



PAYS DE DINARD

Les élèves de terminale entourés de leur professeur, Ludovic Portier, et du chef Julien Hennote.



DINARD

Lycée hôtelier : masterclass avec le chef Julien Hennote

Julien Hennote, chef dinardais étoilé au Guide Michelin, avait endossé le rôle de professeur, mardi, auprès des terminales du lycée hôtelier.

● L'événement était à peine diffusé que le restaurant du lycée hôtelier faisait le plein. Mardi, les élèves de terminale professionnelle étaient coachés par Julien Hennote, chef étoilé depuis 2019 du « Pourquoi Pas » et dont l'étoile lui a été confirmée dans l'édition 2022 du célèbre guide rouge, sorti le 25 mars.

Être à la hauteur de l'événement

Les élèves et le chef dinardais ont accordé leurs fourneaux autour d'un menu terre et mer et des ingrédients de la côte nord-bretonne. Le menu en six tours élaboré par Julien Hennote faisait saliver : raie, Saint-Jacques-chou-fleur, artichauts-algues, cabillaud-lait ribot...

« La démarche du lycée s'inscrit toujours plus dans la saisonnalité, la durabilité et le local. Nous faisons venir des chefs qui ont la même démarche. Pour les élèves, une rencontre comme celle-ci est un souffle nouveau dans leur parcours, elle valorise leur travail car ils doivent être à la hauteur de l'événement. Ce matin, ils étaient tous en avance », sourit le professeur Ludovic Portier.

Travail, régularité et rigueur

Julien Hennote apprécie aussi ce temps d'échange et de transmission auprès des élèves. Interrogé sur de la confirmation de l'étoile Michelin au restaurant « Le Pourquoi Pas », il confie : « Elle nous conforte dans nos choix et nous donne de la confiance ; c'est bien pour toute l'équipe ! C'est le fruit du travail, de la régularité et de la rigueur ».

S'il n'était pas très inquiet, il évoque les sept établissements bretons à avoir perdu leur macaron et dont certains ne s'y attendaient pas. « Une étoile c'est un coup de projecteur incroyable ». Les étoiles, ce jour-là, étaient dans les yeux des élèves cuisiniers dont certains sont même allés cueillir les herbes du jardin du lycée avec le chef pour agrémente les plats.

