



Le Feuilleté de Canard

Journal des Lycées

avec le soutien de
ouest france

N° 36 - Janvier 2026

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

www.lyceehotelier.com

Bienvenue en 2026 !



Les élèves serveurs de 1S1C1, avec leur professeur, Nadine Masala.

Page 4

C'est la rentrée !



Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

La page des CSAR



Wikimédia - Drawn by Skopp

Page 7

Trophée Mille



Page 8

Carte blanche



Trophée Mille

Wikimédia - CC BY-SA 4.0 Hysibius

Page 11

DOINEAU
BOIS & MATÉRIAUX

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@doineauboismat.com - www.doineau.com

 LIGNE & LUMIÈRE
LES SOLUTIONS MENUISERIE

 LABEL
Expert
RELAIS
BOIS
NÉGOCE
PROFESSEUR
DES
BOIS

 PEFC
10-31-2206

PIZZA GIOPEPE

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

La Griffa TATTOO
Tatouage & Arts Visuels

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

ici, on a craqué pour elle !

 BAGATELLE
La Baguette
 Label Rouge

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

NOVO 19



On a de L'INFO
Du lundi au vendredi
à 18.10



ON A DU NOUVEAU
Du lundi au vendredi
à 18.25

DISPONIBLE SUR **LE CANAL 19**
AVEC **NOVO19.FR** ET AVEC **L'APPLICATION**

Une nouvelle année, un nouvel élan



Notre reporter et envoyé spécial, Baptiste, avec notre directrice de publication, Mme Raulet.

Chaque rentrée est un moment unique où se mêlent retrouvailles, découvertes et espoirs. Au sein de notre lycée, nous formons bien plus qu'une communauté d'apprentissage : nous sommes une véritable famille, unie par une passion commune : l'hôtellerie-restauration et les métiers de service.

Cette année encore, notre famille s'agrandit. Nous accueillons avec enthousiasme

de nouveaux professeurs qui, à leur tour, viendront transmettre leur savoir-faire et leur énergie aux jeunes futurs professionnels.

Nous souhaitons aussi la bienvenue aux nouveaux élèves de seconde MHR, CAP HCR, CAP PSR et Cuisine, ainsi qu'aux étudiants du BTS MHR qui rejoignent nos rangs. Sans oublier les CSAR et CSDR, désormais pleinement intégrés

à notre quotidien. Chacun apporte sa personnalité, son histoire, ses rêves : c'est cette diversité qui fait notre force.

Au revoir

Une famille, c'est aussi savoir dire au revoir. Nous accompagnons dans leur départ deux personnes qui se sont dévouées pour ce lycée pendant de nombreuses années. Robert Candela, responsable de Vie scolaire, part profiter d'une retraite bien méritée. Et Françoise Beuret, notre comptable, s'envole vers une nouvelle aventure professionnelle. Leur engagement laissera une trace durable dans nos mémoires et nos métiers.

Cette année encore, notre ambition est claire : donner du sens à nos apprentissages. Les projets que nous menons, dans le domaine professionnel et culturel, témoignent de notre investissement.

Nous construisons notre avenir professionnel tout en cultivant une valeur essentielle : le

bien-être, celui de nos clients de demain et le nôtre, ici et maintenant. Enseignants ou formateurs, nous cultivons chez les lycéens et apprentis le goût d'être responsables, créatifs, solidaires... Soyons fiers de ce que, tous ensemble, nous accomplissons. Même si, hélas, nous ne sommes pas à l'abri d'un malheur, comme dans toute communauté humaine.

Une cuvée d'exception

Alors gardons cette énergie, cette volonté et cette ESPÉRANCE qui nous animent. Que cette année scolaire soit une cuvée d'exception, riche en rencontres, en réussites et en partages. Ensemble, continuons de faire de notre lycée une maison accueillante où chacun peut grandir et trouver sa place.

Bonne rentrée à toutes et à tous

Sophie RAULET,
chef d'établissement

La Table de Zélie vous accueille

Tous les prix s'entendent boissons non comprises - Réservations pour les déjeuners 48h à l'avance 02 99 96 39 39 à partir de 8h30.

Déjeuners (accueil de 12h15 à 12h30) - 16 €

Février

Lundi 2 et 9 : 1S2C2
Mardi 3 et 10 : CAP2/TS2C2
Jeudi 5 et 12 : TS1C1
Vendredi 6 et 13 : CAP2/1S1C1

Mars

Lundi 2, 9, 16, 23 et 30 : 1S2C2
Mardi 3, 10, 17, 24 et 31 : CAP2/TS2C2
Mercredi 4 et 11, 18 et 25 : 2MHR
Jeudi 5, 12, 19 et 26 : CAP1/TS1C1
Vendredi 6, 13, 20 et 27 : CAP2

Avril

Lundi 6 et 27 : CAP1
Mardi 7 : CAP2 / TS2C2,
mardi 28 : TS2C2
Mercredi 1, 8 et 29 : 2MHR
Jeudi 2, 9 et 30 : CAP1 / TS1C1
Vendredi 3 et 10 : CAP2

Mai

Lundi 4, 11, 18 : CAP1/1S2C2,
lundi 25 : 1S2C2
Mardi 5, 12, et 19 : TS2C2 ;
mardi 26 : CAP2/TS2C2
Mercredi 6, 13 et 20 : 2MHR
Jeudi 7 et 21 : CAP1/TS1C1,
jeudi 28 : TS1C1
Vendredi 15, 22 et 29 : CAP2/1S1C1

Dîners

Mardi 10 février : soirée Pérou
Jeudi 5 mars : soirée Champagne
Lundi 4 mai : soirée des Parents de CAP
Jeudi 21 mai : soirée Rotary - Réservations : Mme Cesbougé
06 80 08 84 92

« Si quelqu'un est assis à l'ombre aujourd'hui, c'est parce que quelqu'un a planté un arbre il y a longtemps. »

Warren BUFFET

Homme d'affaires et investisseur américain, Warren Buffet s'est engagé à faire don de 99 % de sa fortune à des fondations philanthropiques.



Un carambar à toute personne qui identifiera cet arbre...

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



4 — Rentrée : nouveaux professeurs

Trois questions à Lilian Caboulet

Lilian Caboulet est le nouveau Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques (DDFPT) du lycée

Quel est votre parcours ?

J'ai été une dizaine d'années restaurateur à Saint-Pair-sur-Mer et à Ducey, dans la

Manche. C'était compliqué à cumuler avec une vie de famille, c'est pourquoi je suis devenu professeur de cuisine, à Laval, pendant 10 ans. Ce poste à Sainte-Thérèse correspond à ma volonté d'évoluer professionnellement, pour devenir peut-être plus tard chef d'établissement.



"Je suis en charge de la partie professionnelles : plateaux techniques, commandes, stages..."

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Pourquoi le lycée Sainte-Thérèse ?

Pour moi, le lycée pro est une belle porte d'entrée vers le milieu professionnel. C'est un enseignement concret, très motivant. Les matières générales y ont toute leur place, et les professeurs suivent de près les élèves. On prend le temps de les accompagner, de sélectionner pour eux un stage adapté. Ils sont vraiment dans une dynamique d'apprendre.

La force de ce lycée, c'est le portefeuille d'entreprises et de connaissances. Nous avons des partenariats solides, avec de belles tables, de belles maisons. C'est une petite structure, personnalisée.

Quelles sont vos missions ?

Je suis en charge de la partie professionnelle : plateaux techniques, commandes, stages. En outre, je gère la dématérialisation des dossiers, ainsi que le développement des master-classes et partenariats professionnels.

Hello, Madame Hello !



Mathilde

Mathilde Hello succède à Robert Candela à la Vie scolaire

"Initialement je voulais être professeure des écoles. Je me suis vite aperçu que je préférerais l'encadrement et plutôt avec des adolescents. C'est un âge où ils sont à la fois forts et vulnérables, et nous avons beaucoup à apprendre d'eux en tant qu'adulte. J'ai un master Métiers de l'Éducation, de l'Enseignement et de la Formation, mention Encadrement Éducatif.

Financer mes études

Pour financer mes études, j'ai été animatrice, caissière, agent de nettoyage, ouvrière en usine. Ces expériences m'ont enseigné la pénibilité de certaines tâches, les horaires contraignants, les petits salaires. Cela m'a éduquée, enrichie, à la fois professionnellement et humainement.

Des élèves impliqués

J'avais envoyé plus de 400 candidatures, et j'étais prête à quitter ma Bretagne, car j'avais une offre d'emploi à l'étranger, quand le lycée Sainte-Thérèse m'a répondu. Je ne connaissais pas le secteur de l'hôtellerie-restauration, mais j'avais travaillé dans une école de la Marine Nationale, et j'ai retrouvé ici les mêmes valeurs de discipline et d'exigence. Les élèves sont impliqués, motivés, ils grandissent avec un projet. Je suis heureuse d'être ici, merci à M. Candela pour son accueil et ses conseils.

Propos recueillis par
Baptiste CAP1 CS HCR et BBD

Côté langues : un goût venu de loin...



Yann Rault et Karen Bally.

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Ils ont fait tous les deux leur première rentrée à Sainte-Thérèse, et ont en commun d'avoir travaillé plusieurs années à l'étranger

Karen Bally : "Je suis sur deux établissements, c'est ma sixième année d'enseignement. J'enseigne en CAP1 et seconde de bac pro, et je suis également formatrice en BTS.

Coup de foudre

J'ai fait d'abord un parcours commercial export. Nous étions en famille aux Émirats, quand j'ai eu l'envie de commencer à enseigner. Je voulais faire une pause dans la relation à mes clients, j'avais envie aussi d'une activité qui me rappro-

cherait de mes enfants. Et là, j'ai découvert que des élèves, c'est plus intéressant que des clients... Ça a été le coup de foudre. Il n'y aura plus de retour en arrière. J'ai trouvé ici une ambiance rassurante et familiale. Le fait de se projeter dans leur avenir professionnel permet de partager quelque chose avec les élèves."

Envie de transmettre

Yann Rault : "J'enseigne l'anglais et l'espagnol, j'ai une licence LEA et un master en espagnol. J'ai vécu quatre ans en Argentine, où j'ai travaillé comme journaliste. Mes expériences de voyage m'ont donné le goût des langues et l'envie de les transmettre. Les élèves, en stage, découvrent vite qu'ils doivent parler anglais, c'est moins évident en général pour l'espagnol. Il faut ancrer les apprentissages dans la pratique professionnelle, et aussi apporter de la culture.

Propos recueillis par BBD

Deux départs majeurs au lycée

Françoise Beuret ferme aujourd'hui un long chapitre de 24 années.

Entrée en 1998 en qualité de secrétaire comptable et surveillante, elle a évolué dans ses missions, devenant à partir de 2013 comptable à part entière.

Par ses compétences, ses connaissances, et grâce à une collaboration étroite avec les chefs d'établissement successifs, elle a su mobiliser les moyens nécessaires pour traverser des périodes parfois délicates, permettant au lycée de se maintenir et de grandir. Sa rigueur, son efficacité, sa disponibilité et son écoute attentive ont fait d'elle un véritable pilier de la gestion financière du lycée Sainte-Thérèse.

Elle laisse ici une empreinte forte, marquée par son engagement et son attachement au lycée. Ainsi qu'à Sainte-Thérèse de Lisieux, qui a inspiré son parcours, et dont l'esprit continuera de l'accompagner dans son chemin vers de nouveaux horizons. À travers son travail et sa bienveillance, Françoise

Beuret a incarné cet esprit de don de soi que la sainte exprimait par cette phrase : « Je veux passer mon ciel à faire du bien sur la terre. »

Robert Candela a marqué de sa personnalité le service de la

Vie scolaire au sein de cet établissement, où il a exercé pendant 18 ans.

Constamment dans la bienveillance, l'écoute et le partage, il a toujours mis en priorité le bien-être des jeunes, et su concilier aussi bien les intérêts

des élèves que ceux de l'équipe enseignante et du personnel OGE.

En outre, il s'est dévoué pour la pastorale. Dans un établissement catholique, il est important d'initier cette recherche de spiritualité, chez des jeunes qui sont dans la découverte, et aussi de conforter l'engagement des élèves déjà croyants.

Pendant toute sa carrière ici, M. Candela a conduit des actions vraiment riches pour l'intégration de tous. Et aussi des actions en lien avec notre sainte patronne : il avait notamment participé à l'accueil des reliques de Sainte-Thérèse en 2006 au sein de l'établissement, je sais que cela l'avait profondément marqué.

J'ai apprécié en lui une personne qui a des belles valeurs. Il nous quitte pour une retraite méritée, où il pourra se consacrer à son jardin et à ses lectures.

Sophie RAULET,
chef d'établissement



Françoise Beuret, Mme Raulet, et Robert Candela.

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Dix-huit ans à la Vie scolaire : ça marque !

Robert Candela, notre Responsable de Vie scolaire, quitte le lycée après des années bien remplies. Il témoigne.

"Ces dix-huit années sont passées très vite. Responsable de Vie scolaire, c'est un métier qui ne se répète pas, on ne sait jamais de quoi sera faite la journée. Il y a des tâches récurrentes : l'appel, l'encadrement, la surveillance des permanences. Il y a aussi tout ce qui n'est pas prévisible, et qui demande beaucoup d'adaptation et de maîtrise de soi. Également de l'anticipation : il

importe d'être à son poste avant que les élèves n'arrivent, c'est stratégique.

Pour moi, les trois maîtres mots sont présence aux élèves, écoute et tact. C'est ce que je me suis toujours efforcé de mettre en œuvre, - avec plus ou moins de succès, parce qu'on n'y arrive pas toujours ! Quand on n'est pas en capacité de répondre immédiatement, il faut savoir dire : "Attends un instant, j'entends ce que tu me dis, je reviens vers toi". Il faut gérer ses priorités, alors même qu'on est constamment sollicité.

Créer du lien

C'est un métier qui ne produit rien, mais qui est nécessaire, parce qu'il crée du lien. J'ai vu les choses évoluer, avec le développement de l'informatique, qui est très chronophage. Le risque, c'est de se couper de la communication réelle,



Un dernier bain de foule !

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

avec les professeurs, avec les élèves, avec les familles, alors qu'elle est essentielle. Aux portes ouvertes, je fais toujours remarquer aux visiteurs que mon bureau est le seul à avoir deux portes, une intérieure et une extérieure, cela veut bien dire que la vie scolaire est un lieu de passage.

Il me reste à dire que j'ai toujours eu beaucoup de plaisir à travailler au lycée, parce que je savais que j'allais rencontrer des élèves, des adultes, dans un climat agréable, où chacun

essaie, honnêtement, de faire de son mieux, pour l'accompagnement des jeunes. Donc, s'il y a un mot pour qualifier mon passage ici, c'est : « plaisir ». Ces dix-huit années ont marqué ma vie. Un grand merci aux équipes de Vie scolaire avec qui j'ai travaillé, aux enseignants, et aux chefs d'établissement, qui m'ont fait confiance".

Propos recueillis par Baptiste CAP1 CS HCR



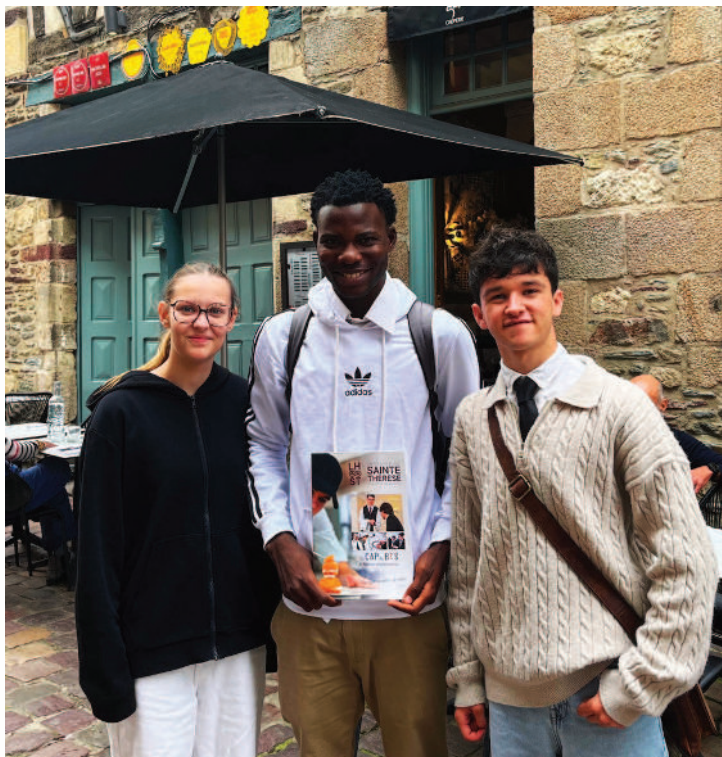
Pour son dernier jour au lycée les élèves avaient réservé à M. Candela une haie d'honneur.

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Atelier d'écriture des 1ères avec Sandrine Lucas, professeure de français.



Ils ont découvert Rennes



Sortie rennaise pour Mélina, Armande et Kenzo, devant les belles maisons de la rue du Chapitre dans le Vieux Rennes.

Le mercredi 17 septembre, les élèves de Certificat de Spécialisation Accueil-Réception (CSAR) ont fait leur sortie d'intégration à Rennes.

"Nous avions un questionnaire à remplir, des défis à relever, et une liste de lieux à visiter pour trouver les réponses. Mme Morlier nous accompagnés jusqu'à la gare routière, et nous sommes partis nous perdre dans Rennes en autonomie. L'objectif était double : que nous découvrions la capitale bretonne, et que nous apprenions à mieux nous connaître.

Du vent dans les cartes

C'était très drôle, parce que l'un de nos défis était de prendre des photos à chaque étape avec la plaquette du lycée, et ça a donné lieu à quelques situations cocasses. À un autre moment, nous avons replié nos cartes touristiques, et comme il y avait beaucoup de vent ce jour-là, elles se sont envolées, et nous avons dû courir après. Plus sérieusement, nous avons découvert le somptueux jardin intérieur de l'Hôtel Balthazar, son mur végétal et ses fleurs suspendues.

Nous avons trouvé originale l'architecture de l'Opéra et de l'Hôtel de Ville, dont les formes s'adaptent l'une à l'autre. Dans

la rue Le Bastard, nous avons admiré le ciel de rue, qui apporte de l'ombre pendant l'été. C'est ingénieux, et c'est joli, ça apporte de la couleur. Nous aurions aimé visiter le Parlement, mais il faut désormais réserver auprès de l'Office du Tourisme.

Les roses du Thabor

Nous avons déjeuné au Thabor, près des volières, en regrettant que les oiseaux soient enfermés... puis nous sommes partis à la recherche du rosier "Hôtel California" (clin d'œil professionnel), que nous devions photographier, mais nous ne l'avons pas trouvé. Nous avons été surpris par le nombre de variétés, toutes n'étaient pas en fleur, mais à la pleine saison, ça doit être magnifique.

Rennes est une très jolie ville, malheureusement, beaucoup de boutiques et d'hôtels étaient barricadées à cause des manifestations prévues le lendemain. Mais ça reste une journée remplie de découvertes, de bonne humeur, et d'apprentissages."

Mélina GAUTIER,
Armande OUARME
et Kenzo BRUN, CSAR

Mariage traditionnel au Mali

Le mariage traditionnel malien suit un ensemble de rites qui rythment les fiançailles, la préparation, et l'union des époux.

La noix de cola occupe une place essentielle. Preuve d'honneur en Afrique de l'Ouest, elle est utilisée dès la demande en mariage : un émissaire, membre de la famille du prétendant, se rend chez les parents de la jeune femme pour présenter la requête, accompagnée d'un sac de colas. La décision revient à la femme. En cas d'acceptation, le prétendant offre une dot fixée par la famille de la fiancée.



L'annonce publique des fiançailles se fait avec le « worotlan », distribution de noix de cola et de friandises aux proches.

couple, peuvent suivre le mariage civil, les visites familiales et l'échange des cadeaux.

Les marraines

Les préparatifs mobilisent surtout les marraines, appelées « dembas », généralement des tantes. Identifiables grâce à une écharpe brodée, elles assurent l'organisation et guident les futurs mariés dans le respect des traditions. Les cérémonies peuvent être très festives ou plus intimes.

Les tissus traditionnels jouent un rôle important dans les tenues : bazin (brodé), wax (imprimé), bogolan (typiquement malien) ou indigo, un tissu bleu. Les mariés proposent souvent un tissu uniforme à leurs proches.

Le mariage religieux se déroule en espaces séparés pour hommes et femmes. L'union est officialisée par des récitaions, suivies de conseils des anciens et de bénédictions. Un conteur-chanteur, le djeli, anime la célébration en retraçant l'histoire des familles. Ensuite, selon les choix du

Habillée de blanc

Avant d'entrer chez son époux, la mariée accomplit le rituel du « kunkoli » et du « senkoli » : ablutions des mains, du visage et des pieds. Elle est coiffée de nattes sans rajouts, habillée de blanc et voilée avant d'être conduite chez son mari. Elle accède alors à la chambre nuptiale, la « kognosô », où elle séjourne avec son mari une semaine, accompagnée d'une femme qui l'assiste et la conseille. Cette période scelle l'entrée du couple dans sa nouvelle vie. La mariée reste voilée devant les visiteurs, et suit un régime composé de bouillie de riz, soupe et eau chaude. L'époux peut sortir au bout de trois jours. À la fin, les mariés rendent visite à leurs parents pour marquer leur nouveau statut.

Armande OUARME,
Accueil-réception



Les préparatifs incluent la mise en beauté et la pose de henné.

Deux équipes au Trophée Mille : le bilan

Deux équipes du lycée concouraient au Trophée Mille, à Reims, le 24 et 25 novembre. Dans ce concours, l'équipe compte trois personnes : deux élèves et un professeur.

Cédric Maigret encadrait les cuisiniers, Margot et Mathéo. Ils ont fini quatrièmes, à deux centièmes du podium. "Le résultat n'est pas à la hauteur de nos attentes, mais nous ne venions pas pour la troisième place. Il faut être conscient de l'investissement : 19 entraînements de 8 heures, dont la préparation et le rangement des cuisines. Le lycée fournit les matières premières et le matériel professionnel. Élèves et professeurs sont sur leur temps personnel.

Bon déroulement technique

Les jeunes ont été bons dans le déroulement technique, ce qu'ils ont réalisé était conforme à ce qui était prévu. C'est l'interprétation du sujet qui a été sanctionnée, les produits imposés n'étaient pas assez mis en avant dans l'assiette. Mais Mar-



Jean-Marc Forget et Cédric Maigret

got et Mathéo ont su accepter la décision du jury, -et c'est là que le coach a son rôle à jouer -, et profiter du moment pour apprendre de leurs erreurs et échanger avec les autres."

Jean-Marc Forget encadrait l'équipe de service et sommellerie, Raphaëlle et Malo, qui a

fini médaille d'argent. "Je suis fier de leur travail, et de leur réussite.

Malo avait soigné sa mise en place : verrerie et vaisselle locales, ronds de serviette en bouchons de champagne, assiette à pain crayeuse pour rappeler le sol calcaire de la

Champagne.

Cinquante fromages

Les connaissances attendues en sommellerie vont bien au-delà du programme de BTS, et en service, il fallait apprendre une cinquantaine de fromages du Grand Est : les identifier, savoir le lait utilisé et le type de pâte, les découper, connaître les accords fromage et boisson, et des anecdotes.

Au-delà des connaissances acquises, ce concours permet une ouverture culturelle, c'est une invitation à approfondir ses connaissances pour l'argumentation commerciale quand ils travailleront en restaurant. Ils ont amélioré leur présentation devant un jury, en particulier appris à poser leur voix. La rigueur et le savoir-être attendus au lycée leur avaient donné les bases de savoir-être indispensables."

Propos recueillis par BBD

Anne-Sophie Pic, grande cheffe étoilée

La marraine cette année du Trophée Mille était Anne-Sophie Pic. Baptiste, notre fidèle journaliste, a souhaité vous la présenter. "J'ai vu un reportage sur elle à la télévision, et j'ai eu envie de montrer que dans ce métier, il n'y a pas que des hommes qui sont dans l'excellence."

La cuisine, pour Anne-Sophie Pic, c'est un souvenir d'enfance. Car chez les Pic, depuis quatre générations, on est cuisiniers. Son arrière-grand-mère, Sophie Pic, ouvre en Ardèche un premier restaurant, très modeste : *L'Auberge du Pin*, en 1889. En 1934, son fils André le déplace à Valence, et l'appelle *Maison Pic*, il obtient les trois étoiles Michelin en 1934 et 1939, et les perd après la guerre. Jacques, fils d'André et père d'Anne-Sophie, prend la suite et regagne deux étoiles.

Apprendre avec son père

Née en 1969, Anne-Sophie rêve d'être styliste, puis décide de faire une école de com-

merce. Elle finit par revenir auprès de son père pour apprendre le métier avec lui.

Jacques décède soudainement en 1992. Son frère Alain et elle prennent la suite, lui en cuisine et elle en réception et en salle. Et lorsqu'Alain s'en va en 1997, Anne-Sophie lui succède. En 2007, elle obtient les trois étoiles Michelin et déclare : "Je dédie cette victoire à mon père."

Au rythme d'un restaurant

Étonnamment, elle n'a pas de réelle formation en cuisine. "Ce sont mes souvenirs d'enfance qui me guident dans les ingrédients. Mon père a formé mon palais plus que ma technique."

Élevée au rythme d'un restaurant, dans les saveurs et les parfums, elle porte en elle la tradition d'un savoir-faire familial. Son succès appelle le respect : à Valence, elle possède un restaurant***, un hôtel 5 étoiles et un bistro qu'elle a repris de son grand-père, à Paris un restaurant*, à Lau-



Souvenir du Trophée Mille 2025 : Raphaëlle, Margot, Mme Raulet, Anne-Sophie Pic, Malo, Mattéo, Jean-Marc Forget, Cédric Maigret.

sanne (Suisse), un restaurant ** et palace hôtel 5 étoiles, à Hong-Kong (Chine) un restaurant une étoile, et à Dubaï (Emirats Arabes Unis) un restau-

rant*. Beau résultat, Madame Pic !

Baptiste PERROIS,
CAP 1 CS HCR



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

Portable
06 81 12 29 06

ROSALIA
Boutique de créateurs

02 56 53 81 34
12 rue de Nantes
35130 La Guerche de Bretagne
rosaliaboutiquecreateur@gmail.com

SUPER U
La Guerche-de-Bretagne

forangebleue.fr

l'Orange bleue | mon coach **Fitness**

LA GUERCHE-DE-BRETAGNE

2 Z.A. DE LA GARENNE - 02 99 96 82 88
oblaguerche@gmail.com

LIBRE ACCÈS : 6h-23h 7J/7
En option, voir condition d'abonnement en club

Bouquet Délice
Fleuriste

12 rue Henri Platier
35130 La Guerche de Bretagne
09 85 11 38 60

f i

*Location et Vente de Matériel Médical
Orthopédie sur Mesure*



M. et Mme Monthuir et Mme Theuret
02 99 96 20 05

LA GUERCHE de BRETAGNE



- Énergie renouvelable
- Chaudière à granulés
- Entretien de chaudière
- Neuf & rénovation
- Dépannage
- Création de salle de bain
- Désembouage

Tél. 02 99 96 20 00

mail : contact@dgplomberie.com
www.dgplomberiechauffage.fr

35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE
15, rue de la Peltière

35410 DOMLOUP
29, rue du Gifard



- Vous êtes lycéen ?
- Intéressé par les médias ?
- Rédacteur du journal de votre lycée ou juste friand d'infos ?

Suivez le journal des lycées
sur Facebook



Journal des Lycées

Quelle est la valeur de cette pièce ?

Beaucoup de personnes collectionnent les pièces de monnaie : on les appelle des numismates. Plus que de l'argent, elles recherchent un enrichisse-

ment culturel et historique.

La valeur d'une pièce dépend d'abord de sa valeur faciale, par exemple, un euro, pour une pièce marquée 1

euro.

Mais d'autres éléments comptent.

Le nombre d'exemplaires : à Monaco, la pièce de 2 euros qui commémore les 25 ans du décès de la princesse Grace a été tirée à seulement 20 000 exemplaires, elle est plus recherchée et a plus de valeur qu'une pièce ordinaire.

L'état de conservation : si elle n'est pas tombée au sol, qu'elle n'a pas de rayures ou de traces de doigts, et est dans son étui d'origine.

Moins de monnaie

La provenance : l'Estonie est un tout petit pays, a besoin de moins de monnaie, ses pièces sont donc plus rares. Et d'autant plus chez nous que c'est un pays éloigné.

Le type de frappe va déterminer le rythme de fabrication, et donc le nombre de pièces. Ainsi, la frappe au marteau en produit douze à la minute, la frappe au balancier, trente, alors qu'à Pessac, les presses

frappent 800 pièces à la minute !

Une pièce récente a moins de valeur, bien sûr, qu'une pièce ancienne.

Le métal compte aussi

Le métal de fabrication joue aussi. Les 1, 2 et 5 centimes sont en acier et cuivre. Les 10, 20 et 50 centimes sont en or nordique, un alliage composé de 89 % de cuivre, ainsi que de zinc, d'aluminium et d'étain. Enfin, les 1 et 2 euros sont constituées de plusieurs alliages à base de cuivre.

Chaque atelier de frappe a sa propre marque, qui figure sur les pièces et permet d'identifier leur provenance.

En France, c'est l'usine de Pessac (Gironde) qui assure la fabrication des euros français. Environ un milliard de pièces courantes sont frappées par la Monnaie de Paris chaque année.

Camille ROUSSEL, CAP1 PSR



Une pièce peut valoir davantage qu'on ne le pense

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Camille nous a quittés, hommage...

Camille nous a quittés le 28 novembre. Camille, que nous avons eu la chance d'accompagner, durant trois petits mois.

Camille, c'était d'abord une silhouette qu'on n'oublie pas, une grande jeune fille, casque rose vissée sur les oreilles, arpentant les couloirs du lycée avec son allure déterminée et

son énergie débordante : curieuse, attentive à la vie des autres, sensible, profondément humaine.

Elle apostrophait les enseignants avec cette spontanéité désarmante qui lui appartenait, toujours avide d'échanger, de comprendre, de questionner le monde qui l'entourait. N'hési-

tant pas à venir toquer à la porte des professeurs pour rappeler, avec sérieux et humour, qu'il était temps de commencer le cours... Elle avait une soif d'apprendre insatiable, une envie rare, précieuse.

Elle était une élève vive, intelligente, exigeante avec elle-même, elle se mettait la barre haut, toujours. Camille voulait être la première, non par orgueil, mais par volonté, par ténacité. Elle se décrivait elle-même comme "addictée au travail", et il faut bien le dire : cette passion débordante, elle la partageait avec sa classe.

Ewen : « Ça nous arrangeait bien qu'elle sache tout, et surtout qu'elle réponde vite ! » Camille, c'était un moteur. Une locomotive. Celle qui tirait les autres vers le haut.

Camille avait une passion particulière, celle des pièces de monnaie. Elle venait d'écrire l'article ci-dessus. Car elle aimait l'écriture aussi. Voici deux citations qu'elle aimait particulièrement :

"Je ne veux pas, comme la plupart des gens, avoir vécu pour rien. Je veux être utile ou agréable aux gens qui vivent autour de moi et qui ne me connaissent pourtant pas, je veux continuer à vivre, même après ma mort ! Et c'est pourquoi je suis si reconnaissante à Dieu de m'avoir donné à la naissance une possibilité de me développer et d'écrire, et donc d'exprimer tout ce qu'il y a en moi ! " Anne Frank

"Je ne meurs pas, j'entre dans la vie. Je veux passer mon ciel à faire du bien sur terre." Sainte Thérèse de Lisieux

Camille,
Tu resteras dans la mémoire de notre lycée.

Ton souvenir continue de nous inspirer.

Au revoir Camille.

**La communauté éducative
du lycée Sainte-Thérèse**

blagueuse
souriante
bienveillante
motivée
pétillante
polie
volontaire
spontanée
intelligente
investie
curieuse
gentille
énergique
bavarde
travailleuse

Nous garderons d'elle ces mots qui la décrivent si bien.

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Accueillir le handicap en cuisine

En cuisine ou en salle, le rythme soutenu du service laisse rarement place à autre chose qu'à l'efficacité. Pourtant, de plus en plus de restaurants réinventent leur organisation pour accueillir des personnes en situation de handicap, prouvant que restauration et inclusion peuvent former un duo.

Baptiste Perrois est en CAP1 service : "Je suis atteint du syndrome KBG, une maladie génétique rare qui touche le développement. Cela rend certains services plus compliqués, surtout pour porter plusieurs assiettes à la fois. En cuisine j'ai une limitation des gestes techniques. Le travail d'équipe me facilite les choses, car j'ai

besoin d'aide. Cela a un impact sur le groupe : il y a beaucoup plus de cohésion et de soutien. L'inclusion des personnes en situation de handicap n'a que des points positifs."

En fauteuil

Ethan est en CAP 2 cuisine. Il est hémiparétique depuis une infection de la moelle épinière, découverte trop tard, il avait alors sept ans. Il se déplace en fauteuil roulant.

Ethan : "Mon handicap n'est pas un frein dans mon quotidien, je vis avec et je m'adapte à toutes les situations. Mon problème principal en cuisine est l'accessibilité au matériel ou au poste de travail. Au lycée, un poste plus bas a été aménagé. En entreprise, mon intégration a toujours été facilitée par les professionnels. Pour moi, travailler en restauration est accessible à tous si on veut s'en donner les moyens".

Nina LUCAS, Jean-François FROGER, Timéo CLOSSAIS Agathe ANDRE, 1re bac pro



Ethan en cuisine, et Baptiste en salle, construisent leur projet professionnel.

Timéo Clossais

Ce que les profs en disent

Nous cherchons en permanence à adapter nos cours à des jeunes dont les profils sont très différents. La capacité à se concentrer, la dextérité, le rythme, autant de problématiques à gérer en direct. Le repérage dans l'espace pose parfois problème, or les jeunes évoluent dans des locaux à l'organisation complexe. En stage en entreprise, ils ont besoin de tuteurs conciliants et pédagogiques. Et, plus que d'autres, ils ont besoin de temps avant d'aborder la vie professionnelle.

Une équipe

L'inclusion d'élèves en situation de handicap ne peut se faire qu'en équipe. Outre les enseignants, les Accompagnants d'Elèves en Situation de Handicap (AESH) sont indispensables, car ils ont les connaissances spécifiques indispensables, et ils ne sont pas suffisamment nombreux ! La bonne coordination avec l'Unité Locale d'Inclusion Scolaire est essentielle.

Il a fait abolir la peine de mort

En France, avant 1981, les personnes condamnées à mort étaient guillotonnées. La peine de mort a été abolie grâce à un homme qui s'est engagé personnellement, car c'était une cause qui lui tenait à cœur.

Robert Badinter est né le 30 mars 1928 à Paris. En 1951 il devient avocat au barreau de Paris.

En 1966 il épouse Elisabeth, ils auront trois enfants.

Le 23 juin 1981, le président François Mitterrand, qui vient d'être élu, lui confie la charge de Garde des Sceaux (ministre de la Justice), qu'il conservera jusqu'en 1986.

François Mitterrand s'était engagé, durant sa campagne, à abolir la peine de mort en France, alors que la majorité des Français étaient opposés à ce changement. C'est Robert Badinter qui soutiendra le texte devant l'Assemblée nationale.

Extraits du discours

"La vraie signification politique de la peine de mort, c'est

bien qu'elle procède de l'idée que l'État a le droit de disposer du citoyen jusqu'à lui retirer la vie. C'est par là que la peine de mort s'inscrit dans les systèmes totalitaires. Demain, grâce à vous, la justice française ne sera plus une justice qui tue. Demain, grâce à vous, il n'y aura plus, pour notre honte commune, d'exécutions furtives, à l'aube, sous le dais noir, dans les prisons françaises. Demain, les pages sanglantes de notre justice seront tournées."

Au Panthéon

Le 9 octobre 1981, la peine de mort en France est abolie. Robert Badinter est décédé en 2024, à l'âge de 95 ans.

Le 9 octobre 2025, la dépouille de Robert Badinter entre au Panthéon, 44 ans après l'abolition, qui a marqué l'histoire de la République Française

Baptiste PERROIS



L'ancien garde des Sceaux, Robert Badinter, lors des célébrations du 40e anniversaire de l'abolition de la peine de mort au Panthéon, le 9 octobre 2021 à Paris

POOL/AFP/Archives / Ian LANGSDON

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

ACCÈS ILLIMITÉ À TOUS LES CONTENUS NUMÉRIQUES
TOTALEMENT GRATUIT
SANS AUCUN ENGAGEMENT
JUSQU'À TES 25 ANS !

FLASHE LE QR CODE

