

À La Closerie de Saint-Quay-Portrieux, le chef étoilé Anthony Avoine est le parrain d'une nouvelle promotion

Le 26 novembre 2025 à 19h23



D'abord intimidés par la présence de leurs prestigieux parrains et professeurs, de gauche à droite, Michaël Gressiez, Gilbert Tirel, Anthony Avoine et Laurent Le Levier, les élèves ont ensuite enchaîné les questions.

Mardi 25 novembre, [Anthony Avoine](#), chef étoilé du [Manoir de Lan Kerellec](#), et Gilbert Tirel, maître d'hôtel, sont venus rencontrer les élèves de seconde Bac Pro Métiers de l'hôtellerie et de la restauration de [La Closerie](#), à Saint-Quay-Portrieux. Ils ont, en effet, accepté d'être les parrains de cette promotion durant les trois années qui viennent. « Vous rencontrerez ces deux grands professionnels à des moments charnières de votre parcours au lycée », leur a précisé Laurent Le Levier, professeur de restauration.

« Ces années de formation au lycée sont les plus importantes dans votre carrière. C'est maintenant que vous y construisez le socle de votre savoir. Si vous attendez l'âge de 20 ans pour vous y mettre, c'est trop tard, a indiqué Anthony Avoine. Nous étions comme vous à nos débuts. »

Les deux professionnels, après avoir présenté leurs propres parcours, ont ensuite répondu à toutes les questions des élèves : rythme de travail, salaire, qu'est-ce qu'une étoile pour un restaurant ou encore différence entre les types de cuisine.