



Orléans, le 12 janvier 2010

« Résidence de chefs O lycées » : 6 lycées hôteliers de la Région Centre accueillent des Meilleurs Ouvriers de France en « résidence ».

« Résidence de chefs ô lycée », un concept unique et original

Des Meilleurs Ouvriers de France de différentes filières : cuisine, Arts de la Table, pâtisserie, sommellerie...chefs créateurs issus de toute la France sont invités à venir faire œuvre d'inventivité dans un contexte inhabituel : les restaurants pédagogiques des lycées. Plusieurs rencontres ont lieu entre les élèves, le chef et l'équipe pédagogique du lycée et aboutiront à un travail artistique et culinaire.

A l'image de la résidence d'artistes, l'opération met à la disposition de chefs, un lieu de travail, un hébergement, et une aide financière. Les jeunes de ces filières d'excellence sont amenés à rencontrer des professionnels connus et reconnus, volontaires pour tester, choisir, créer avec les élèves des mets, des plats pour la confection d'un dîner d'exception, artistique, offert à un public averti.

L'opération, qui se déroule pour la 2^{ème} édition, a pour objectif de valoriser les élèves dans le respect de l'égalité des chances, et mettre en valeur des produits du terroir régional.

Le choix du thème « les nouvelles voies du terroir » implique pour la session 2010 une vision novatrice de l'utilisation des produits régionaux.

Une opération marquée par quatre temps forts

Deux rencontres sont prévues avec les chefs sur le site des 6 lycées hôteliers de la région Centre afin de préparer un repas.

Par ailleurs, les élèves effectuent un déplacement dans le restaurant du Meilleur Ouvrier de France partenaire de l'opération.

Pour finir, les élèves doivent préparer dans leur lycée un dîner de gala avec le chef, qui permettra de valoriser le travail des élèves et de réunir les professionnels partenaires du lycée.

Les dîners se dérouleront entre le 23 février et le 30 mars 2010.

« A chacun son chef » : Programme

6 lycées hôteliers en Région Centre et 12 Meilleurs Ouvriers de France de Région différentes participent à l'opération.

Le lycée Jean de la Taille à Pithiviers (45) :

Les élèves de terminale BEP Hôtellerie-Restauration travaillent en collaboration avec le Meilleur Ouvrier de France Alain MONTIGNY, restaurateur à Chantilly (60) et Denis FERAULT, Meilleur Ouvrier de France des Arts de la Table, à Etampes.

Mardi 26 janvier : 14 h 00 : travail de préparation du dîner d'exception avec les Meilleurs Ouvriers de France

Mardi 23 février : 19 h 30 : Dîner de gala au lycée sur le thème « Du beau et du bon en Gâtinais »

Le lycée Val de Loire à Blois (41)

Les élèves de Terminale Bac pro, travaillent avec Patrice Prochasson, Meilleur Ouvrier de France Cuisine, chez Le Nôtre à Paris, et Pascal Vetaux, Meilleur Ouvrier de France Restaurant, à l'Ambroisie à Paris.

Lundi 18 janvier : 14 h 00 : travail de préparation du dîner de gala avec les professionnels

Jeudi 25 mars : 19 h 30 : Dîner de gala au lycée sur le thème « Comédie gourmande par les anciens »

Le lycée Châteauneuf à Argenton sur Creuse (36) :

Les élèves de terminale bac pro travaillent en collaboration avec le Meilleur Cuisinier de France Stéphane DUPUY, restaurateur dans le Puy de Dôme et Sébastien CAVAILLE, restaurateur à Joigny (89), maître d'Hôtel Arts de la Table.

Jeudi 28 janvier : 14 h 00 : travail de préparation du dîner de gala avec les professionnels

Jeudi 4 mars : 19 h 30 : dîner de gala au lycée, sur le thème « De la Brenne à la vallée de la Creuse en région Centre ».

Le lycée Françoise Dolto à Olivet (45)

Les élèves de 1^{ère} Bac Pro, travaillent avec Romuald FASSENET, meilleur Ouvrier de France cuisine, restaurateur à SAMPANS ().

Mardi 23 février : 14 h 00 : travail de préparation du dîner de gala avec Romuald FASSENET

Mardi 9 mars : 19 h 30 : Dîner de gala au lycée, sur le thème « Au fil de la Loire ».

Le Lycée Jean Guéhenno à Saint-Amand Montrond (18)

Les élèves de 1^{ère} Bac Pro travaillent avec Johann Leclerre, Meilleur Ouvrier de France Cuisine, restaurateur à AYTRE et Flavien BERLAUD, maître d'Hôtel des arts de la Table dans ce même restaurant.

Date à définir : travail de préparation du dîner

Jeudi 18 mars : 19 h 30 : dîner de gala au lycée sur le thème « Autour de la table de George Sand »

Le lycée Albert Bayet à Tours (37)

Les élèves de Terminale Bac Pro travaillent avec Rodolphe Le MEUNIER, Meilleur Ouvrier de France Fromager, du Centre d'affinage du Moulin, à La Croix en Touraine.

Mercredi 30 mars : 19 h 30 : dîner de gala au lycée sur le thème « Le chèvre dans tous ses états ».

La subvention régionale s'élève à 40 000 €.

Les partenaires de l'opération

Cette opération est menée en partenariat avec l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation), l'association Meilleur Ouvrier de France, et la DRAC.

Pour tout renseignement complémentaire :

Contact presse:

Catherine BERNARD, tél: 02 38 70 31 40 / 06 32 64 65 23