



Extrait du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne - Le Havre

<http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article444>

Magazine Océanes Avril 2008

- Le lycée - Dans la presse - Archives -

Date de mise en ligne : vendredi 30 mai 2008

Copyright © Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne -

Le Havre - Tous droits réservés

Dossier



Restaurant d'application du lycée Jules Lescasne

Depuis la fin du XIX^e siècle, le lycée Jules Lescasne forme des jeunes à un métier. Outre les secteurs de la mode et du textile, de la tapisserie, de la culture et de la vannerie, l'hôtellerie restauration tient elle aussi une grande place dans ce vaste établissement public.

Cette année, plus de 250 élèves (CAP, BEP, Bac technologique, apprentis et adultes confondus) se préparent aux métiers de la cuisine et de l'hébergement. Pour parfaire l'enseignement théorique, les professeurs mettent leurs élèves en situation réelle au sein d'un restaurant d'application qui propose une cinquantaine de couverts et fonctionne, comme tout :

- véritable - restaurant, avec sa réception, son bar, sa cave à vins, etc.

Les élèves y servent avec fierté une cuisine gastronomique élaborée par leurs soins : salade tiède de rouget aux piquillos sauce vierge, turbot poché coulis de poivrons, flan de légumes et caramels glacés, etc.

Ouvert au public, le restaurant d'application accueille une clientèle d'habituels qui vient s'y sustenter pour dix à vingt euros (entrée, plat, salade, fromage, dessert). - Nos clients viennent chercher une bonne table pas chère, explique Sylvain Lemaitre, chef de travaux au lycée Jules Lescasne et ancien cuisinier à La Tour d'Argent à Paris. Et ils sont heureux de participer à la formation de ces jeunes. -

Seule condition : avoir un peu de temps devant soi. Les clients peuvent en effet rester assis pendant deux heures.

Pour celles et ceux qui souhaitent parfaire leurs talents culinaires, des cours de cuisine sont proposés aux adultes dans le cadre des « cercles culinaires agréés ».

Lycée des métiers Jules Lescasne,
99, rue Jules Lescasne (02 35 42 10 26).
Restaurant d'application du lycée,
8, rue du Général Sarrahl, 76600 Le Havre.
Sur réservation uniquement au 02 35 24 95 15.
Ouvert les lundi, mardi, jeudi et vendredi midi ainsi
que les mardi et vendredi soir. Sauf vacances scolaires.

</img671|center>