui font vivre nos campagnes en nous fournissant des produits de qualité. »»**

Près de 85 clients, pour la plupart des habitués de l'établissement, ont répondu présent pour la bonne cause - l'ensemble de la recette est reversé à l'association - et pour le plaisir, autour d'un menu à la fois copieux et raffiné.

Au bar, des étudiants de première année de Brevet de technicien supérieur (BTS) alimentent en cocktails leurs camarades chargés du service. Décor classe et cosy, ambiance feutrée, rien ne manque. Sous une lumière légèrement tamisée, les deux musiciens (accordéon et contrebasse) alternant swing et chansons traditionnelles, sur demande des différentes tables, accompagnent les agapes.

5 000 € reversés à Solidarité paysans

La sérénité règne aussi en cuisine, même si l'heure du coup de feu approche. La jeune brigade, encadrée par les professeurs du lycée, est exceptionnellement renforcée par Tristan Michel, le chef du Café Mancel à Caen, qui retrouve pour l'occasion son ancien formateur, Didier Plantrose, enseignant au lycée François-Rabelais.

Ensemble, ils ont travaillé sur le menu, les fromages, et supervisent le travail des jeunes. Zackary, lycéen de 17 ans en terminale bac pro, option cuisine, surveille l'émulsion verte qui accompagne les saint-jacques snackées en habit croustillant.

Il est visiblement dans son élément et savoure, sans stress apparent, la « **belle expérience** » que représente cette inhabituelle séance de travaux pratiques. En cuisine, comme en salle, le challenge est parfaitement relevé. À la clé, près de 5 000 € reversés à Solidarité paysans.

Soutenir ceux qui font vivre nos campagnes en nous fournissant des produits de qualité.

Mélanie Grevin et Sophie Warnier, deux des enseignantes du lycée hôtelier



En cuisine, les élèves ont bénéficié des conseils de Tristan Michel (à droite, à côté de Didier Plantrose, enseignant), le chef du Café Mancel, partenaire de la soirée. Ouest-France