

[panorapresse.ouest-france.fr](https://panorapresse.ouest-france.fr)

## Lycée professionnel Flora-Tristan. Un menu à base de plantes élaboré avec le chef étoilé Arnaud Viel

3-4 minutes

---

### Un menu à base de plantes élaboré avec le chef étoilé Arnaud Viel

Le 21 janvier, la cuisine du lycée Flora-Tristan accueillait un chef étoilé et une passionnée de plantes sauvages dans le cadre d'un projet professionnel.

Les 6 et 7 mars prochains, le lycée professionnel Flora-Tristan organisera ses portes ouvertes annuelles. **« À cette occasion, nous proposerons un dîner le vendredi soir, au restaurant d'application, avec une quarantaine de places, annonce le proviseur Stéphane Garnung. Ce repas est en cours d'élaboration par nos terminales bac pro cuisine dans le cadre d'un projet professionnel ».**

#### Cuisine aux plantes

Ce projet autour de la cuisine à base de plantes, qui concerne huit élèves, a débuté l'an dernier lorsqu'ils étaient encore en 1<sup>re</sup>. **« Dans un premier temps, nous avons accueilli Romuald Heslot, technicien à l'ONF, avec lequel nous avons visité le parc de l'établissement en étudiant les plantes et les arbres »** raconte Jean-Marc Beaudet, professeur de cuisine, qui pilote ce projet en lien avec Aurélien Manier, professeur documentaliste, avec comme finalité le grand oral de fin d'année pour ces élèves.

**« Par ailleurs, nous avons rendu visite à Anne Vanderberghe, qui est à la tête de Bourrache et Coquelicot à l'Orée-d'Ecouvès, et avec laquelle nous avons fait de la cuisine sur place »** poursuit Jean-Marc Beaudet. Cette ancienne enseignante cueille aujourd'hui des fleurs et des plantes sauvages qu'elle transforme en confitures ou en sirops.

#### Un ancien élève devenu chef étoilé

Mercredi 21 janvier, afin de conseiller les élèves dans l'élaboration du repas, cette dernière était en cuisine à Flora-Tristan, ainsi qu'Arnaud Viel, chef étoilé de la Renaissance à [Argentan](#). **« Je suis un ancien élève de l'établissement. J'y ai passé mon BEP cuisine dans les années 80, a confié le chef, par ailleurs décoré de la Légion d'Honneur en 2025. C'est toujours un plaisir de revenir et j'accueille régulièrement chez moi des stagiaires de Flora-Tristan. Ici, mon rôle est de conseiller les jeunes au niveau des techniques, des accords des plats, avec un menu équilibré. En cuisine, avant de vouloir créer, il faut avant tout maîtriser les bases et connaître les produits ».**

Parmi le menu imaginé par les lycéens, on trouvait : noix de Saint-Jacques sautée au laurier, velouté de topinambour et noisettes torréfiées, mini quiche aux orties, trilogie de bar lotte et lieu jaune sauce à l'oseille. **« Cet après-midi, l'objectif est de tester les recettes de ce repas qui vont évoluer, explique le professeur. Le 6 mars, il y aura aussi les élèves de terminale service de ma**

collègue Laurence Corvée qui seront impliqués, notamment pour préparer les tables et un cocktail ».

Michel Moriceau



Les élèves ont bénéficié des conseils du chef étoilé.



Les plantes étaient à l'honneur pour la préparation du repas.