

Gentilly : mangez pour 5 à 15 € dans l'un des trois restos du lycée hôtelier

>[Île-de-France & Oise](#)>[Val-de-Marne](#)|Anne-Laure-Abraham| 17 janvier 2019, 18h07 | MAJ : 17 janvier 2019



Gentilly, ce jeudi. Anne-Marie et Joël de Villejuif ont déjeuné pour la première fois au restaurant gastronomique du lycée Val de Bièvre. LP/A.-L. A.

Trois restaurants pédagogiques ont ouvert leur porte depuis décembre dans le lycée professionnel Val-de-Bièvre. Les élèves s'exercent en conditions réelles à leur futur métier avec de vrais clients.

« Oh non, n'en parlez pas trop sinon il va y avoir trop de monde... » L'œil de Joël a beau être rieur, le retraité tient à son bon plan. Avec sa femme, Anne-Marie, ce Villejuifois a découvert ce jeudi le restaurant gastronomique La Ruche Dorée situé au cœur du lycée professionnel Val-de-Bièvre à Gentilly. Il s'agit en effet de l'un des trois restaurants pédagogiques du [deuxième lycée hôtelier du département](#), qui vient d'accueillir 130 premiers élèves à la rentrée.

Depuis décembre, les clients ont le choix entre un formule entrée-plat-dessert à 5 € au self O'Délices, à 7 € à la brasserie Mille et une saveurs et entre 9 et 15 € (en fonction des produits utilisés) au restaurant gastronomique, la Ruche Dorée (hors boissons). Des prix attractifs qui attirent habitants et salariés des alentours : « Il n'y a pas trop de délai d'attente, mais ça commence à se savoir. Il faut réserver », conseille Geneviève Delaborde, la proviseure.



Gentilly, ce jeudi. Trois restaurants pédagogiques sont proposés au lycée hôtelier Val de Bièvre. Ici, le restaurant gastronomique La Ruche Dorée. LP/A.-L. A.

Au menu ce jeudi : œuf mollet à la florentine, escalope de dinde viennoise, pâtes fraîches et galette des rois. « C'était excellent ! félicite Colette, une ancienne salariée de Sanofi. Et puis, le fait que ce soit des petits jeunes qui préparent et qui servent, ça donne envie ! On se dit qu'on les aide à progresser. »

Tous les mets sont cuisinés et servis par des élèves en CAP âgés de 15 à 16 ans environ. « Ils sont timides. On les sent impressionnés. C'est bien ! Ça veut dire qu'ils prennent leur travail au sérieux », avance Geneviève, une habitante de longue date de Gentilly. Dans la vaste salle, un jeune homme se fait reprendre par sa professeure, Marie-Hélène Simon : « Tu as mis de la sauce partout, il faut que tu fasses plus attention ».

« Le restaurant d'application, c'est incontournable. L'apprentissage passe par la mise en conditions réelles », estime Thibault Perruchot, l'un des professeurs. L'enseignant élabore des menus en fonction des centres d'intérêt ou de la nationalité de ses élèves.



Gentilly ce jeudi. Thibault Perruchot, professeur de biotechnologie pour les élèves en CAP Agent polyvalent de restauration en train de préparer avec ses élèves des ramen, des nouilles japonaises en bouillon, pour un menu Doburi (art du repas japonais en bol). LP/A.-L. A.

Ce jeudi, un repas nippon était ainsi proposé dans la partie brasserie, en hommage aux fans de manga. Au menu : gyudon (bœuf mariné dans du saké et du soja sur lit de riz), ramen (nouilles japonaises en bouillon) et tapioca au lait de coco. « Ça met la pression car on a peur que les assiettes n'arrivent pas à temps », souffle Thibaut, en CAP cuisine.

Menus et réservation sur www.lycee-val-de-bievre.fr. Tél. 01.49.86.99.29. Brasserie et restaurants ouverts jeudi et vendredis midi. Lundi, mardi, jeudi et vendredi pour le self. Portes ouvertes du lycée le 6 avril. [Val-de-Marnerestaurant pédagogique lycée Val de bièvre](#)