



Le Feuilleté de Canard

Journal
des Lycées

avec le soutien de
ouest
france

LYCÉE HÔTELIER SAINTE-THÉRÈSE DE LA GUERCHE-DE-BRETAGNE

www.lyceehotelier.com

N° 31 - Janvier 2024

35LST

2024, l'année des défis !



ouest
france 

OFFRE -25 ANS
L'INFO A UN PRIX
SAUF POUR TOI !

TOTALEMENT GRATUIT
SANS AUCUN ENGAGEMENT
JUSQU'À TES 25 ANS !

FLASHE LE QR CODE



2024, en route pour les Jeux !

À l'aube de la nouvelle année, notre lycée se prépare à accueillir un vent de renouveau et d'olympisme.

Les Jeux Olympiques et Paralympiques de 2024, qui se tiendront à Paris du 26 juillet au 8 septembre, rassembleront des athlètes du monde entier, valides et non valides.

Nous sommes fiers d'avoir obtenu, en mai dernier, le label *Génération 2024*. Il valide notre volonté d'ancrer l'esprit sportif dans le quotidien de nos jeunes, à travers un projet audacieux qui va leur permettre de vivre, dès à présent, l'aventure olympique et paralympique. La Guerche-de-Bretagne, la commune où est située le lycée, est d'ailleurs labellisée *Terre de Jeux 2024*.

Notre projet

L'objectif final de notre équipe éducative est de nous rendre aux Jeux Paralympiques avec l'ensemble de nos élèves. Nous prévoyons un séjour sur le site olympique, où nous mettrons en valeur les compé-

tences de notre établissement, en proposant notre savoir-faire en cuisine, en service et en accueil-réception à l'organisation et aux entreprises partenaires. Et nous aurons l'occasion d'assister aux épreuves sportives des Jeux Paralympiques.

Ce projet est un catalyseur, le moyen de rassembler nos 190 élèves pour participer à un événement mémorable en septembre 2024. Les partenariats que nous avons établis sont valorisés par l'obtention du label *Génération 2024*, qui s'inscrit dans le cadre de nos valeurs républicaines, particulièrement l'inclusion des personnes en situation de handicap, l'éco-citoyenneté et la lutte contre les discriminations.

Inclure des partenaires

Notre but est de faire rayonner les dynamiques locales au niveau national, et pour cela,

nous souhaitons inclure le maximum de partenaires dans cette aventure. Non seulement nos élèves, mais aussi les intervenants, les parents, l'association des parents d'élèves (APEL), les collectivités locales, la mairie, les établissements scolaires du bassin, les entreprises environnantes, et la presse. Tous, vous avez la possibilité de nous soutenir, et de vous associer à ce projet : par une aide financière, une aide à la communication, la mise à disposition de matériel...

Ensemble, nous pouvons faire de cette année 2024 une expérience inoubliable pour nos élèves et un moyen de promouvoir nos valeurs, notre expertise et notre engagement au sein de la communauté.

Sophie RAULET,
Chef d'établissement

Restaurant d'application "La Table de Zélie"

Tous les prix s'entendent boissons non comprises. Réservations 02 99 96 39 39 la veille au plus tard à partir de 8h30.

Déjeuners

Février

Mardis 6 et 13 : menu à 16 €
Mercredis 7 et 21 : menu à 14 €
Jeudis 1, 8 15 et 22 : menu à 16 €
Vendredi 2 : menu à 15 €

Mars

Lundi 11 : menu à 15 €
Mercredi 13 : menu à 14 €
Vendredis 15 et 29 : menu à 15 €

Avril

Lundi 8 : menu à 15 €
Mardi 9 : menu à 16 €
Mercredis 3 et 10 : menu à 14 €

Jeudi 11 : menu à 16 €
Vendredis 5, 12 et 19 : menu à 16 €

Mai

Lundis 6, 13 et 27 : menu à 15 €
Mardi 7 : menu à 16 €
Mercredis 15, 22 et 29 : menu à 14 €
Vendredis 17, 24 et 31 : menu à 15 €

Dîners

Mardi 20 février : menu 35 € : Saint-Valentin – Term Bac Pro et MC CDR - Réservations à partir du 22 janvier 2024.

Jeudi 14 mars : soirée Toques Rotariennes – Menu à 60 € **boissons comprises** – Réservations M. Cesboué 06 08 08 84 92

Lundi 8 avril 2024 : menu 40 € : soirée « Végétale » - 1S1C1 - Réservations à partir du 26 février à 8h30.

Mardi 14 mai : menu à 55 € **boissons comprises** : soirée Champagne – 1ère S2C2 - Réservations à partir du 6 avril.

Examens (tables de 2 ou 4 couverts)

Examens de bac pro : menu 16 €

Lundi 15 avril à 19h30
Mardi 16 avril à 12h30
Jeudi 18 avril à 12h30
Jeudi 18 avril à 19h30

Examens de BTS : menu à 14 €

Lundi 25 mars à 19h30

2023, un très bon cru



Quelques-uns des diplômés de Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration, avec leurs professeurs.

L'année 2023 aura été marquée par les très bons résultats aux différents examens : 100 % de réussite en CAP, 97,87 % en baccalauréat professionnel, 86 % en BTS et 85,6 % en mentions complémentaires. Le 24 novembre dernier, les lauréats ont pu se retrouver et récupérer leur sésame.

L'engagement de tous

Comme souligné par Mme

Raulet, cette réussite aurait été impossible sans l'engagement des élèves et apprenants et de leurs proches, ainsi que de toute la communauté éducative et pédagogique.

Aujourd'hui, certains lauréats poursuivent leurs études et d'autres sont déjà au travail. Nous leur souhaitons à tous le succès dans leurs projets.

Sébastien MARAIS, BTS1

Association pour le développement du Journal des Lycées

10 rue du Breil
35051 Rennes Cedex 09
Tél. 02 99 32 67 47
jdl@journaldeslycees.fr

Journaliste référent Ouest France :
Éric CHOPIN



Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse

1 rue du 8 mai - BP 73028
35130 La-Guerche-de-Bretagne
Tél. : 02 99 96 39 39
accueil@lhst.com
www.lyceehotelier.com

Directrice de la publication :
Sophie RAULET

Responsable de la rédaction :
Béatrice BADOUL-DESBOIS

Imprimerie Média Graphic
35000 Rennes - SIREN : 320 281 447
Papier : 90g couché demi-mat 100% PEFC



Bouger, c'est la santé !

Le professeur Carré a donné une conférence au lycée le 19 septembre, pour parler des bienfaits de l'exercice physique au quotidien.

Mme Raulet, chef d'établissement : "C'est une initiative de l'association des parents d'élèves, que j'ai validée car elle correspond à notre engagement dans le projet Génération 2024 : valoriser le sport dans toute sa différence entre valides et non valides, et aller aux Jeux Paralympiques en septembre 2024. 86 personnes étaient présentes, c'est une grande satisfaction. Un tel événement est une première dans le lycée."

Laurence est surveillante d'internat : "Le professeur Carré a dit l'importance de bouger son corps. Marcher, 30 mn par jour pour les adultes, 1h pour les jeunes, c'est très bien. Rester collé à l'ordinateur ou à son portable toute la journée augmente le risque de développer à court terme des maladies chroniques, comme le cancer, le diabète, l'obésité. C'était très instructif, vivant, et intéressant,



Baptiste et le professeur Carré

j'espère que cela aura planté quelques graines pour les générations futures."

Clémence Hardy, 1S2C2 : "Cette intervention m'a marquée, car j'ai fait un covid long et j'ai été immobilisée six semaines, presque sans marcher. Notre santé ne tient qu'à

un fil, manger équilibré est important, et il faut se bouger. Quand on reste assis, sur les 5 litres de sang de notre corps, 3,5 litres ne bougent pas, et cela entraîne des troubles. Venant d'un professionnel de santé, c'était une bonne piqure de rappel."

Mme Perrois, maman de Baptiste : "Notre santé est déterminante pour notre qualité de vie : physique, mentale et sociale. Pour cela, éviter le tabac et l'alcool, et avoir un bon sommeil. Et surtout, lutter contre la sédentarité. Une personne âgée qui ne marche plus voit son espérance de vie réduite, en moyenne, de six mois. Ce n'est pas l'intensité qui importe, mais la régularité, le fait de bouger tous les jours. C'est très bien, si on prend le bus, de descendre un arrêt plus tôt pour marcher quelques centaines de mètres. De monter les marches de l'escalator, d'emprunter l'escalier plutôt que l'ascenseur. Bouger, c'est diminuer le risque d'être malade. Prendre soin de son corps allonge l'espérance de vie en bonne santé."

Propos recueillis par Baptiste PERROIS, CAP1 PSR

Ce que nous apprend la science

Professeur émérite au CHU de Rennes, François Carré est cardiologue et médecin du sport spécialiste de l'activité physique adaptée. Il poursuit des recherches sur les liens entre activité physique et sportive et santé à l'université Rennes 1.

Depuis trente ans, il communique auprès du grand public pour transmettre ce message : la sédentarité et l'inactivité tuent.

"La sédentarité, c'est le fait de rester assis plusieurs heures d'affilée : notre corps n'est pas programmé pour cela. Se lever régulièrement de sa chaise, même deux minutes, pour faire

quelques pas, est une bonne habitude, que nous devrions tous prendre.

Tous les jours

Mais aussi, marcher, tous les jours, est essentiel. C'est la régularité qui compte. L'exercice muscle le cœur, renforce les vaisseaux, rend les cellules plus performantes. Le risque de tomber malade diminue.

L'activité physique ne remplace pas le traitement médical, mais dans le cas des maladies chroniques : cancer, arthrose, ostéoporose, troubles musculo-squelettiques, dépression, anxiété..., elle améliore le pronostic de guérison, et réduit le risque de récurrence. De nombreuses études scientifiques l'établissent.

Notre mode de vie relève d'un choix individuel, nous sommes tous responsables de notre santé."

Le professeur Carré a reçu en 2022 le prix Jean-Bernard de la Fondation pour la Recherche Médicale.

Le regard du prof d'EPS

"L'importance de l'activité physique au quotidien ne doit plus être remise en question. L'école éduque les élèves à cet objectif, mais l'Éducation Physique et Sportive (EPS), c'est seulement 2h30 par semaine en lycée professionnel, soit 1h30 de pratique effective. À quoi on peut ajouter l'Association Sportive du Lycée, trois fois une heure par semaine, pour les élèves volontaires. En EPS, il existe différents courants d'enseignement, et je suis porté par celui qui promeut un temps de pratique important. Ceci permet de répéter un geste de nombreuses fois afin de l'apprendre, et favorise une activité physique plus importante.

Hélas, on observe souvent que l'EPS est le seul lieu de pratique d'une activité physique chez nos élèves. Pour répondre aux conseils du Professeur Carré, il est donc indispensable que les jeunes développent une pratique extérieure au lycée, qu'elle soit encadrée ou non. Ils ont la chance d'avoir bon nombre d'activités à leur disposition. Ils peuvent aussi

profiter de certaines applications mobiles qui permettent très facilement de faire du sport à la maison sans matériel. Couplé à l'EPS, ceci permettrait de faire ces 60 minutes quotidiennes indispensables à leur santé. Ce n'est pas toujours évident de se lancer, mais la notion d'effort et la satisfaction du travail accompli génèrent un bien-être, et permettent donc de maintenir une pratique quotidienne".

Simon GAILLARD, professeur d'EPS



Simon Gaillard : "Au lycée hôtelier, la devise "Manger Bouger" a encore plus de sens qu'ailleurs !



Un public nombreux et attentif

« J'étais la seule fille... »

En février dernier, Margot Laffray a participé à la compétition des métiers "Wordskills" Bretagne.

Les "Wordskills" ont lieu tous les deux ans. Près de 65 métiers sont représentés. Il s'agit d'une compétition internationale. En France, il y a d'abord les sélections départementales, puis régionales, avant la finale nationale. Les premiers nationaux concourent pour le mondial, les seconds pour la finale européenne.

Trois semaines de préparation

"La sélection départementale a eu lieu en novembre. J'ai fini deuxième sur six, ce qui m'a qualifiée pour le régional. Nous avons eu les sujets trois semaines avant les épreuves, ce qui est très court pour s'entraîner et réaliser les fiches techniques : vingt-et-une au total !

Médaille de bronze

J'ai fini troisième à seulement

deux points du deuxième. J'étais la plus jeune, la seule fille et les autres candidats étaient en BTS alors que j'étais en Bac Pro. Je ne suis pas déçue : participer à ce concours m'a permis de gagner en rapidité, en organisation, et de progresser de façon significative. J'ai bien l'intention de passer d'autres concours !"



Margot en pleine compétition lors des "Wordskills" Bretagne à Saint-Brieuc du 2 au 4 février 2023

© F. Bétermin / Région Bretagne

« C'était mon premier concours »



Matéo Floch, Eden Nicolas, Fleur Boulo

Eden Nicolas

En mai dernier, 3 élèves du lycée concourent à la finale du concours "Une tête et deux mains" organisé par l'association Rotary Bretagne-Mayenne.

Matéo livre son retour d'expérience. "Je voulais participer à un concours, le planning chargé de cette année de terminale, avec l'objectif du bac, m'a limité dans les possibilités.

Le concours commence par une sélection au sein du lycée en février, puis la finale a lieu en mai. A chaque fois, j'ai fini

deuxième. Il n'y avait pas de thème, il fallait juste réaliser une recette froide et présenter un dossier sur notre parcours et notre plat.

Je veux continuer à participer à d'autres concours, on progresse énormément. Ce dernier concours m'a appris à gérer mon stress et à être plus serein".

Propos recueillis par Sébastien MARAIS.

« Une très bonne expérience »



De gauche à droite : Théo Nourry et Lauryne Sauvé (candidats service, sommellerie), Philippe Mille (parrain du "Trophée Mille"), Lilou Huet et Alexandre Moison (candidats cuisine)

Lauryne Sauvé

Le "Trophée Mille" est organisé chaque année, il a pour but de mettre en avant la passion des apprenants cuisiniers et serveurs.

Lors de la session 2022, quatre élèves représentaient le lycée. Lilou : "Le concours commence par la réalisation d'un dossier qui permet d'être sélectionné pour le trophée national. Il a lieu au mois de novembre. Les vainqueurs représenteront la France lors du "Trophée Mille" International.

Troisième en cuisine

Avec Alexandre, nous avons fini troisièmes. C'est un beau concours, avec de la visibilité. Nous avons fait beaucoup de rencontres, c'était une très bonne expérience. J'ai appris à travailler dans ma bulle."

Pour Lauryne : "On a eu du plaisir, le retour au quotidien a même été difficile. Un concours, c'est une ambiance unique".

Les Toqués de Janzé au lycée !

Le lundi 27 mars 2023, le lycée accueillait le concours "Les Toqués de Janzé". Fabrice Delaunay, professeur de cuisine et membre de l'organisation, nous raconte.

"Cette compétition est organisée par les éleveurs de la coopérative Les Fermes de Janzé (anciennement Les Poulets de Janzé). Il s'agissait de la neuvième édition, pour laquelle nous avons proposé une nouvelle formule. En l'organisant pour la première fois dans une école hôtelière, nous voulions lui donner plus de sens. Cela

permet à tous les élèves de rencontrer les jurés, de participer à des ateliers, comme la découpe de volaille, d'échanger avec des éleveurs qui mettent en avant leurs produits.

Quitter sa zone de confort

Toute participation à un concours permet aux apprenants, en les éloignant de leur zone de confort, de se prouver à eux-même qu'ils peuvent réussir. Ils en sortent grandis, même s'il ne sont pas sur le podium."



Une partie du comité d'organisation des "Toqués de Janzé", avec des candidats, des coaches et des membres du jury.

Fabrice Delaunay

Un nouvel uniforme pour la rentrée 2023

Maya Le Gougouec est en 1S1C1. Elle commente le passage au nouvel uniforme.

J'aime bien la nouvelle couleur, le bleu est mieux que le noir, qui faisait trop sombre, trop triste. J'aime aussi les nouvelles cravates des garçons. Le foulard fait très féminin, mais rappelle un peu trop les hôtesses de l'air. Avant, les filles portaient la cravate, mais le motif à pois faisait bizarre, ça faisait vieux et pas vraiment joli. Et ça n'allait pas à tout le monde. Personnellement, je préfère le foulard.

Des chaussures adaptées aux contraintes professionnelles

Les chaussures des filles sont toujours noires, et plates. Mais elles sont plus élégantes, plus longues au bout, la forme est plus jolie. De plus, les autres avaient un talon trop mou, c'était mal adapté : on est beaucoup debout dans nos métiers, il est important d'être à l'aise et de protéger son dos. L'intérieur était en synthétique,

les nouvelles chaussures sont plus confortables.

Le logo du lycée

Le logo du lycée sur la cravate des garçons, ça fait bien, il est mis en valeur. Mais sur le foulard, il n'est pas très visible, il faut nouer le foulard d'une certaine façon, j'aimerais bien pouvoir changer ma façon de le porter, mais à cause de cela, ce n'est pas possible.

En conclusion, ce nouvel uniforme est plus tendance, plus jeune, tout en restant très sérieux. J'espère que nous pourrons porter nos propres manteaux cet hiver, ça nous permettrait d'apporter une touche personnelle, on a besoin de ça aussi. Avec les sacs, c'est notre petit espace de liberté. À travers les vêtements, on exprime sa personnalité, et c'est important.

Maya LE GOUGOUEC, 1S1C1



Gaspard et Eléane se sont prêtés au jeu de la photo pour vous présenter notre nouvel uniforme.

Lycée Sainte-Thérèse

La communication du lycée, c'est lui !

Le lycée a un nouveau site, et une communication rénovée sur les réseaux sociaux, gérée par Jean Godeloup. Témoignage.

"Je suis professeur d'histoire-géographie ici depuis six ans. Il y a dans l'enseignement professionnel un vrai challenge : pour des élèves prêts à entrer dans le métier, relancer l'intérêt pour des disciplines avec lesquelles ils pourraient être fâchés.

En parallèle de ma mission d'enseignant, j'anime depuis deux ans la communication du lycée : site internet et réseaux sociaux. Les réseaux sont des vecteurs d'information, et aussi de désinformation, et nos élèves doivent être armés contre cela. Mais ce sont aussi de puissants outils de valorisation professionnelle, qu'ils doivent connaître et maîtriser.

Trois réseaux

Nous sommes sur trois réseaux : Instagram, un des plus populaires dans un public large. Facebook, avec plus de contenus, et interconnecté



Jean Godeloup en plein travail sur la page "Feuilleté de Canard" (petite mise en abyme) du site www.lyceehotelier.com

Lycée Sainte-Thérèse

avec Insta. Et LinkedIn, pour le réseau professionnel : élèves, anciens élèves, professionnels, partenaires. Selon le réseau, ce ne sont pas les mêmes contenus, le même ton, pas les mêmes interactions. Mais c'est toujours le même but : valoriser l'établissement, montrer la

richesse de notre équipe sur les événements, la pédagogie, les intervenants. Je publie sur Instagram le travail ou les voyages des élèves. J'aimerais, à court terme, que les élèves soient acteurs de cette communication, écrivent des articles, prennent ou choisissent des

photos.

Une vraie identité

Nous sommes suivis au-delà du cercle des lycéens et des parents : des professionnels de renom, tel l'argentier de l'Elysée, d'autres établissements, les organisateurs de concours. Cela étend le réseau pour trouver de potentiels employeurs, des lieux de stage, des intervenants, facilite le recrutement de nouveaux élèves.

Nous avons une vraie identité, du fait de notre histoire, de notre uniforme, qui nous démarque et que nous assumons en tant qu'équipe éducative. Il nous identifie sur les réseaux et plaît beaucoup aux professionnels, c'est un vrai marqueur. La rigueur dans la tenue se retrouve dans la pratique, ce sont les anciens élèves et les restaurateurs qui nous le disent."

La bénédiction par Mgr d'Ornellas



Un moment fort de l'après-midi : la bénédiction par Mgr d'Ornellas, archevêque de Rennes, du tableau et de l'icône représentant Sainte-Thérèse.

Le soleil était au rendez-vous pour la fête de la sainte patronne de notre lycée, le 5 octobre dernier.

À cette occasion, nous avons accueilli Mgr d'Ornellas, archevêque de Rennes, qui a rappelé pour les élèves la vie de Sainte-Thérèse. Cette très jeune femme, née le 2 janvier 1873 à Alençon, entre au Carmel de Lisieux, à l'âge de 15 ans. Elle meurt, à 24 ans, de tuberculose.

Cette grande mystique a marqué l'histoire de l'Église par sa vie et par ses écrits, où elle nous encourage à rechercher la sainteté dans les actes les plus simples de notre vie et à avoir confiance dans la bonté de Dieu.

Patronne des missions, elle est une des quelques femmes à avoir reçu le titre de Docteur de l'Église.

Deux beaux portraits de la "petite Thérèse" ont été offerts à notre établissement et présentés aux élèves : un tableau réalisé par Mme Tomasi, et une icône, œuvre de Mme Lemoignon.

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

BBD

Le gâteau Sainte-Thérèse

Nous avons reçu de la famille Blandiot un chèque de 300 euros, qui seront affectés à une œuvre caritative.

Sur une base de sablé, originaire de Lisieux, des épices et des fruits exotiques rappellent la vocation missionnaire de la sainte, la rose, sa phrase : "Je ferai tomber une pluie de roses". Le chocolat blanc évoque sa pureté, et les "larmes de chocolat", celles qu'elle a versées pour entrer au Carmel.



La recette a été créée au lycée dans le cadre d'un concours.

Lycée Sainte-Thérèse



Les élèves ont écouté avec attention l'intervention de Mgr d'Ornellas.

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse



Rencontre à l'amphithéâtre Alain Passard, animée par Hubert Delorme, professeur de cuisine (au centre), avec M. Blandiot (à droite) et son fils (à gauche), pâtisseries à Lisieux, qui sont les seuls à commercialiser le gâteau Sainte-Thérèse.

Lycée Sainte-Thérèse



Ils sont à l'origine du gâteau Sainte-Thérèse : M. Mouezy, ancien président d'OGEC, M. Blot, ancien chef d'établissement, MM. Blandiot, Hubert Delorme. À droite, Mme Raulet, chef d'établissement.

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Il enseigne l'art du service à table

Depuis septembre 2020, Jean-Marc Forget est professeur de Commercialisation et Services en Restauration au lycée Sainte-Thérèse. Témoignage.

"D'ascendance malouine, j'ai fait mes études au lycée hôtelier Notre-Dame, à Saint-Méen-le-Grand : CAP, BEP, bac pro service, mention sommellerie. J'ai récemment validé un BTS en Validation des Acquis de l'Expérience.

J'ai vingt années d'expérience dans le secteur privé. D'abord en restaurant : chef de rang* chez Olivier Roellinger, à "La Maison de Bricourt", étoilé Michelin ; sommelier au "Roi Arthur", à Ploërmel. Ensuite en cave pendant 13 ans : sommelier-caviste, puis gérant mandataire, à Paris puis à Rennes et aux alentours de Rennes.

Devenir professeur

Je souhaitais, dès la fin de mes études, devenir professeur. Mais j'ai voulu m'assurer une expérience professionnelle que je puisse transmettre. C'est à l'aube de mes quarante ans

que je franchis le pas, en postulant au lycée Sainte-Thérèse.

Dès ma première année, l'interaction avec les élèves fut excellente, et cela me conforta

dans ma décision. J'ai trouvé une équipe pédagogique bienveillante, et à l'écoute. Et j'ai comme collègue un ancien professeur !



Jean-Marc Forget avec ses élèves de 1ère.

Transmettre une richesse patrimoniale

J'ai à cœur de transmettre la rigueur et le savoir-faire des arts français de la table, richesse patrimoniale qui suit un code bien précis. Ici, nous construisons une relation à l'élève différente, plus proche, du fait de la posture professionnelle. Les jeunes sont curieux, intéressés par le métier, en devenir. A ceux qui savent déjà quel métier ils veulent faire, le lycée professionnel offre un équilibre entre les acquis professionnels et l'ouverture d'esprit qu'apportent les enseignements généraux, indispensables pour entrer dans leur vie d'adulte".

(*Sous les ordres directs du maître d'hôtel, le chef de rang est en charge d'un ensemble de tables, un carré.)

Il a ouvert le premier food-truck à Rennes

Jérémie Cornée, 39 ans, est professeur de cuisine à Sainte-Thérèse depuis 2018.

"J'ai fait mes études ici : BEP, bac pro, MC pâtisserie. Puis, à Granville, un BTS et une licence professionnelle. J'ai ensuite travaillé deux ans au Pertre, dans une entreprise de sous-vide haut de gamme, où je développais de la pâtisserie surgelée. Quand Le Pertre a fermé, j'ai lancé mon food-truck, en 2012.

Ça n'existait pas

J'ai fait une étude de marché, et choisi trois sites au pied des bureaux. Deux sur de la voirie privée : j'ai cherché au cadastre les propriétaires et demandé l'autorisation d'y stationner. Le troisième, à Atalante-Champeaux, sur la voie publique. J'ai appelé la Chambre de Commerce et d'Industrie, les élus de quartier, mais il y avait un vide juridique, rien n'était prévu pour les food-trucks : en-dehors des marchés et des camions de pizzas, le concept n'existait pas. La Ville de Rennes a dû créer un ser-

vice dédié.

J'ai tout fait : les plans du camion ; les photos, donc un peu de stylisme culinaire, avec de la vaisselle achetée chez Casa. Pour la charte graphique, un de mes copains sortait d'une école de dessin à Nantes, il m'a fait le logo. La gestion du personnel, mettre des annonces au CROUS embaucher, faire les bulletins

de paie... C'est l'intérêt de poursuivre ses études : avoir des connaissances solides en gestion.

Des journées bien remplies

Au début, je cuisinais chez moi, sur ma petite gazinière, lever 5 heures du matin, avec un premier bébé..., départ 11 heures, une étudiante rennais

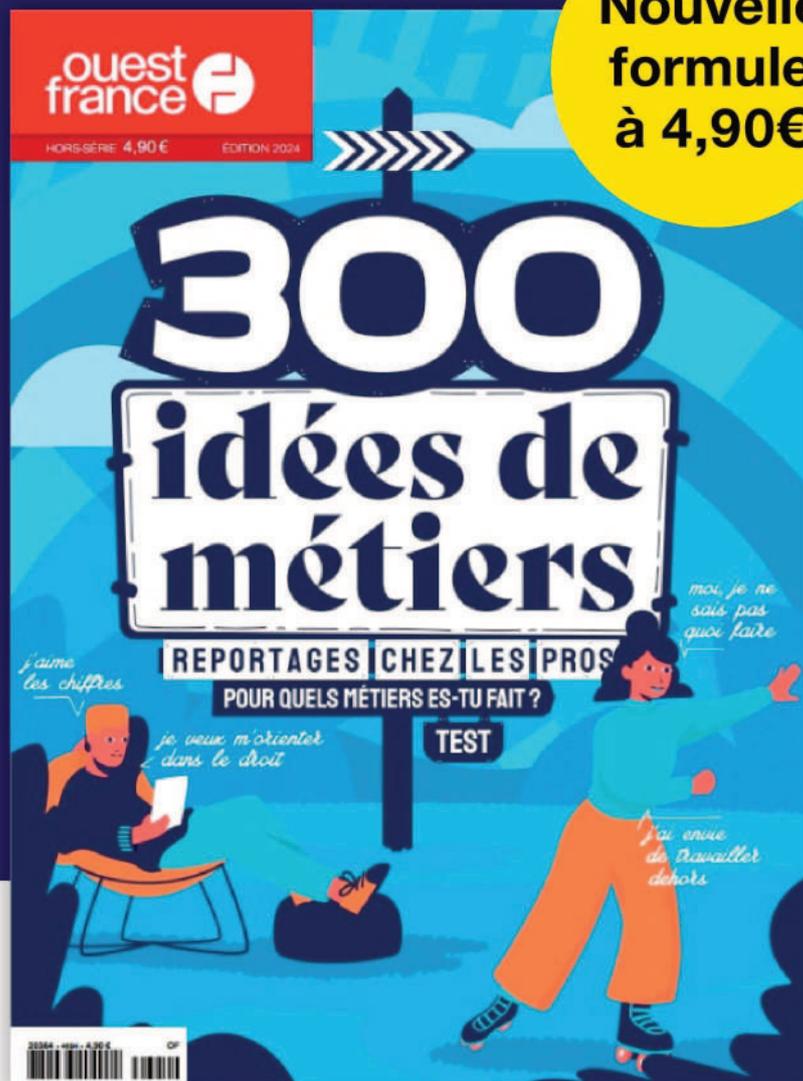
me rejoignait sur l'emplacement. On utilisait des emballages bambous, je cuisinais du poulet Label Rouge... Faute d'électricité, on tenait au chaud au bain-marie, sur gaz. Au retour, à 15 heures, il restait la vaisselle, et la mise en place à refaire...

Après j'ai investi à Pocé-les-Bois dans un local de 200 m², où j'ai aménagé une cuisine de 70 m², en respectant la marche en avant, pour recevoir mes fournisseurs d'un côté, charger le camion de l'autre. Je faisais 100 couverts par jour, ça a duré sept ans. J'ai eu l'occasion de vendre à un ancien élève d'ici. Il a tout gardé, y compris le nom : "La cuisine sur le pouce".

Et puis j'ai voulu revenir à une vie plus régulière. J'ai préparé le concours de prof, que j'ai eu, la première année, à l'externe. Une nouvelle aventure !"...



Jérémie Cornée avec ses élèves cuisiniers de 1ère. Au menu : cassolette de fruits de mer.



Nouvelle
formule
à 4,90€

Le guide incontournable pour s'orienter et trouver son métier !

En vente en magasin
et sur editions.ouest-france.fr

ouest
france 

Un concours pour la mémoire

Le Concours National de la Résistance et de la Déportation n'est pas un concours comme les autres.



De gauche à droite : Noa, Matéo, Gabin, Sébastien, Erwan, Fabien et leur professeure Sandrine Lucas.

Sandrine Lucas, professeure d'histoire, a accompagné six élèves volontaires pour participer au Concours National de la Résistance et de la Déportation (CNRD). Leur travail de recherche et de réflexion a été récompensé : ils ont obtenu le

premier prix départemental.

Sandrine Lucas : "Participer au CNRD, c'est poser un acte citoyen, c'est penser que le sacrifice de nos aïeux n'a pas été vain, c'est faire un devoir de mémoire. Car oui, c'est un devoir d'honorer ceux qui se

sont battus pour défendre les idéaux de notre République démocratique. Aujourd'hui plus que jamais, apprendre ce qu'a été la Seconde Guerre Mondiale (de la souffrance, beaucoup de souffrance) fait comprendre aux jeunes générations que la guerre n'est pas un jeu ; qu'on n'éteint pas sa console ou son ordinateur, et que tout recommence comme si de rien n'était.

80 ans !

Presque un siècle depuis ces événements : pour ceux dont les grands-parents n'ont même pas connu cette guerre, quel intérêt ?

En tant que professeur d'histoire, il est de mon devoir de sensibiliser les jeunes aux désastreuses conséquences des guerres. Si j'ai préparé ce concours avec des élèves, c'est avant tout pour en faire

des artisans de paix. J'ai volontairement mis l'accent sur l'histoire locale, car on l'oublie trop souvent, la grande Histoire s'écrit d'abord en local."

On se compare à ces jeunes

Sébastien Marais est en BTS1 : "Nous avons travaillé sur les écoles de Vitré et de La Guerche-de-Bretagne durant la guerre, et réalisé un diaporama interactif. Nous avons fait des recherches aux archives de Vitré, et rencontré Jacques Guiffault, un historien de La Guerche. J'étais partant parce que j'aime cette période de l'histoire. Ça aurait pu être nous, on se compare à ces jeunes et on se dit qu'ils n'ont pas vécu quelque chose de facile."

Propos recueillis par BBD

Le Feuilleté de Canard récompensé

Notre journal a décroché le troisième prix du concours Mediatiks.

Organisé par le Centre de liaison de l'enseignement et des médias d'information (CLEMI), le concours Mediatiks est ouvert à tous les médias lycéens et scolaires.

Cette année, le jury, composé de journalistes d'Ouest-France, du Télégramme, de la secrétaire générale de l'ARCOM Rennes et de deux membres du CLEMI s'est réuni au rectorat pour évaluer 38 médias scolaires. Au final, 10 productions ont été primées. Les élèves des établissements lauréats avaient été conviés à la remise des prix le 12 juin au rectorat de Rennes.

Le "Feuilleté de Canard" a reçu le troisième prix dans la catégorie lycées, nous sommes le premier lycée uniquement professionnel à avoir été récompensé. C'est une grande fierté pour tout l'établissement, qui nous encourage à continuer.



Les élèves rédacteurs du Feuilleté de Canard, avec Béatrice Badoul-Desbois, responsable de la rédaction, professeure documentaliste, et Mme Raullet, chef d'établissement, lors de la remise des prix à Rennes. "Le Feuilleté de Canard" existe depuis 2010 : trente numéros sont déjà parus.

BBD

Sa curiosité l'a conduit jusqu'au doctorat !

À Sainte-Thérèse, on connaît bien Hubert Delorme, professeur de cuisine. On connaît moins le tout jeune docteur Hubert Delorme : il a en effet brillamment soutenu une thèse en histoire le 3 juillet 2023.

Cela fait de lui le seul professeur de cuisine en Bretagne à avoir obtenu le titre de docteur en histoire. Ce diplôme couronne un travail de recherche de plusieurs années. Hubert Delorme raconte.

L'histoire de la cuisine

"J'ai toujours été intéressé par le chapitre sur l'histoire de la cuisine et des cuisiniers qui figure au programme du BEP et du bac pro. On commençait toujours par ça, et moi ça me passionnait. J'étais curieux de découvrir, pour comprendre, de savoir ce qu'on mangeait à des époques reculées, d'où viennent les produits. Comment se construisent les cultures alimentaires, pourquoi on mange de cette façon et pas d'une autre, selon les endroits : en Chine, tous les plats arrivent

ensemble, en France, c'est un plat après l'autre. Prenez l'huître : à 30 km de distance, elle est adorée... ou abhorrée ! Ou encore, réfléchissez à ce que signifiait préparer à manger il y a 100 ans, avant le réfrigérateur. Et aussi, nous sommes les seuls, avec quelques autres pays, à faire des desserts travaillés : les autres se contentent de fruits. Et pourquoi ?...

20 000 pages

Pour ma thèse, en six ans, j'ai dépouillé l'équivalent de 40 ramettes de papier, en gros 20 000 pages. J'ai lu 450 livres, un tous les dix jours, un bon rythme. C'est toute une organisation.

Mon sujet était : "L'économie de la table à Rennes à la Renaissance". C'est la première



Hubert Delorme, la passion des livres!

Lycée Sainte-Thérèse

recherche sur ce thème à l'échelle d'une ville aussi importante, et le jury a demandé à ce

qu'elle soit publiée en format livre pour une plus grande diffusion".

Les collégiens avaient carte blanche

Trois élèves volontaires de 1ère Bac Pro : Clémence Hardy, Maïa Vannier et Timon Esneault, ont participé à un "resto éphémère" le 25 octobre à Martigné-Ferchaud. Le réseau des Espaces jeunes, coordonné par Delphine Bailleul, du service jeunesse de Roche aux Fées Communauté, a proposé à 60 collégiens de concevoir cette soirée. Les

jeunes se sont organisés en trois groupes : préparation du repas, décoration et service en salle, animation musicale et scénique, en collaboration avec les associations Mirelaridaine et Bombe Platine.

Gérard BEURET,
professeur de Commercialisation
et Service en Restauration



Service et chorégraphie ont fait bon ménage

Lycée Sainte-Thérèse

Soirée européenne au Château des Pères



Les élèves de BTS 1, au centre l'euro-députée Marie-Pierre Vedrenne.

Lycée Sainte-Thérèse

Jeudi 16 novembre, le lycée a participé aux "48h de l'Europe". Cet événement organisé par l'eurodéputée Marie-Pierre Vedrenne, a permis de faire découvrir le rôle du Parlement européen à des lycéens du département. La veille, nos élèves de seconde ont préparé pour le midi 500 boîtes repas, un challenge pour ces jeunes, et pour le lycée. Le soir, les

secondes, encadrés par les élèves de BTS1, ont servi un cocktail, suivi d'un repas, pour les 200 personnalités présentes. Une douzaine d'élèves de seconde ont participé, en outre, à des mini-débats sur le thème de la citoyenneté européenne.

Cédric MAIGRET,
professeur de cuisine

Votre HACCP en 10^{min} par jour !



Tous vos historiques accessibles en 2 clics

Finis les classeurs

Appli HACCP n°1 des téléchargements en France

+ 50 000 utilisateurs

30 jours gratuits



09 71 07 07 09
contact@traqfood.com



PIZZA GIOPEPE

La Guerche de Bretagne
02 99 96 11 11
www.giopepe.fr

ici, on a craqué pour elle !

BACATELLE
La Baguette

Boulangerie REQUET
18 rue de Nantes
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE
Tél 02 99 96 24 17



JANZÉ 02 99 47 24 89
LA GUERCHE 02 99 96 24 12

Portable
06 81 12 29 06

La Griffa TATTOO

Tatouage & Arts Visuels

1 rue Duguesclin
35130 La Guerche de Bretagne
☎ 06 58 06 03 96
✉ lagriffetattoo@yahoo.fr

DOINEAU

BOIS & MATÉRIAUX



LES SOLUTIONS MENUISERIE

Bois • Panneaux • Parquets • Lambris • Menuiseries • Isolation
Plaques de Plâtre • Produits ossature bois • Aménagement extérieur
Bardage • Salle d'exposition • Quincaillerie



53, Faubourg de Vitré
B.P. 73046 - 35130 LA GUERCHE-DE-BRETAGNE
Tél. 02 99 96 23 67

accueil@doineaubois.com - www.doineau.com

