



Les élèves ont préparé un ananas, en coupant celui-ci de manière spécifique, en spirale, pour ne garder que la meilleure partie du fruit. Lucas Farcy

Michaël Bouvier, meilleur ouvrier de France et directeur d'un étoilé Michelin, parrain du lycée le Hurle-Vent

Les élèves du lycée professionnel le Hurle-Vent ont un parrain de prestige cette année : Michaël Bouvier, Meilleur ouvrier de France en 2019 et directeur de restaurant dans un deux étoiles, a passé la journée dans l'établissement, mardi 20 janvier.

Le palmarès et le CV de Michaël Bouvier sont impressionnants et pourtant, celui qui est directeur de salle au restaurant La Pyramide (deux étoiles au guide Michelin), à Vienne en Isère, n'hésite pas à venir partager son savoir-faire avec les jeunes.

Cette année, il a accepté d'être le parrain de promotion de l'année scolaire 2025-2026 au lycée professionnel le Hurle-Vent du Tréport. C'est dans ce cadre qu'il est venu dans la cité portuaire mardi 20 janvier, à l'invitation d'Hélène Djouaher, professeure d'Hôtellerie et de Restauration, services et commercialisations : « J'étais sa commis quand il a remporté le concours de Meilleur ouvrier de France, maître d'hôtel, et depuis, nous avons gardé contact. Ce n'était pas sûr qu'il accepte, parce qu'il est beaucoup sollicité, mais nous sommes ravis, c'est

important pour les élèves », explique l'enseignante.

Découvrir l'univers de la grande gastronomie

C'est la première fois que le lycée le Hurle-Vent met en place un système de parrainage pour ses filières cuisine et service. Une manière de tirer les élèves vers le haut et de leur faire découvrir le monde de la grande gastronomie et des concours prestigieux. « Cela leur permet de voir qu'il existe plein d'établissements différents dans le monde de la restauration. C'est d'ailleurs l'un des objectifs des stages, mais quand ils vont en stage au Tréport, ils arrivent généralement dans le même type d'établissement. Ce n'est pas un jugement de valeur, certains serveurs seront plus à l'aise dans un établissement classique que dans un restaurant étoilé, mais c'est bien de tout

connaître », détaille Hélène Djouaher.

C'est ainsi que les élèves ont pu découvrir le parcours de Michaël Bouvier. Son enfance, passée dans un village, puis son bac pro décroché dans une école hôtelière de Grenoble, raisonne avec le parcours de certains élèves tréportais. Comme la plupart des lycéens au Hurle-Vent, il n'avait pas l'habitude d'aller dans de grands restaurants quand il était enfant. Puis c'est d'abord pour la cuisine qu'il s'est orienté vers les métiers de la restauration, avant de découvrir le monde du service en salle.

Son savoir-faire, il l'a ensuite renforcé au fil des expériences, auprès de grands chefs comme Bernard Loiseau. Le restaurant deux étoiles dont il est directeur de salle aujourd'hui est un monument de la gastronomie française : La Pyramide, né il

ya plus de 200 ans, a été le premier restaurant trois étoiles de l'histoire du Guide Michelin. « Je continue à vouloir être en salle, avec les jeunes, pour avancer avec eux », explique Michaël Bouvier. En parrainant cette promotion, il veut aussi mettre en lumière les métiers du service : « tout le monde est important dans une maison. Tous les corps de métier sont indispensables, il faut la bonne personne à chaque fois ». En d'autres termes, si ce sont souvent les cuisiniers qui sont mis en lumière, la grande cuisine ne pourrait exister sans ceux qui la mettent en valeur, comme les serveurs dans les restaurants.

Redonner confiance

Son métier nécessite un savoir-faire large, comme il l'a montré aux élèves lors d'un at-

elier de découpe d'ananas qu'il a animé devant les élèves de Première et de Terminale : pour ôter la peau et les yeux de ceux-ci, les élèves ont appris une découpe en spirale qui permet de ne garder que le meilleur du fruit. Lorsqu'il avait décroché le titre de meilleur ouvrier de France en 2019, il avait notamment ouvert une bouteille de Porto par le feu, une technique ancestrale qui consiste à apposer une pince rougie par la flamme sur le goulot d'une bouteille en verre pour casser celui-ci. Technique qu'il a également pu montrer aux élèves.

« Ça nous tire vers le haut de rencontrer quelqu'un comme lui, qui est meilleur ouvrier de France », témoigne Soal, élève de Première. « Ça

m'a reboosté et redonné confiance en moi ».

De son côté, Gwenaëlle a trouvé « intéressant de voir la formation qu'il a suivie, puis ce qui l'a poussé à continuer et à faire des concours ». Comme leurs camarades, ils ont tous deux choisi de s'orienter vers les métiers du service en restauration, notamment pour les contacts qui existent avec les clients et l'aspect de conseils qu'ils peuvent dispenser. En rencontrant un maître d'hôtel comme Michael Bouvier, avec qui ils sont en relation tout au long de l'année par l'intermédiaire de vidéos, les jeunes Tréportais auront sans doute à cœur de s'améliorer dans leurs techniques.

● Lucas Farcy



Le Maître d'Hôtel a montré les bons gestes aux élèves. Lucas Farcy



Pour l'enseignante Hélène Djouaher (à droite), la venue de Michaël Bouvier est un vrai plus pour les élèves. Lucas Farcy

→ Améliorer l'image du lycée le Hurle-Vent

En mettant en place ce système de parrainage, l'équipe enseignante du lycée le Hurle-Vent veut aider les élèves, mais aussi mettre en lumière l'établissement, qui pâtit parfois d'un déficit d'image : situé au bout de la Région et du Département, le lycée est relativement isolé par rapport à d'autres établissements. Par ailleurs, le lycée ne propose pas uniquement des filières cuisine et service en restauration.

En plus de ses formations, le lycée propose pourtant un grand nombre de projets annexes, qui permettent aux élèves de progresser : quelques élèves et enseignants partent en stage à l'étranger dans le cadre du programme Erasmus plus, des salons et marchés sont organisés dans l'établissement, différents partenariats sont mis en place avec des collectivités ou associations locales...

Nouvelle preuve de qualité : Michael Bouvier a dû réaliser un voyage de 6h30 en train pour venir depuis Vienne, en Isère. Un projet de parrainage qu'il réalise sur son temps libre.